

# Q/KLX

## 昆明林香秋谷食品制造有限责任公司企业标准

Q/KLX 0003 S—2021

### 花色米线（卷粉）

云南  
备案  
备案

云南省食品安全企业标准备案章

备案号: 53010661 S-2021

备案日期: 2021年12月17日

2021 - 12 - 15 发布

2021 - 12 - 17 实施

昆明林香秋谷食品制造有限责任公司  
发布

## 前 言

我公司生产的花色米线（卷粉）是以大米为主要原料（大米含量应不低于90%），添加马铃薯淀粉、小麦淀粉等，经常温下浸泡（3h~6h）、磨浆、压浆、制粒、蒸粒、挤压（蒸熟）成型、晾晒或不晾晒、水煮、冷却、漂洗等工艺制成的。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 2762-2017 《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》以及DBS 53/017-2014 《云南省食品安全地方标准 鲜米线》制定，其中总砷限量严于食品安全地方标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准由昆明林香秋谷食品制造有限责任公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：蒋先富。

省食  
委号：  
日期：

# 花色米线（卷粉）

## 1 范围

本标准规定了花色米线（卷粉）的产品分类、技术要求、检验规则、标志、包装、运输及贮存。

本标准适用于是以大米(大米含量应不低于90%)为主要原料,添加马铃薯淀粉、小麦淀粉等,经常温下浸泡(3h~6h)、磨浆、压浆、制粒、蒸粒、挤压(蒸熟)成型、晾晒或不晾晒、水煮、冷却、漂洗等工艺制成的花色米线(卷粉)。

## 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 产品分类

3.1 根据生产工艺不同分为:干浆米线、酸浆米线、水米线、卷粉。

### 3.1.1 干浆米线

以大米(大米含量应不低于90%)为原料,添加马铃薯淀粉、小麦淀粉等,常温下浸泡(3 h~6 h),经磨粉、拌面、自熟机挤压成型后,再经晾晒12 h(米线老化过程)、水煮、冷却,清洗整理等加工工艺而成。

### 3.1.2 酸浆米线

以大米为原料,在30°C~40°C水温下浸泡24 h,经自然发酵、磨浆、压浆、制粒、蒸粒、挤压成型、水煮、冷却等工艺加工而成的鲜米线。

### 3.1.3 水米线

以大米为原料,添加马铃薯淀粉、小麦淀粉等,常温下浸泡(3 h~6 h),经磨浆、压浆、制粒、蒸粒、挤压成型、水煮、冷却、漂洗等工艺加工而成。

### 3.1.4 卷粉

以大米为主要原料(大米含量应不低于90%),添加马铃薯淀粉、小麦淀粉等,经清洗、浸泡、磨浆、蒸熟成型、冷切、包装等工艺制成。

## 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。

安全

5301

- 4.1.2 小麦淀粉：应符合 GB/T 8883 的规定。
- 4.1.3 马铃薯淀粉：应符合 GB/T 8884 的规定。
- 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，不得添加非食品原料和辅料。

#### 4.2 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
色 泽	具有该产品应有的色泽，色泽均匀	取适量样品置于洁净的白瓷盘中，在自然光线下目视、鼻嗅，熟制后口尝。
滋味和气味	具有该产品应有的滋味和气味，无异味。	
组织形态	具有该产品应有的形态，厚薄均匀，表面平滑，有弹性，不发黏，不发霉。	
口 感	有爽滑感，不粘牙，不夹生，不牙碜	
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				检测方法
		卷粉	干浆米线	水米线	酸浆米线	
水分, g/100g	≤	80.0	70.0	80.0	75.0	GB 5009.3
酸度(以乳酸计), g/100g	≤	1.0	0.05	0.1	1.0	GB/T 12456

#### 4.4 污染物限量

应符合DBS 53/017及有关规定，严于食品安全地方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
总砷(以As计), mg/kg	≤	0.16	GB 5009.11

#### 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DBS 53/017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，并JJF 1070 的规定的的方法检测。

#### 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

以同一批投料，同一工艺所生产的同一品种、同一规格的产品为一批。

#### 5.2 抽样

从同一批次产品中随机抽取样品，抽样基数不得少于50kg（净含量少于5kg，应抽取6个独立包装样品且总量不少于5kg），样品分成2份，1份用于检验，1份留样备查。

#### 5.3 出厂检验

每批产品出厂前须经本公司质量检验部门检验合格并签发合格证后方可出厂。出厂检验项目应按有关规定执行。

#### 5.4 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型式检验。

- a) 当产品原料、配方、生产工艺、生产设备发生较大变化，可能影响产品质量时；
- b) 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进行型式检验要求时。

#### 5.5 判定规则

检验结果中，微生物指标若有任意一项不合格时，则判该批产品为不合格，不得复检；其余指标如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。

### 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、GB 28050 及有关规定；

6.1.2 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

准备  
月

运输工具应清洁、卫生、无异味、无污染。运输过程中应防挤压、防雨、防潮、防晒，装卸时应轻搬、轻放，严禁与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的货物混装混运。装卸时应轻搬、轻放，不得重压。

#### 6.4 贮存

原料、辅料、半成品、成品应分开放置。产品应贮存在清洁卫生、无异味、防蝇、防虫、防鼠设施的库房。禁止与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的物品混存混放。产品应离墙、离地分类堆码整齐，堆码高度以提取方便为宜。

保质期超过 24 小时的即食产品的运输、贮存及销售温度应低于 5℃；保质期超过 24 小时的非即食产品的运输、贮存及销售温度应低于 10℃。使用后杀菌工艺的产品应确定相应的运输、贮存及销售温度。

---

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》。



备案单位（盖章）

2021 年 12 月 23 日

蒋书宁

备案单位主要负责人（签字）

2021 年 12 月 23 日