

Q/YWM

云南无名食品有限公司企业标准

Q/YWM 0003 S—2021

花色干米线

云南省食品安全企业标准备案章

备案号: 53010019S-2021

备案日期: 2021年1月18日

云南省食

备案号:

备案日期:

2021-01-18 发布

2021-01-20 实施

云南无名食品有限公司 发布

前 言

我公司生产的花色干米线，是以大米为主要原料，经泡米、沥水、磨粉、添加红米、玉米粉、紫薯粉、钝顶螺旋藻粉、苦荞粉、燕麦粉等辅料中的一种或几种后拌粉、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。

品安全企

5301

花色干米线

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、添加红米、玉米粉、紫薯粉、钝顶螺旋藻粉、苦荞粉、燕麦粉等辅料中的一种或几种后拌粉、熟化成型、烘干、冷却、包装等生产工艺制成的花色干米线。

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 产品分类

产品按所用辅料不同分为：钝顶螺旋藻花色干米线、玉米花色干米线、燕麦花色干米线、红米花色干米线、紫薯花色干米线、苦荞花色干米线等。

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。

4.1.2 红米、玉米粉、紫薯粉、钝顶螺旋藻粉、苦荞粉、燕麦粉：应符合相关食品标准及有关规定。

4.1.3 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。

4.1.4 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。

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	具有相关辅料相应色泽。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。	

4.3 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 安全性指标

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

4.4 真菌毒素限量

应符合GB 2761的规定。

4.5 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。

4.6 食品添加剂

4.6.1 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。

4.6.2 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

4.7 食品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。

5.2 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。

5.3 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。

5.4 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，亦应进行形式检验。

- 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。

5.5 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。

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 和 GB 28050 的规定。

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和有关规定，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，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。

6.4 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》。



年 月 日

刘江

备案单位主要负责人（签字）

年 月 日