

# Q/LZF

## 景洪勐罕罗之芳米干加工店企业标准

Q/LZF 0001 S—2025

### 干米线



2025 - 12 - 26 发布

2026 - 01 - 07 实施

景洪勐罕罗之芳米干加工店

发布

## 前 言

我店生产的干米线是以大米为原料，添加（或不添加）一种或多种其他粮谷（如黑米、红米、紫米）、食用淀粉等辅料，经清洗、浸泡、磨粉、混合搅拌、挤压成型、陈化、干燥、切条、包装等工艺生产加工制成。根据相关法律法规制定本标准，作为企业组织生产、检验、贸易和仲裁的依据。

本标准安全性指标按照GB 2715-2016《食品安全国家标准 粮食》、GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、DBS 53/017-2023《食品安全地方标准 米线、卷粉、饵丝（块）》制定，其中铅指标严于食品安全国家标准，其他指标根据产品实际制定。

本标准由景洪勐罕罗之芳米干加工店提出、起草并解释。

本标准起草人：黄天寿。



# 干米线

## 1 范围

本标准规定了干米线的产品分类、技术要求、检验规则、包装、标志、运输、贮存。

本标准适用于以大米为原料，添加（或不添加）一种或多种其他粮谷（如黑米、红米、紫米）、食用淀粉等辅料，经清洗、浸泡、磨粉、混合搅拌、挤压成型、陈化、干燥、切条、包装等工艺制成的干米线。

## 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 产品分类

按产品生产工艺的不同分为：干米线和半干米线。

## 4 技术要求

### 4.1 原辅料要求

- 4.1.1 大米：应符合 GB/T 1354 的要求。
- 4.1.2 其它谷粮（黑米、红米、紫米）：应符合 GB 2715 的要求。
- 4.1.3 食用淀粉：应符合 GB 31637 的规定。
- 4.1.4 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.5 其它辅料：应符合相应的食品标准和规定，不得使用非食品原料和辅料。

### 4.2 感官要求

应符合表1的规定。

表 1 感官指标

项 目	要 求	检验方法
外 观	具有各品种应有的色泽	打开包装，将50克样品放入洁净干燥的白瓷盘中，在自然光线明亮处目视、鼻嗅，熟制后口尝。
气味、滋味	具有各品种应有的气味、滋味、无异味	
形 态	具有各品种应有的形态	
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
	千米线	半千米线	
水份, g/100g	≤	14.0	GB 5009.3
		30.0	GB 5009.3

## 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	≤	0.16
		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

应符合DBS53/017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。按JJF 1070规定的方法检验。

## 4.8 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定。

## 4.9 生产过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

## 5 检验规则

## 5.1 组批

以同一品种的原辅料、同一批投料、同一工艺所生产的同规格的产品为一批。

## 5.2 抽样

同一批产品中随机抽取，每批抽样基数不得少于30个独立包装样品（总重不少于50kg）。样品分为两份，一份用于检验，另一份用于备查。

## 5.3 出厂检验

每批产品出厂前，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。

## 5.4 型式检验



正常情况下，型式检验为每半年一次，检验项目为本标准规定的全部项目。有下列情况之一的，亦应进行型式检验：

- a) 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。

## 5.5 判定规则

微生物指标不合格时，则判定该批产品为不合格，不得复检。其它指标不合格时，允许在同批产品中加倍抽样进行复检，以复检结果为准。

## 6 标志、包装、运输、贮存

### 6.1 标志

- 6.1.1 包装标签标识应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定；
- 6.1.2 产品外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的食品安全标准及有关规定，封口严密，包装牢固。

### 6.3 运输

运输工具应清洁、卫生、干燥，有防潮防晒设施，产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发、有异味、易污染的物品混装运输；搬运时应轻放，严禁扔、摔挤；运输中应防止暴晒、雨淋及受潮。

### 6.4 贮存

产品应贮存于清洁卫生、通风干燥、有防尘、防蝇、防虫、防鼠设施的库内；禁止与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的物品混贮。产品堆放时应离地、离墙，分类堆码整齐，堆码高度及提取方便为宜。



## 食品企业标准备案承诺书

本食品企业承诺：

一、本企业对备案的食品企业标准负责，是食品企业标准的第一责任人。

二、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等）均为真实，并符合《食品安全法》及其实施条例。如有不实之处，本企业愿承担全部法律责任。

三、按照本备案食品企业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。

四、本企业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》。



罗九芳

备案企业主要负责人（签字）

2025年12月25日

2025年12月25日