

# Q/YGX

## 云南谷香村食品制造有限公司企业标准

Q/YGX 0001 S—2020

### 粮食加工品（花色米线）

云南省  
备案号  
备案日期

云南省食品安全企业标准备案章

备案号: 53010057S-2020

备案日期: 2020年03月24日

2020-01-27 发布

2020-03-24 实施

云南谷香村食品制造有限公司

发布

## 前 言

我公司生产的粮食加工品（花色米线）是以大米、红米为原料，添加淀粉、紫薯、玉米、荞麦、燕麦、重瓣红玫瑰、菊花、桂花、茉莉、荷花、菠菜、南瓜、甘蓝、西红柿、草莓、橙子等辅料，经兑米、泡米、磨浆、压滤脱水、粉碎、搅拌、制粒、蒸柱、榨条、水煮、冷却漂洗、包装等工艺制成。根据《中华人民共和国标准化法》和《中华人民共和国食品安全法》的规定，特制定本企业标准，作为企业组织生产、检验、贸易和仲裁的依据。

本标准的安全性指标按照GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2715-2016《食品安全国家标准 粮食》制定，微生物指标参照DBS 53/017-2014《鲜米线》制定，其中铅指标严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准由云南谷香村食品制造有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：陈建昆

# 粮食加工品（花色米线）

## 1 范围

本标准规定了粮食加工品（花色米线）的技术要求、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于以大米、红米为原料，添加淀粉、紫薯、玉米、荞麦、燕麦、重瓣红玫瑰、菊花、桂花、茉莉、荷花、菠菜、南瓜、甘蓝、西红柿、草莓、橙子等辅料，经兑米、泡米、磨浆、压滤脱水、粉碎、搅拌、制粒、蒸柱、榨条、水煮、冷却漂洗、包装等工艺制成的粮食加工品（花色米线）。

## 2 规范性引用文件

本标准中所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 技术要求

### 3.1 原料要求

3.1.1 大米：应符合 GB 2715 的规定。

3.1.2 淀粉：应符合 GB 31637 的规定。

3.1.3 玉米：应符合 GB 1353 的规定。

3.1.4 荞麦：应符合 GB/T 10458 的规定。

3.1.5 燕麦：应符合 LS/T 3102 的规定。

3.1.6 紫薯、重瓣红玫瑰、菊花、桂花、茉莉、荷花、菠菜、南瓜、甘蓝、西红柿、草莓、橙子等：应无腐烂、无霉变、无异味、无虫蛀，并符合相应的食品安全标准及有关规定。

3.1.7 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。

3.1.8 不得使用回收米线作为加工原料。

3.1.9 不得添加任何食品添加剂（如亚硫酸钠、焦亚硫酸钠、焦磷酸钠等），禁止使用非食品用原料和辅料（如次硫酸氢钠甲醛（吊白块）、甲醛等）。

### 3.2 感官要求

应符合表1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，无霉斑	取适量样品置于清洁的白瓷盘中，在自然光线下目视、鼻嗅、口尝
气味和滋味	具有该产品特有的气味及滋味，无霉味及其他异味	
烹调性	煮熟后口感不粘，不牙碜，滋润滑爽	
组织形态	柔韧，具有弹性，线条状，粗细基本均匀	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

食品安全企业标准

5301

S-

年 月

### 3.3 理化指标

应符合DBS 53/017的规定。

### 3.4 污染物限量

应符合GB2762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	≤ 0.08	GB 5009.12

### 3.5 真菌毒素限量

应符合GB 2761的规定。

### 3.6 微生物限量

3.6.1 致病菌限量应符合GB 29921的规定。

3.6.2 微生物限量应符合DBS 53/017的规定。

### 3.7 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规定的方法测定。

### 3.8 食品添加剂

不得添加任何食品添加剂（如亚硫酸钠、焦亚硫酸钠、焦磷酸钠等），禁止使用非食品用原料和辅料（如次硫酸氢钠甲醛（吊白块）、甲醛等）。

### 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、同一次投料、同一工艺所生产的同一规格的产品为一批。

### 4.2 抽样

从同一批产品中随机抽取，抽样基数不得少于50kg，抽样样品不得少于5kg（净含量少于5kg的，应取6个独立包装样品且总量不少于5kg）。样品分为两份，一份检验，一份留样备查。

### 4.3 出厂检验

产品出厂前须经本厂质检部门检验合格并附合格证后方可出厂。出厂检验项目为：感官、净含量、水分、酸度、菌落总数、大肠菌群。

### 4.4 型式检验

型式检验每半年进行一次，检验项目为本标准规定的全部项目。有下列情况之一时，亦应进行检验：

- a) 产品的原料、配方、工艺、生产设备发生较大改变，可能影响产品质量时；
- b) 产品停产半年以上，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，若微生物指标有一项不合格时，则判定该批产品为不合格，其他指标有任意一项不合格时，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 销售的包装标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

5.1.2 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关食品安全标准和有关规定，封口严密，包装牢固。

#### 5.3 运输

运输工具应清洁、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运输。搬运时应轻拿、轻放。不得扔摔、撞击、挤压。运输过程中不得暴晒、雨淋、受潮。

#### 5.4 贮存

产品应贮存于清洁、干燥、通风良好，有防蝇、防鼠设施的库房内。产品堆放时应离地、离墙，不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品同库贮存。

备案章

日

## 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》。

云南谷香村食品制造有限公司

备案单位(盖章)

2020年2月22日

陈建昆

备案单位主要负责人(签字)

2020年2月22日