

Q/TMH

昆明泰美好食品开发有限公司企业标准

Q/TMH 0006 S—2021

方便米线（米粉、粉丝）

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: 53010336 S- 2021

备案日期: 2021 年 07 月 26 日

2021 - 07 - 26 发布

2021 - 07 - 28 实施

昆明泰美好食品开发有限公司

发 布

前 言

我公司生产的方便米线（米粉、粉丝）是以大米为主要原料，经清洗、浸泡、粉碎、添加或不添加荞麦粉、小麦粉、玉米粉、玉米淀粉、小麦淀粉、马铃薯淀粉、甘薯淀粉，木薯淀粉等粮食粉、食用淀粉中的一种或几种辅料，经挤压成型、熟化、干燥（或不干燥）等工艺制成的米线饼（米粉饼、粉丝饼）、并配以方便调料包（以调味料、蔬菜、豆类、畜禽、水产等加工制成）、包装等工艺加工而成。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》和GB 17400-2015《食品安全国家标准 方便面》制定，其中铅限量严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准由昆明泰美好食品开发有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：张益琿。

食品安

号: 5301

期:

方便米线（米粉、粉丝）

1 范围

本标准规定了方便米线（米粉、粉丝）的产品分类、技术要求、检验规则、标志、包装、运输及贮存。

本标准适用于以大米为主要原料，经清洗、浸泡、粉碎、添加或不添加荞麦粉、小麦粉、玉米粉、玉米淀粉、小麦淀粉、马铃薯淀粉、甘薯淀粉、木薯淀粉等粮食粉、食用淀粉中的一种或几种辅料，经挤压成型、熟化、干燥（或不干燥）等工艺制成的米线饼（米粉饼、粉丝饼）、并配以方便调料包（以调味料、蔬菜、豆类、畜禽、水产等加工制成）、包装等工艺加工而成的方便米线（米粉、粉丝）。

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 产品分类

根据食用方法不同分：方便泡米线（米粉、粉丝）、方便煮米线（米粉、粉丝）。

根据米线饼不同分：方便干米线（米粉、粉丝）、方便鲜米线（米粉、粉丝）。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 大米：应符合 GB 2715 的规定。

4.1.2 小麦粉：应符合 GB 1355 的规定。

4.1.3 小麦淀粉：应符合 GB/T 8883 的规定。

4.1.4 马铃薯淀粉：应符合 GB/T 8884 的规定。

4.1.5 木薯淀粉：应符合 NY/T 895 的规定。

4.1.6 玉米淀粉：应符合 GB/T 8885 的规定。

4.1.7 玉米粉：应符合 GB/T 10463 的规定。

4.1.8 荞麦粉：应符合 NY/T 894 的规定。

4.1.9 甘薯淀粉等食用淀粉：应符合 GB 31637 的规定。

4.1.10 方便调料包：以调味料、蔬菜、豆类、畜禽、水产等加工制成，应符合相应的食品安全标准及有关规定。

4.1.11 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。

4.1.12 其他原辅料：应符合相应的食品安全标准和有关规定，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 感官要求

项目	要 求	检验方法
外观形态	形态整齐或一致。	按食用方法取适量的被测样品，置于 500 mL 无色透明烧杯中，在自然光线下，目视、鼻嗅，用温开水漱口后品其滋味。
色泽	具有该产品应有的正常色泽。	
气味与滋味	具有该产品应有的气味、滋味，无异味。	
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
	干米线（米粉、粉丝）	鲜米线（米粉、粉丝）	
水分，g/100g ≤	20.0	75.0	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 ≤	0.4	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

4.6.1 微生物限量应符合GB 17400 的规定。

4.6.2 致病菌限量应符合GB 29921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，按照JJF 1070 规定的方法测定。

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标准及有关规定。

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 GB 14881 的规定。

5 检验规则

5.1 组批

以同一次投料、同一工艺所生产的同一规格产品为一批。

5.2 抽样

从同一批次产品中随机抽取，抽样基数不得少于200个销售包装，随机抽取至少20个销售包装(不少于2kg)，将样品平均分成两份，一份用于检验，一份留样备查。

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，并附产品质量合格证后方可出厂。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，检验项目为本标准技术要求的全部项目。有下列情况之一时，应进行型式检验：

- a) 原料、配方、工艺有较大改变，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。

5.5 判定规则

检验结果中，若微生物指标有任一项不合格，则判定该批产品不合格，不得复检；若其余指标有不合格，允许用留样进行复检，以复检结果为准。

6 标志、包装、运输和贮存

6.1 标志

6.1.1 产品标签、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、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。运输时不得与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的物品混装混运。

6.4 贮存

产品应贮存在清洁、卫生、阴凉、干燥、通风、无异味并有防潮、防虫、防蝇、防鼠设施的仓库内。产品应离地离墙堆放，不得与有毒、有害、有异味、易挥发、有腐蚀性的物品混贮、混放。堆放高度以方便提取为宜。

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》。



张益辉

备案单位主要负责人(签字)

2021年07月15日

2021年07月15日