

Q/YCY

云南楚源种业有限责任公司企业标准

Q/YCY 0001—2020

干米线

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 5323 001P S- 2020
备案日期: 2020 年 5 月 7 日

云南
备案
备案

2020 - 05 - 06 发布

2020 - 05 - 07 实施

云南楚源种业有限责任公司

发 布

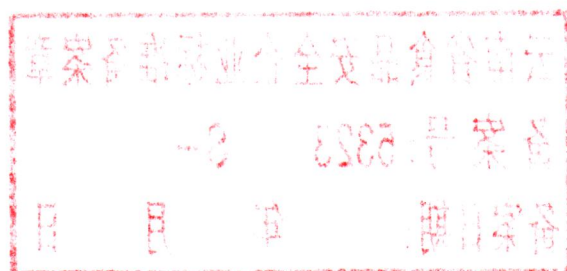
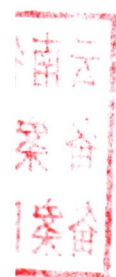
前 言

我公司生产的干米线，是以大米为原料，经清洗、浸泡、磨粉、熟化、挤压成型、烘干、老化、包装等工艺加工制成。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》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》的规定制定，其中铅指标严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准由云南楚源种业有限责任公司提出、起草并解释。

本标准起草人：钱兴华、张守正、汪翼、白忠云



干米线

1 范围

本标准规定了本公司生产的干米线的技术要求、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于以大米为原料，经清洗、浸泡、磨粉、熟化、挤压成型、烘干、老化、包装等工艺加工制成的干米线。

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 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 其他原辅料：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。

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	具有该产品应有的色泽，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、品尝
滋味、气味	具有本产品特有气味及滋味、无霉味及其他异味	
烹调性	煮熟后口感不粘，不牙碜，滋润滑爽，柔软爽口	
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 理化指标

应符合表2的规定。

食品安全企业标准
号: 5323 S.
期: 年

表2 理化指标

项目	指标	检验方法
水分, g/100g ≤	16.0	GB 5009.3
酸度 (0.1mol/L 碱液), ml/10g ≤	4.0	GB 5009.239
二氧化硫	按 GB 2760 的规定执行	GB 5009.34

3.4 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3的规定。

表3 污染物限量

项目	指标	检验方法
铅 (以 Pb 计), mg/kg ≤	0.16	GB 5009.12

3.5 真菌毒素限量

应符合GB 2761的规定。

3.6 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 规定的方法检验。

3.7 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 粮食和粮食制品的规定。

3.8 生产加工过程

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产品为一批。

4.2 抽样

从每批产品中随机抽取, 抽样基数不得少于50 kg, 抽样样品不得少于5 kg(净含量少于5 kg的, 应取6个独立包装样品且总量不少于5 kg)。样品分成两份, 一份用于检验, 一份留样备查。

4.3 出厂检验

每批产品出厂前须经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: 感官要求、水分、酸度、净含量。

4.4 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。有下列情况之一时, 亦应进行型式检验:

- a) 原辅料、生产工艺、生产设备发生较大变化时。
- b) 新试制的产品或正常生产的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时。

4.5 判定规则

检验结果中有任一项不合格，允许用留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 产品包装标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。
- 5.1.2 产品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的食品安全标准及有关规定，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。运输过程中应防挤压、不得暴晒、雨淋、受潮，装卸时应轻搬、轻放。运输时严禁与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的货物混装混运。

5.4 贮存

原料、辅料、半成品、成品应分开放置，应贮存在清洁、卫生、阴凉、干燥、通风、无异味的仓库内。产品离地离墙堆放，禁止与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的物品混贮、混放。

准备案章

月 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》。

云南楚源种业有限公司

备案单位（盖章）

2020年 4 月 28 日

钱兴华

备案单位主要负责人（签字）

2020年 4 月 28 日