

Q/KYD

昆明市西山区溢德米面制作坊企业标准

Q/KYD 0001 S—2021

花色米线

云南省
备案
备案日

云南省食品安全企业标准备案章

备案号: 53010349 S-2021

备案日期: 2021 年 08 月 09 日

2021-08-09 发布

2021-08-11 实施

昆明市西山区溢德米面制作坊

发布

前 言

我公司生产的花色米线是以大米、红米、紫米、黑米为主要原料，添加或不添加玉米淀粉、魔芋粉、小麦粉、紫薯、玉米、荞麦、燕麦、菠菜、南瓜、甘蓝、西红柿等辅料，经兑米、泡米、磨粉、磨浆、压滤脱水、搅拌、老化、水煮、冷却、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》、DBS 53/017-2014《云南省食品安全地方标准 鲜米线》制定，其中铅限量严于食品安全地方标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准由昆明市西山区溢德米面制作坊提出、起草并解释。

本标准主要起草人：李永芳

食品安全

号: 53

期:

花色米线

1 范围

本标准规定了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、紫米、黑米为主要原料，添加玉米淀粉、魔芋粉、小麦粉、紫薯、玉米、荞麦、燕麦、菠菜、南瓜、甘蓝、西红柿等辅料，经兑米、泡米、磨粉、磨浆、压滤脱水、搅拌、老化、水煮、冷却、包装等工艺制成的花色米线。

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/T 1354 的规定。

3.1.2 玉米淀粉：应符合 GB 31637 的规定。

3.1.3 小麦粉：应符合 GB 2715 的规定。

3.1.4 魔芋粉：应符合 NY/T 494 的规定。

3.1.5 玉米：应符合 GB 1353 的规定。

3.1.6 荞麦：应符合 GB/T 10458 的规定。

3.1.7 燕麦：应符合 LS/T 3260 的规定。

3.1.8 紫薯、菠菜、南瓜、甘蓝、西红柿等：应无腐烂、无霉变、无异味、无虫蛀，并符合相应的食品标准及有关规定。

3.1.9 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。

3.1.10 不得使用回收米线作为加工原料。

3.1.11 其他原辅料：应符合相应的食品标准和有关规定，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	

3.3 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 ≤	80.0	GB 5009.3
酸度（以乳酸计），g/100g ≤	4.0	GB 5009.239

3.4 污染物限量

应符合GB 2762、DBS 53/017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
铅（以 Pb 计），mg/kg ≤	0.08	GB 5009.12

3.5 真菌毒素限量

应符合GB2761的规定。

3.6 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

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 粮食制品的规定。

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。出厂检验项目应按有关规定执行。

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，若微生物指标有任一项不合格时，则判定该批产品为不合格，不得复检；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、GB 28050 及有关规定。

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。运输过程中不得曝晒、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。

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）均是真实，并符合《食品安全法》等要求，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》。

昆明市西山区溢德米面制作坊

李永芳

备案单位（盖章）：

备案单位主要负责人（签字）：

2021年7月20日

2021年7月20日