

Q/YYM

玉溪丫咪绿色休闲食品有限公司企业标准



Q/YYM 0006 S—2025

代替 Q/YYM 0006 S-2024

方便米线

2025 - 08 - 05 发布

2025 - 08 - 07 实施

玉溪丫咪绿色休闲食品有限公司 发布

前 言

我公司生产的方便米线是以大米、水等为主要原料，添加（或不添加）食用淀粉、果蔬汁（粉）、杂粮粉、食品添加剂等为辅料，经过清洗、浸泡、磨浆、配料、糊化、挤丝、蒸制、冷却、剪切、包装、杀菌等工艺加工制成的米线，并配以（或不配以）方便调料包，组合包装等工艺加工制成。根据相关法律法规制定本标准，作为本企业组织生产、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》、GB 17400-2015《食品安全国家标准 方便面》的规定制定，其中铅指标的限量严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准由玉溪（绿）绿色休闲食品有限公司提出、起草并解释。

标准主要起草人：陈晟、白永春、杨梦蝶



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、运输与贮存。

本标准适用于以大米、水等为主要原料，添加（或不添加）食用淀粉、果蔬汁（粉）、杂粮粉、食品添加剂等为辅料，经过清洗、浸泡、磨浆、配料、糊化、捞丝、蒸制、冷却、剪切、包装、杀菌等工艺加工制成的米线，并配以（或不配以）方便调料包，组合包装等工艺加工制成的方便米线。

2 规范性引用文件

本标准中引用的文件对于本标准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 产品分类及定义

3.1 按包装方式分为：预包装产品和散装产品。

3.2 按原辅料不同分为：原味方便米线、花色方便米线（淀粉方便米线、果蔬方便米线、杂粮方便米线）。

3.3 方便调料：米线以外用于调味和提供营养的可食用物料。如调味料、蔬菜、豆类、食用菌类、畜禽、水产等加工制品，可直接附加于米线或单独包装。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 大米：应符合 GB/T 1354 的规定。

4.1.2 食用淀粉：应符合 GB 31637 的规定。

4.1.3 果蔬汁（粉）、杂粮粉：应干净、无杂质、无污染、无霉变，并符合相应的食品标准及有关规定。

4.1.4 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。

4.1.5 其他原辅料：应符合相应的食品标准及有关规定，不得使用非食品用原料和辅料。

4.2 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	具有相应产品特有的色泽，无霉斑。	取适量样品置于洁净的白色瓷盘中，在

气味、滋味	具有其相应产品特有的滋味，无霉味及其他异味。	自然光线下，用目视、鼻嗅、熟制后口尝。
组织形态	柔韧有弹性，粗细基本均匀。	
杂质	无肉眼可见外来杂质。	

4.3 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	GB 5009.3
蛋白质 (以干基计), g/100g	≥ 3.6	GB 5009.5
酸价 ^a (以脂肪计) (KOH), mg/g	≤ 5.0	GB 5009.229
注: a 限含油的调味料		

4.4 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

4.5 真菌毒素限量

应符合GB 2761的规定。

4.6 微生物限量

4.6.1 微生物限量应符合 GB 17400 的规定。

4.6.2 致病菌限量应符合 GB 29921 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》规定，并按JJF 1070 规定的方法测定。

4.8 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合GB 2760规定；其中米线包应符合GB 2760中大米制品的规定。

4.9 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

5 检验规则

5.1 组批

以同一原料、同一次投料、同一工艺生产的同一规格的产品为一批。

5.2 抽样

所抽样品须为同一批次并在保质期内的产品，抽取基数不少于50个最小包装，随机抽取样品不少于12个最小包装，总量不低于2 kg。样品分成2份，1份用于检验，1份用于留样备查。

5.3 出厂检验

每批产品须经公司质量检验部门检验合格，并出具检验合格证后方可出厂。出厂检验项目按相关规定和要求执行。

5.4 型式检验

型式检验半年进行一次，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) 当产品原料、生产工艺、生产设备有较大改变时；
- b) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- c) 停产半年以上重新恢复生产时；
- d) 国家食品安全监管部门提出型式检验时。

5.5 判定规则

检验结果中，微生物指标若有任一项不合格，则判定该批产品不合格，其它指标若有任一项不合格时，允许用留样进行复检，以复检结果为准。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

6.1.1 产品包装标签、标识应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定，并按相关规定和要求执行。

6.1.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装

用于方便（保鲜）米线包装的材料或容器，其材质应稳定、无毒无害，不受污染，符合相应食品安全标准和有关规定。

6.3 运输

运输工具应保持清洁、干燥。运输过程中应避免日晒、雨淋。不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装运输。装卸时应轻搬、轻放、不得重压。

6.4 贮存

产品应贮存在清洁、卫生、阴凉、干燥、通风良好，有防蝇、防鼠设施的库房内。堆放时应离地、离墙20 cm以上。禁止与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的货物混贮、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》。



2025年8月5日

陈斌

备案单位主要负责人（签字）

2025年8月5日