

Q/YWM

云南无名食品有限公司企业标准

Q/YWM 0001 S—2021

代替 Q/YWM 0001 S-2018

干米线

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 53010017S-2021
备案日期: 2021年1月19日

云南省
备案号
备案日期

2021-01-18 发布

2020-01-20 实施

云南无名食品有限公司 发布

前 言

我公司生产的干米线，是以大米为主要原料，经泡米、沥水、磨粉、熟化成型、烘干、冷却、包装等生产工艺制成。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》的有关规定，特制定本标准，作为企业组织生产、检验、贸易和仲裁的依据。

本标准安全性指标按照GB 2762-2012《食品安全国家标准 食品中污染物限量》和GB 2715-2016《食品安全国家标准 粮食》制定，其中铅指标限量严于食品安全国家标准，其余指标按照产品实际制定。

本标准代替Q/YWM 0001 S-2018《干米线》。

本标准由云南无名食品有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：刘兵。

食品安全

号: 5301

日:

干米线

1 范围

本标准规定了干米线的产品分类、技术要求、检验规则及包装、标志、运输和贮存。

本标准适用于以大米为主要原料，经泡米、沥水、磨粉、熟化成型、烘干、冷却、包装等生产工艺制成的干米线。

2 规范性引用文件

本标准所引用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 的规定。

3.1.2 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。

3.1.3 其他原辅料：应符合相应食品标准及有关规定，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
色 泽	呈米黄白色至米灰色。无霉斑。	取适量样品于洁净的白瓷盘中，在自然光线下目测、鼻嗅、煮熟后口尝。
气 味及滋味	具有该产品固有的气味和滋味，无异味。	
形 态	柔韧有弹性，粗细基本均匀的线条状。	
杂质	无肉眼可见外来杂质。	

3.3 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2的规定。

表2 污染物限量

项 目	指 标	检验方法
铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.16	GB 5009.12

3.4 真菌毒素限量

应符合GB 2761的规定。

3.5 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，按JJF 1070规定的方法进行检验。

3.6 食品添加剂

3.6.1 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。

3.6.2 食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定。

3.7 食品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，同一工艺生产的同规格的产品为一组批。

4.2 抽样

从同一批产品中随机抽取，抽样基数不得少于50个独立包装（总质量不少于50 kg）从每批产品中随机抽取5 kg（10个独立包装）样品。样品分为两份，一份检验，一份备查。

4.3 出厂检验

每批产品须经公司质量检验部门检验合格，并附产品质量检验合格证后方可出厂，出厂检验项目按相关规定和要求执行。

4.4 型式检验

正常生产情况下每半年进行一次，型式检验项目为本标准规定的所有项目，发生下列情况之一时，亦应进行型式检验。

- a) 产品原料、生产工艺、生产设备有较大改变时；
- 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型式检验要求时。

4.5 判定规则

检验结果中，有任一项指标不符合本标准时，可用留样进行复检，以复检结果为准。

5 标志、包装、运输、贮存

5.1 标志

5.1.1 产品包装标签、标识应符合GB 7718和GB 28050的规定。

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应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、无异味、无污染，不得与有毒、有害、易污染、有腐蚀性物品混装、混运。运输时应避免暴晒、雨淋、受潮。搬运中必须轻拿轻放，防止挤压。

5.4 贮存

原料、辅料、半成品、成品应分开放置，仓库应保持干燥、清洁、阴凉、无异味，保持通风良好，远离火源。成品离地离墙堆放，不得与潮湿、有腐蚀性、有毒的化学药品和有害物质混贮、混放。

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》。



刘 子

备案单位主要负责人（签字）

年 月 日