



Q/XHY

宣威市禾韵农业发展有限公司企业标准

Q/XHY 0001 S—2025

半干米线

2025 - 08 - 28 发布

2025 - 09 - 03 实施

宣威市禾韵农业发展有限公司

发布



前 言

我公司生产的半干米线，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、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。

本标准由宣威市禾韵农业发展有限公司提出、起草并负责解释。

本标准起草人：张普达。



半干米线

1 范围

本标准规定了半干米线的产品分类、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、包装（或不包装）等工艺制成半干米线。

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 按添加的原辅料不同分为：半干米线、花色半干米线。

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。



4.2 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，在目视、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
水分, g/100g	≤ 55.0	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

4.5.1 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



Q/XHY 0001 S—2025

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》。

宣威市禾韵农业发展有限公司

备案单位（盖章）

2025年08月26日

张达普

备案单位主要负责人（签字）

2025年09月03日