

Q/KYL

昆明雁隆食品制造有限公司企业标准

Q/KYL 0002 S—2021

代替 Q/KYL 0002 S-2018

花色米线

云南省
备案
备案日期

云南省食品安全企业标准备案章

备案号: 53010311 S-2021

备案日期: 2021 年 07 月 26 日

2021-07-26 发布

2021-07-28 实施

昆明雁隆食品制造有限公司 发布

前 言

我公司生产的花色米线是以大米、红米、紫米、黑米、香米、糯米为主要原料，经淘洗、浸泡、磨粉（或磨浆）、添加荞麦粉、小麦粉、玉米粉、玉米淀粉、小麦淀粉、马铃薯淀粉、菱角淀粉、莲藕淀粉、荸荠淀粉、绿豆淀粉、甘薯淀粉、木薯淀粉、紫薯粉、南瓜粉、辣木叶粉、刺梨粉、桑葚粉、余甘子粉等粮食粉、食用淀粉、果蔬粉中的一种或几种辅料，经熟化、成型、冷却（或晾晒老化）、松丝、水煮或不水煮、烘干或不烘干、整理、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》、GB 2715-2016《食品安全国家标准 粮食》和DBS 53/017-2014《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。

本标准代替Q/KYL 0002 S-2018《花色米线》。

本标准由昆明雁隆食品制造有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：肖中山。

食品
号：53
期：

花色米线

1 范围

本标准规定了花色米线的产品分类、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、红米、紫米、黑米、香米、糯米为主要原料，经淘洗、浸泡、磨粉（或磨浆）、添加荞麦粉、小麦粉、玉米粉、玉米淀粉、小麦淀粉、马铃薯淀粉、菱角淀粉、莲藕淀粉、荸荠淀粉、绿豆淀粉、甘薯淀粉、木薯淀粉、紫薯粉、南瓜粉、辣木叶粉、刺梨粉、桑葚粉、余甘子粉等粮食粉、食用淀粉、果蔬粉中的一种或几种辅料，经熟化、成型、冷却（或晾晒老化）、松丝、水煮或不水煮、烘干或不烘干、整理、包装等工艺加工而成的花色米线。

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 产品分类

- 3.1 根据工艺不同分为：花色鲜米线、花色半干米线、花色干米线。
- 3.2 根据产品规格不同分为：细米线、中粗米线、粗米线。
- 3.3 根据原辅料不同分为：白米米线、红米米线、紫米米线、黑米米线、香米米线、玉米米线、小麦米线、荞麦米线、紫薯米线、南瓜米线、辣木米线、刺梨米线、桑葚米线、紫薯米线、余甘子米线等。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 大米、红米、紫米、黑米、香米、糯米：应符合 GB 2715 的规定。
- 4.1.2 小麦粉：应符合 GB/T 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 875 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 菱角淀粉、莲藕淀粉、荸荠淀粉、绿豆淀粉、甘薯淀粉、木薯淀粉等食用淀粉：应符合 GB 31637 的规定。
- 4.1.10 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.11 紫薯粉、南瓜粉、辣木叶粉、刺梨粉、桑葚粉、余甘子粉等果蔬粉：应无污染、无霉变、无异味并符合相应的食品安全标准和有关规定。

4.1.12 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。

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	具有该产品应有的正常色泽。	取适量的被测样品，置于洁净的白瓷盘（或同类容器中）中，在自然光线下，目视、鼻嗅，熟制后口尝。
气味与滋味	具有该产品应有的气味、滋味，无异味。	
形态	细条状，粗细基本均匀，表面平滑。	
烹调性	煮熟后口感爽滑，有弹性、不粘牙。	
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	
	鲜米线	半干米线	干米线		
水分, g/100g	≤	80.0	45.0	20.0	GB 5009.3
酸度, g/100g	≤	4.0			GB 5009.239

4.4 污染物限量

应符合GB 2762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

4.6.1 鲜米线产品微生物限量应符合DBS 53/017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 食品添加剂及营养强化剂

4.8.1 食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定。

4.8.2 食品添加剂质量应符合相应的食品安全标准和有关规定。

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50个独立包装（总重不得少于50kg）。净含量大于或等于5kg的产品：抽取5kg样品平均分成两份，一份用于检验，一份留样备查；净含量小于5kg的产品，抽取6个独立包装(总重不少于5kg)，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，微生物限量不合格时则判定该批产品不合格，不得进行复检；其它指标若有不合格时，可用留样进行复检，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

备案

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。

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》。



李彩霞

备案单位(盖章)

备案单位主要负责人(签字)

2021年7月6日

2021年7月6日