

Q/KYX

昆明云线粮食制品有限公司企业标准

Q/KYX 0006 S—2024

保鲜米线

云南省
备案
备案日

云南省食品安全企业标准备案章

备案号: 5301⁰⁵⁴⁰S-2024

备案日期: 2024 年 12 月 24 日

2024-12-24 发布

2024-12-26 实施

昆明云线粮食制品有限公司 发布

前 言

我公司生产的保鲜米线是以大米为原料，经发酵、清洗、磨浆、成型、老化、复煮、包装、杀菌、冷却等工艺生产加工而成。根据有关法律法规制定本企业标准，作为企业组织生产、质量检验、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）》制定，其中铅限量指标严于食品安全地方标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准由昆明云线粮食制品有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：金泽文

食品安

号：5301

期：

保鲜米线

1 范围

本标准规定了保鲜米线的技术要求、检验规则、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以大米为原料，经发酵、清洗、磨浆、成型、老化、复煮、包装、杀菌、冷却等工艺生产加工而成的保鲜米线。

2 规范性引用文件

本标准中所引用的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 的规定。

3.1.2 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。

3.1.3 其他原辅料：应符合相应的食品安全标准和有关规定，不得使用非食品原料和辅料。

3.2 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
色 泽	具有该产品应有的色泽。	取适量样品于洁净的白瓷盘中，置于自然光线明亮处，目视、鼻嗅、口尝。
滋味和气味	具有该产品应有的气味和滋味，无异味。	
组织形态	形态均匀，粉条紧实，无霉斑。	
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。

表2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分, g/100g	≤ 80.0	GB 5009.3
酸度（以乳酸计）， g/100g	≤ 2.0	GB 5009.239
蛋白质（以干基计）， g/100g	≥ 6.0	GB 5009.5

3.4 污染物限量

应符合GB 2762及有关规定，严于食品安全地方标准的指标应符合表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

3.5 微生物限量

应符合表 4 的规定。

表4 微生物限量

项 目	采样方案 ^a 及限量（若非指定，均以 CFU/g 表示）				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数，CFU/g	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群，CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789.3 平板计数法
沙门氏菌，/25g	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	10 ²	10 ³	GB 4789.10
霉菌，CFU/g	≤	150			GB 4789.15

^a样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。

3.6 真菌毒素限量

应符合GB 2761的规定。

3.7 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合GB 2760的有关规定。

3.8 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规定的方法测定。

3.9 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

4 检验规则

4.1 组批

以同一品种的原料、同一批次投料、同一工艺生产的同一规格的产品为一批。

4.2 抽样

同一批次产品的抽样基数不少于100个独立包装（或50kg），随机抽取样品数量不少于20个独立包装（2kg），样品分成2份，1份检验，1份留样备查。

4.3 出厂检验

产品出厂前,应由生产公司的质量监督部门进行出厂检验,检验合格并签发检验合格证后方可出厂,出厂检验项目应按照有关规定和要求执行。

4.4 型式检验

型式检验每半年进行一次,其项目为本标准技术要求规定的全部项目。有下列情况之一者,亦应进行型式检验:

- a) 当原料、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) 出厂检验结果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,若微生物指标有任一项不合格,则判定该批次产品为不合格产品,不得复检;其余指标有不合格时,可以用留样进行复检,以复检结果为准。

5 标志、包装、运输、贮存

5.1 标志

5.1.1 产品包装的标签标识应符合 GB 7718、GB 28050 及有关规定。

5.1.2 外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。包装应封口严密和牢固。

5.3 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。运输时不得曝晒、雨淋、受潮。

5.4 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》。



备案单位（盖章）

2024年12月3日

姜益贵

备案单位主要负责人（签字）

2024年12月3日