

Q/CMJ

芒市成牧家食品加工店企业标准

Q/CMJ 0002 S—2024

干米线

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 533100/0 S- 2024
备案日期: 2024年9月13日

云南省食
备案号:
备案日期:

2024-09-13 发布

2024-09-16 实施

芒市成牧家食品加工店
发布

前 言

我公司生产的干米线是以大米为原料，添加食用淀粉为辅料，经浸泡、粉碎、和面、加水、蒸自熟、挤丝、老化、搓丝、烘干、包装等工艺制成。根据《中华人民共和国标准化法》和《中华人民共和国食品安全法》的规定，特制定本标准，作为企业组织生产、检验、贸易、仲裁的依据。

本标准的安全性指标按照GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、DBS 53/017-2023《云南省食品安全地方标准 米线、卷粉、饵丝（块）》的规定制定，其中铅指标的限量严于食品安全地方标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准由芒市成牧家食品加工店提出、起草并解释。

本标准起草人：何玉果。

干米线

1 范围

本文件规定了干米线的技术要求、检验规则、标志、包装、运输、贮存、保质期。
本文件适用于本公司以大米为原料，添加食用淀粉为辅料，经浸泡、粉碎、和面、加水、蒸自熟、挤丝、老化、搓丝、烘干、包装等工艺制成的非即食干米线。

2 规范性引用文件

本标准所列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

3 技术要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 大米：应符合 GB 2715、GB/T 1354 的规定。
- 3.1.2 食用淀粉：应符合 GB 31637 的规定。
- 3.1.3 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.4 其他原辅料：应符合相应的食品标准及有关规定，不得使用非食品原料和辅料。

3.2 感官指标

应符合表1的规定。

表1 感官指标

项目	要求	检验方法
色泽	具有所使用原辅料应有的色泽	取适量样品置于洁净的白瓷盘中，在自然光下，目测其色泽和形态，鼻嗅其气味，按照食用方法熟制后，口尝其滋味。
气味、滋味	具有该产品应有的气味、滋味，无异味	
形态	线条状，粗细基本均匀	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

3.3 理化指标

应符合表2的规定。

业标
S-
E

表2 理化指标

项 目	指 标	检验方法	
水分, g/100g	≤	20.0	GB 5009.3
酸度（以湿基计），° T	≤	2.0	GB 5009.239
蛋白质（以干基计），g/100g	≥	3.6	GB 5009.5

3.4 污染物限量及真菌毒素限量

应符合表3的规定。

表3 污染物限量

项 目	指 标	检验方法
铅（以 Pb 计），mg/kg	≤0.08	GB 5009.12
镉（以 Cd 计），mg/kg	≤0.1	GB 5009.15
黄曲霉毒素 B ₁ ，μg/kg	≤5.0	GB 5009.22

3.5 食品添加剂和食品营养强化剂

3.5.1 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

3.5.2 食品营养强化剂的使用应符合 GB 14880 的规定。

3.6 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，按 JJF 1070 规定的方法检验。

3.7 生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

4 检验规则

4.1 组批

按同一配料、同一工艺生产的同一规格、同一等级产品为一批。

4.2 抽样

同一批产品中随机抽样，抽样基数不得少于50个独立包装，抽样数量为6个独立包装（总重不少于5kg），样品分成2份，1份用于检验，1份备查。

4.3 出厂检验

每批产品须经公司质检部门检验合格，并附合格证后方可出厂；出厂检验项目应按照有关规定和要求执行。

4.4 型式检验

正常生产情况下，型式检验每半年进行一次，型式检验项目为本标准技术要求中规定的全部项目，有下列情况之一时，亦应进行型式检验：

备案

- a) 原料、生产工艺、生产设备发生较大变化时；
- b) 停产半年以上重新恢复生产时；
- c) 出厂检验与上次型式检验结果有较大差异时；
- d) 国家食品安全监管部门提出型式检验要求时。

4.5 判定规则

检验结果中有任一项指标不合格，可用留样对不合格项进行复检，复检结果仍不符合要求时，则判为不合格。

5 标志、包装、运输、贮存、保质期

5.1 标志

- 5.1.1 产品包装标签、标识应符合 GB 7718 和 GB 28050 的相关规定和要求。
- 5.1.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

5.2 包装

包装材料和容器应符合相应的食品安全标准和有关规定。封口严密，包装牢固。

5.3 运输

运输工具应清洁、卫生、无异味、无污染。运输时应防雨、防潮、防曝晒。严禁与有毒、有害、有异味、易污染的物品混装、混运。

5.4 贮存

产品应贮存在清洁、通风、避光、干燥、无异味的库房内，仓库周围应无异味气体污染。禁止与有毒、有害、有异味、易污染的物品混贮、混放。

备案单位承诺书

本食品安全企业标准备案单位承诺：

一、本备案登记表中所填写的内容、所附的资料（包括研究和检验数据）均为真实，并符合《食品安全法》。如有不实之处，本单位愿承担全部法律责任。

二、按照本备案标准生产的食品不含有未经许可的食品（包括原料）、食品添加剂和法律、法规禁止使用的食品（包括原料）、食品添加剂。

三、本单位将按照备案标准组织生产，并保证所生产的食品符合《食品安全法》。

四、本单位于 2024 年 07 月 24 日至 2024 年 07 月 31 日在企业标准信息公共服务平台上进行了标准文本备案前公示（不少于 5 个工作日），广泛征求社会各方意见。



备案单位主要负责人（签字）

2024 年 09 月 13 日

2024 年 09 月 13 日