

# Q/LNG

## 云南老农哥食品开发有限公司企业标准

Q/LNG 0001 S—2024

### 方便米线

云南省食品安全企业标准备案章  
备案号: 53090095 S-2024  
备案日期: 2024年12月26日

云南省  
备案号  
备案日期

2024 -12 -26 发布

2024 - 12 - 28 实施

云南老农哥食品开发有限公司

发布

## 前言

我公司生产的方便米线是以鲜米线、半干米线或干米线为主要原料，配以方便调料包(复合调味料包、熟肉制品包、蔬菜包、酱腌菜包、食用菌制品包等)，经组合、包装等工艺制成。根据相关法律法规的规定制定本标准，作为本公司组织生产、检验、贸易、仲裁的依据。

本标准安全性指标按照 GB 2761-2017《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》、GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2763-2021《食品安全国家标准 食品中农药残留限量》和 GB 17400-2015《食品安全国家标准 方便面》的规定制定。其中，铅限量严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准由云南老农哥食品开发有限公司提出、起草并解释。

本标准起草人：张新荣、张新沅。

# 方便米线

## 1 范围

本标准规定了方便米线的产品分类、技术要求、检验规则、标志、包装、运输和贮存等。

本标准适用于以鲜米线、半干米线或干米线为主要原料，配以方便调料包(复合调味料包、熟肉制品包、蔬菜包、酱腌菜包、食用菌制品包等)，经组合、包装制成的方便米线。

## 2 规范性引用文件

本标准所引用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 术语和定义

### 3.1 干米线

以大米为主要原料，添加(或不添加)食用淀粉，经清洗、浸泡、粉碎、混合、挤压成型、老化、定型干燥、包装、灭菌等工艺加工制成的米线。

### 3.2 半干米线

以大米为主要原料，添加(或不添加)食用淀粉，经清洗、浸泡、粉碎、混合、挤压成型、老化、包装、灭菌等工艺制成的米线。

### 3.3 鲜米线

以大米为主要原料，添加(或不添加)食用淀粉，经清洗、浸泡、粉碎、混合、挤压成型、老化、水煮、冷却、包装、灭菌等工艺制成的米线。

## 4 产品分类

4.1 按组合配料不同分为：熟肉制品包、蔬菜包、酱腌菜包、食用菌制品包等方便米线。

4.2 按生产工艺分为：鲜米线、半干米线或干米线方便米线。

## 5 技术要求

### 5.1 原辅料要求

5.1.1 鲜米线：应符合 DBS 53/017 的规定。

5.1.2 半干米线和干米线：应符合相应的食品标准及有关规定。

5.1.3 食用淀粉：应符合 GB 31637 的规定。

5.1.4 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。

5.1.5 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。

## 5.2 感官要求

应符合表1规定。

表1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
色 泽	具有相应品种应有的色泽。	取适量样品置于洁净的烧杯，在自然光线下进行目视、鼻嗅、煮泡后口尝。
气味和滋味	具有相应品种特有的滋味和气味，无异味。	
形 态	具有相应品种应有的形态。	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

## 5.3 理化指标

应符合表2规定。

表2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分, g/100g		GB 5009.3
千米线	≤ 20.0	
半千米线	≤ 48.0	
鲜米线	≤ 75.0	
酸价 <sup>a</sup> (以脂肪计)(KOH), mg/g	≤ 5.0	GB 5009.229
过氧化值 <sup>a</sup> (以脂肪计), g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
注：a 限含油的方便调料包。		

## 5.4 污染物限量

应符合 GB 2762 规定。严于食品安全国家标准的指标应符合表 2 规定。

表3 污染物限量

项 目	指 标	检验方法
铅(以 Pb 计), mg/Kg	≤ 0.4	GB 5009.12

## 5.5 真菌毒素限量

应符合 GB 2761 规定。

## 5.6 农药残留限量

应符合 GB 2763 规定。

## 5.7 微生物指标

应符合 GB 17400 的规定，并按 GB 17400 规定的方法检验。

## 5.8 净含量

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

## 5.9 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

## 5.10 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

## 6 检验规则

### 6.1 组批

以同一品种的配料、同一批投料，同一工艺生产的同一规格的产品为一批。

### 6.2 抽样

具有相同类型、包装规格和净含量，并在同一地点、同一期间内生产包装的产品集合为一批次，从每一批次中随机抽取样品，抽样基数不少于 200 个最小包装单元，抽取样品数不少于 12 最小包装单元，总量不少于 2kg。分成两份，一份检验，一份留样备查。

### 6.3 出厂检验

每批产品出厂前，应经检验合格后方可出厂。出厂检验项目按相关规定和要求执行。

### 6.4 型式检验

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

- a) 当原料、配方、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。

### 6.5 判定规则

微生物指标若有任一项不合格，则判该批次产品为不合格产品。其余项目指标有不合格项时，用留样进行复检，以复检结果为准。

## 7 标志、包装、运输、贮存

### 7.1 标志

- 7.1.1 产品标签标识应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。
- 7.1.2 外包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

### 7.2 包装

- 7.2.1 包装材料和容器应符合相应的食品安全标准和有关规定。

备案章

日期

7.2.2 包装应封口严密和牢固。

### 7.3 运输

运输工具应清洁、干燥、无异味、无污染；不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发和有异味的物品混装混运。搬运时应轻拿轻放，不得扔摔、撞击、挤压。运输时不得暴晒、雨淋、受潮。

### 7.4 贮存

产品应贮存在清洁、阴凉、干燥、通风、无异味的库房内，严禁日晒、雨淋、烟火。堆放时离地、离墙。严禁与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易挥发、易污染的物品混贮、混放。

---

## 备案单位承诺书

本食品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。

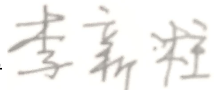
二、按照本备案标准生产的食品不含有未经许可的食品（包括原料）、食品添加剂和法律、法规禁止使用的食品（包括原料）、食品添加剂。

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》。

  
云南老农哥食品开发有限公司

备案单位（盖章）

2024年12月26日

李新柱 

备案单位主要负责人（签字）

2024年12月26日