



Q/QJY

曲靖市靖阳食品有限公司企业标准

Q/QJY 0003 S—2025

半干（干）米线

2025 - 08 - 03 发布

2025 - 08 - 06 实施

曲靖市靖阳食品有限公司 发布



Q/QJY 0003 S—2025

前 言

我公司生产的半干（干）米线，是以大米为主要原料，添加（或不添加）红米、紫米、青稞等其中的一种或几种辅料，经清洗、浸泡、磨粉（或磨浆），添加（或不添加）玉米粉、小麦粉、荞麦粉、食用淀粉等其中的一种或几种辅料，混合（或不混合）、熟化成型、再经老化12h-24h、干燥（或不完全干燥）、包装（或不包装）等工艺制成。根据相关法律法规的规定，特制定本标准，作为本公司组织生产、检验、贸易和仲裁的依据。

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》、GB 2761-2017《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》、GB 2715-2016《食品安全国家标准 粮食》、DBS 53/017-2023《米线、卷粉、饵丝（块）》的规定制定，其中铅指标限量严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准由曲靖市靖阳食品有限公司提出、起草并负责解释。

本标准起草人：栗芳。



半干（干）米线

1 范围

本标准规定了半干（干）米线的产品分类、技术要求、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于是以大米为主要原料，添加（或不添加）红米、紫米、青稞等其中的一种或几种辅料，经清洗、浸泡、磨粉（或磨浆），添加（或不添加）玉米粉、小麦粉、荞麦粉、食用淀粉等其中的一种或几种辅料，混合（或不混合）、熟化成型、再经老化 12h-24h、干燥（或不完全干燥）、包装（或不包装）等工艺制成半干（干）米线。

2 规范性引用文件

下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。

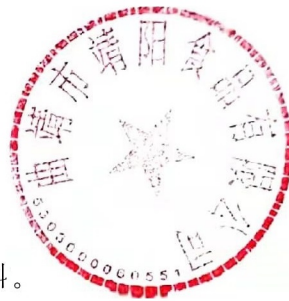
3 产品分类

- 3.1 按干燥的程度不同分为：半干米线、干米线。
- 3.2 按添加的原辅料不同分为：花色半干米线、花色干米线。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 大米：应符合 GB/T 1354、GB 2715 的规定。
- 4.1.2 红米：应符合 LS/T 3270、GB 2715 的规定。
- 4.1.3 紫米：应符合 T/YFEA 0008、GB 2715 的规定。
- 4.1.4 青稞：应符合 GB/T 11760、GB 2715 的规定。
- 4.1.5 玉米粉：应符合 GB/T 10463 的规定。
- 4.1.6 小麦粉：应符合 GB/T 1355 的规定。
- 4.1.7 荞麦粉：应符合 GB/T 35028 的规定。
- 4.1.8 食用淀粉：应符合 GB 31637 的规定。
- 4.1.9 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.10 其他可食用原辅料：应符合相应食品安全标准和有关规定，不得使用非食品原料和辅料。



4.1.12 不得使用回收米线及花色湿米制品作为加工原料。

4.2 感官要求

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	具有所使用原辅料应有的色泽，色泽均匀。	取适量样品放入洁净白瓷盘中，目视、鼻嗅，熟制后口尝。
形态	具有相应产品应有的形态。	
气味、滋味	具有相应产品应有的气味、滋味，无异味。	
杂质	无肉眼可见外来杂质、无霉斑。	

4.3 理化指标

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
	半干米线	干米线	
水分, g/100g	≤ 55.0	25.0	GB 5009.3
酸度, °T	≤ 4.0		GB 5009.239
二氧化硫残留量	按 GB 2760 规定执行		GB 5009.34
甲醛次硫酸氢钠(吊白块), mg/kg	不得检出		GB/T 21126

4.4 污染物限量

污染物限量应符合GB 2762的规定；严于食品安全国家标准的指标应符合表3的要求。

表3 污染物限量

项目	指标	检验方法
铅(以Pb计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.12

4.5 微生物限量

应符合 DBS 53/017 的规定。

4.6 真菌毒素限量

应符合GB 2761的规定。

4.7 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。

4.8 食品添加剂

4.8.1 食品添加剂的质量应符合相应的食品安全标准和有关规定。



4.8.2 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

4.9 生产加工的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

5 检验规则

5.1 组批及抽样

5.1.1 组批

以同一品种的原料、同一次投料、同一工艺所生产的同一规格的产品为一批。

5.1.2 抽样

从同一批次产品中随机抽取，每批产品机抽基数不得少于50个独立包装（总重不得少于50kg），抽样基数为12个独立包装（总重不得少于5kg）；样品平均分为两份，一份检验，一份留样备查。

5.2 出厂检验

产品需经质量检验部门检验合格并签发合格证后方可出厂，出厂检验项目按相关规定执行。

5.3 型式检验

型式检验项目为本标准技术要求中的全部项目，正常情况下，每半年进行一次。有下列情况之一者，亦应进行型式检验。

- a) 产品的主要原料、生产工艺、生产设备发生较大改变时；
- b) 新试制的产品或正常生产的产品停产半年以上再恢复生产时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大的差异时；
- d) 国家食品安全监管部门提出型式检验要求时。

5.4 判定规则

检验结果中全部指标检验合格，即判定该产品合格；微生物指标有任何一项不合格时，则判定该批产品不合格，不得进行复检；其他指标若有不合格时，可对留样进行复检，以复检结果为准。

6 标识、标准、运输、贮存

6.1 标识、标签

产品标签、标识应符合GB 7718和GB 28050的规定；包装储运图示标志应符合GB/T 191的规定。

6.2 包装

包装材料和容器应符合相应食品安全标准和有关规定，封口严密、包装牢固。

6.3 运输

运输工具应具有防雨、防晒、防潮设施；保持清洁、卫生；产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品混装混运；搬运时应轻拿轻放，严禁扔、摔、挤防止重压。



6.4 贮存

原料、辅料、半成品、成品应分开贮存；产品应贮存在清洁、卫生、通风干燥、有防尘、防蝇、防虫防鼠设施的库房内；禁止与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的物品混贮、混放；产品堆放时应离地、离墙，堆码高度以提取方便为宜。

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》。

曲靖市靖阳食品有限公司

备案单位（盖章）

2025年08月14日

栗芳

备案单位主要负责人（签字）

2025年08月14日