

Q/WYX

武定源熙食品有限公司企业标准

Q/WYX 0001 S—2020

半干米线

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 53230070 S- 2020
备案日期: 2020 年 12 月 15 日

云南省食
备案号:
备案日期:

2020-12-16 发布

2020-12-17 实施

武定源熙食品有限公司 发布

前 言

我公司生产的半干米线是以大米为原料，经泡米，粉碎，熟化成型，老化，晾干，包装等工艺制成。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》的规定，特制定本企业标准，作为企业组织生产、检验、贸易和仲裁的依据。

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》制定，微生物指标参照DBS53/ 017-2014《食品安全地方标准 鲜米线》，其中铬指标严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准由武定源熙食品有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：王刘莉。

半干米线

1 范围

本标准规定了半干米线技术要求、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，经泡米，粉碎，熟化成型，老化，晾干，包装等工艺制成的半干米线。

2 规范性引用文件

下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 技术要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 大米：应符合 GB 2715 的规定。
- 3.1.2 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.3 不得使用回收米线作为加工原料，
- 3.1.4 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。

3.2 感官要求

应符合表1规定。

表 1 感官要求

项 目	要求	检验方法
色 泽	具有该产品原料应有的天然色泽，色泽正常、无斑点、无霉斑	取适量样品置于清洁的白瓷盘中，在自然光线下目视、鼻嗅、口尝
气味和滋味	具有本品固有的气味、滋味，无异味	
组织形态	线条状，粗细基本均匀	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

3.3 理化指标

应符合DBS 53/017的规定。

3.4 污染物限量

应符合GB2762的规定；严于食品安全国家标准的指标应符合表2的规定。

食品安全企业标准
号: 5323 S
期: 年

表 2 污染物限量

项 目	指标	检验方法
铬（以 Pb 计），mg/kg ≤	0.4	GB 5009.12

3.5 真菌毒素限量

应符合GB2761的规定。

3.6 微生物指标

应符合GB 29921的规定，菌落总数、大肠菌群和霉菌应符合DBS 53/017的规定。

3.7 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，并按JJF 1070规定的方法测定。

3.8 食品添加剂

3.8.1 食品添加剂质量应符合相应的安全标准和有关规定。

3.8.2 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 粮食和粮食制品的规定。

3.9 生产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、同一工艺所生产的同一规格的产品为一批。

4.2 抽样

从同一批产品中随机抽取，抽样基数不得少于50kg，抽样样品不得少于5kg（净含量少于5kg的，应取6个独立包装样品且总量不少于5kg）。样品分为两份，一份检验，一份留样备查。

4.3 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，并签发合格证后方可出厂。出厂检验项目为：感官、净含量、水分、酸度。

4.4 型式检验

型式检验项目为本标准规定的全部项目，每年至少进行2次型式检验，有下列情况之一者，亦须进行型式检验：

- 原材料、生产工艺、生产设备发生较大改变时；
- 新试制的产品或正常生产的产品停产半年以上再恢复生产时；
- 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- 国家食品安全监督部门提出型式检验要求时。

4.5 判定规则

检验结果中，微生物指标有一项不合格时，判该批产品为不合格。其余项目不合格时，可以从同批产品中加倍抽样对不合格项进行复检，以复检结果为准。

5 标志、包装、运输、贮存

5.1 标志

5.1.1 销售的包装标签应符合 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

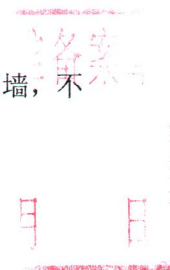
包装材料和容器应符合相关食品安全标准和有关规定，封口严密，包装牢固。

5.3 运输

运输工具应清洁、卫生，产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品混装运输。搬运时应轻拿、轻放。不得扔摔、撞击、挤压。运输过程中不得曝晒、雨淋、受潮。

5.4 贮存

产品应贮存于清洁、干燥、通风良好，有防蝇、防鼠设施的库房内。产品堆放时应离地、离墙，不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品同库贮存。



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》。

武定源熙食品有限公司

备案单位（盖章）

2020 年 月 日

王刘莉

备案单位主要负责人（签字）

2020 年 12 月 14 日

