

Q/NZY

怒江之源生物科技有限公司企业标准

Q/NZY 0002 S—2020

代替 Q/NZY 0002 S-2019

花色米线

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 53330005S-2020
备案日期: 2020 年 06 月 12 日

云南省食
备案号:
备案日期:

2020-06-10 发布

2020-06-12 实施

怒江之源生物科技有限公司

发布

前 言

我公司生产的花色米是以大米为主要原料，添加食用淀粉、蔬菜粉、食用野生菌粉、天然香辛料，经淘洗、浸泡、沥水、磨粉、配料、和面、挤丝、老化、蒸煮或不蒸煮、干燥或不干燥、包装等工艺制成。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》的规定制定，微生物限量应符合DBS531017的规定，致病菌限量应符合GB29921的规定。其中铅的指标限量严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准由怒江之源生物科技有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：陈孟生

安全
333

花色米线

1 范围

本标准规定了千米线的产品分类、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为主要原料，添加食用淀粉、蔬菜粉、食用野生菌粉、天然香辛料，经淘洗、浸泡、沥水、磨粉、配料、和面、挤丝、老化、蒸煮或不蒸煮、干燥或不干燥、包装等工艺制成的花色千米线。

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

根据产品辅料和水份含量的不同分为：花色千米线、花色半千米线及花色鲜米线。

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 食用淀粉：应符合 GB 31667 的规定。
- 4.1.3 脱水蔬菜：应符合 NY/T 959、NY/T 960、NY/T 1393 的规定。
- 4.1.4 食用菌：应符合 GB/T 34318 的规定。
- 4.1.5 香辛料：应符合 GB/T 15691 的规定。
- 4.1.6 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.7 其他原料：应符合相应的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	具有近似所用原料的自然色泽	取适量样品置于洁净的白瓷盘

气味、滋味	具有产品固有的气味、滋味，无异味；热化后柔软、滑嫩，无异味	中，在自然光下，目测 其色泽、形态，鼻嗅其气味； 熟化后品尝其滋味
形态	呈基本均匀的园条状或细扁条状	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

4.3 理化指标

应符合表2规定。

表 2 理化指标

项目		指标			检验方法
		花色干米线	花色半干米线	花色鲜米线	
水分, g/100g	≤	16.0	45	80	GB5009.3
酸度 (以乳酸计) g/100g	≤	5.0			GB 5009.239

4.4 污染物限量

污染物限量应符合GB 2762的规定：严于食品安全国家标准应符合表3的要求。

表 3 污染物限量

项目		指标	检验方法
铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤	0.15	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 DBS531017 的规定。

4.6.2 致病菌限量应符合 GB29921 的规定。

4.7 净含量

应符合国家质量监督检验检疫总局第 75 号令【2005】《定量包装商品计量监督管理办法》并按 JJF 1070 规定的方法进行检验。

4.8 食品添加剂

4.8.1 食品添加添加剂质量应符合相应的食品安全标准和有关规定。

4.8.2 食品添加添加剂使用应符合 GB 2760 大米制品的规定。

5 检验规则

5.1 组批

同一批原料，同一班次、同一工艺所生产的同一品种、同一规格的产品为一组批。

5.2 抽样

抽样基数不少于200个独立包装（总重量不少于50 kg），每批产品随机抽取样品不少于6个独立包装（重量不少于5 kg），样品平均分成两份，一份供检验，一份留样备检。

5.3 出厂检验

每批产品出厂前须经公司质量检验部门检验合格，签发合格证后方可出厂。出厂检验项目为：标签、标识、感官要求、净含量、水分、酸度。

5.4 型式检验

型式检验每半年进行一次，检验项目为本标准规定的全部项目。有下列情况之一，亦应进行检验。

- a) 产品的主要原料、配方、生产工艺有较大改变时；
- b) 停产半年以上，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形式检验要求。

5.5 判定规则

检验结果中有微生物限量不合格时则判断该批产品不合格，不得进行复检，其他指标不合格时，可对备样进行复检，以复检结果为准。

6. 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

产品标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定，外包装储运图示标志应符合 GB/T191 的规定。

6.2 包装

包装材料或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、密闭、干燥，不得与有毒有害，有污染的物品混装、混运。

6.4 贮存

产品应贮存于清洁卫生、通风、避光、干燥，有防尘、防鼠、防虫设施的仓库中。不得与有毒、有害物品混贮。堆放时应离地、离墙15cm以上。

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》。

备案单位（盖章）



2020年6月7日

备案单位主要负责人（签字）

2020年6月7日