

Q/GRQ

云南官人桥食品有限公司企业标准

Q/GRQ 0001 S—2020

代替 Q/GRQ 0001 S-2017

水米线

云南省食品安全企业标准备案章

备案号: 53010301 S-2020

备案日期: 2020 年 12 月 07 日

云
备
案

2020 - 12 - 07 发布

2020 - 12 - 09 实施

云南官人桥食品有限公司

发布

前 言

我公司生产的水米线是以大米为原料，经清洗、浸泡、磨粉或磨浆、成型、水煮、漂洗、包装、杀菌、冷却等工艺生产加工而成。根据《中华人民共和国标准化法》、《中华人民共和国食品安全法》的规定，特制定本标准，作为企业组织生产、检验、贸易、仲裁的依据。

本标准的安全性指标按照GB 2762-2017《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 53/017-2014《鲜米线》制定，其中铅的指标严于食品安全国家标准，其他指标根据产品实际制定。

本标准由云南官人桥食品有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：于洋。

南省食品

案号: 53

日期:

水米线

1 范围

本标准规定了水米线的技术要求、检验规则、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以大米为原料，经清洗、浸泡、磨粉或磨浆、成型、水煮、漂洗、包装、杀菌、冷却等工艺生产加工而成的水米线。

2 规范性引用文件

本标准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 原辅料要求

3.1.1 大米：应符合 GB/T 1354 和 GB 2715 的要求。

3.1.2 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。

3.1.3 其他原辅料：应符合相应的食品安全标准及有关规定，不得使用非食品原料和辅料。

3.2 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
外观形态	形态基本均匀一致，表面平滑，无明显并条。	打开包装，将内容物倒入清洁的白瓷盘中，在光线充足柔和的环境中目视、鼻嗅，熟制后口尝。
色泽	具有该产品固有的、基本均匀一致的色泽，无漂白色，微透明。	
气味、滋味	具有该产品固有的气味、滋味，无异味。	
杂质	无肉眼可见外来杂质，无霉点。	

3.3 理化指标

应符合表DBS 53/017中水米线的规定。

3.4 污染限量

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2的规定。

安全企业
01 S
年

表2 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 微生物限量应符合 DBS 53/017 的规定。

3.6.2 致病菌应符合 GB 29921 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，按照JJF 1070规定的方法检验。

3.8 食品添加剂

3.8.1 食品添加剂质量应符合相应的食品安全标准和有关规定。

3.8.2 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 大米制品的规定。

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

以同一次投料（同一班次）生产的同一规格的产品为一批。

4.2 抽样

从同一批次产品中随机抽样，抽样基数不得少于50个独立包装（总重不得少于50 kg），净含量大于或等于5 kg的产品，抽取1个包装，净含量小于5 kg的产品，抽取样品不得少于6个独立包装（总重不少于5 kg），样品分成2份，1份用于检验，1份留样备查。

4.3 出厂检验

每批产品须经公司质量检验部门检验合格后并附合格证后方可出厂，出厂检验项目为标签、标识、感官要求、净含量、水分、酸度。

4.4 型式检验

正常生产情况下每三个月进行一次，检验项目为本标准规定的全部项目，有下列情况之一时，亦应进行型式检验：

- 产品投入批量生产时；
- 原料、配方、生产工艺有较大改变，可能影响产品质量时；
- 停产半年以上，再恢复生产时；
- 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；

e) 国家食品安全监管部门提出进行型式检验要求时。

4.5 判定规则

检验结果中，如有任一项指标不合格，允许采用留样对不合格项进行复检，以复检结果为准。

5 标志、包装、运输、贮存

5.1 标志

销售包装的食品标签标识应符合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。

5.2 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，包装封口应严密，不得破损。

5.3 运输

产品运输工具应清洁、干燥，不得与有毒、有害、易污染的物品混装、混运。运输时应防止日晒雨淋。装卸时应轻搬、轻放，不得抛掷、重压和挤压。

5.4 贮存

产品应贮存于清洁卫生、通风、干燥、有防尘、防蝇、防鼠设施的仓库内，不得与有毒、有害、易污染的物品混贮。堆放时应离地、离墙20cm以上，堆码高度以提取方便为宜。



备案单位承诺书

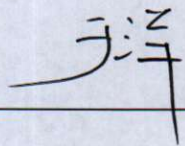
本食品安全企业标准备案单位承诺：

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》。




备案单位主要负责人（签字）

2020年05月14日