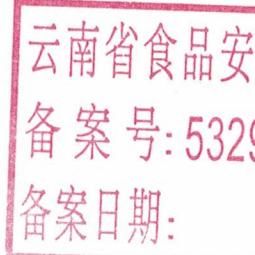


Q/YMY

永平县马杨食品厂企业标准

Q/YMY 0004 S—2020

花色干米线



2020-07-18发布

2020-08-12实施

永平县马杨食品厂 发布

前　　言

我厂生产的花色干米线是以大米为主要原料，经去杂、清洗、浸泡、磨粉、调浆（米粉 80%、玉米淀粉 20%）、挤压、成型、干燥、包装等工艺制成。依据《中华人民共和国食品安全法》，《中华人民共和国标准化法》的规定，特制定本标准作为组织生产、检验、贸易、仲裁的依据。

本标准安全性指标按照 GB 2715《食品安全国家标准 粮食》、GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2761《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》的要求制定，其中铅的指标限量严与食品安全国家标准。其余指标按照产品实际制定。

本标准由永平县马杨食品厂提出、起草并解释。

本标准主要起草人：马杨。

全企业

年

花色干米线

1 范围

本标准规定了花色干米线的技术要求、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于以大米为主要原料，经去杂、清洗、浸泡、磨粉、调浆（米粉80%、玉米淀粉20%）、挤压、成型、干燥、包装等工艺制成花色干米线。

2 规范性引用文件

本标准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 原料要求

3.1.1 大米：应符合 GB 1354 的规定。

3.1.2 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。

3.1.3 食用玉米淀粉：应符合 GB/T 8885 的规定。

3.1.4 其他原辅料：应符合相应食品安全标准及有关规定。不得使用回收米线作为加工原料，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	具有该产品正常色泽。	
气味、滋味	具有米香味，无异味，加热后口感香糯、细腻、绵软、不粘牙，不牙碜，有一定的韧性，口感独特。	取 5g 样品于洁净白瓷器皿中，自然光线下目视、鼻嗅，煮熟后口尝。
形态	细条状，粗细基本均匀。	
杂质	无肉眼可见的外来杂质	

3.3 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项目	指标	检验方法
水分, %	≤ 20.0	GB 5009.3
酸度, ml/10g	≤ 5.0	GB 5009.239

3.4 污染物指标

3.4.1 污染物限量应符合 GB 2762 的规定。

3.4.2 其中严于食品安全国家标准要求的指标应符合表 3 的规定。

表3 污染物指标

项目	指标	检验方法
铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.16	GB 5009.12
总砷(以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
镉(以 Cd 计), mg/kg	≤ 0.2	GB 5009.15
汞(以 Hg 计), mg/kg	≤ 0.02	GB 5009.17
铬(以 Cr 计), mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.123
苯并(a)芘, μg/Kg	≤ 5.0	GB 5009.27

3.5 真菌毒素限量

真菌毒素限量应符合GB 2761的规定。

3.6 农药残留限量

农药残留应符合GB 2763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。按JJF1070规定方法检验。

3.8 食品添加剂

食品添加剂质量应符合相应食品安全标准和有关规定，食品添加剂的使用应符合GB 2760大米制品类的规定。

3.9 生产加工卫生要求

应符合GB 14881的规定。

4 检验规则

4.1 组批

以同一原料、同一工艺、同一规格且包装完好的产品为一批。

4.2 抽样

抽样基数不少于200个包装(总重不得少于50 kg)。抽样不少于18个包装，样品量不少于5 000g，分成2份，1份检验，1份留样。

4.3 出厂检验

产品由生产厂的检验部门检验合格并附合格证后方可出厂。出厂检验项目为：净含量、感官要求、水分、酸度。

4.4 型式检验

正常生产情况下，型式检验每半年进行一次，型式检验项目为本标准规定的全部项目。有下列情况之一时应进行型式检验。

- a) 原辅料、工艺较大变化，可能影响产品质量时；
- b) 产品停产一年以上恢复生产时；
- 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型式检验要求时。

4.5 判定规则

检验结果中任一项目不符合本标准要求的，可以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

产品标签应符合GB 7718、GB 28050的规定。外包装储运图示标志应符合GB/T 191的规定。

5.2 包装

包装材料应符合相应卫生标准要求的材料包装，包装封口要严密，无泄露，不得破损。

5.3 运输

运输工具应清洁、干燥、无异味、无污染；运输产品时应防雨、防潮、防晒；禁止与有毒、有异味、易污染的物品混装、混运。

5.4 贮存

产品应贮存于清洁卫生、通风、干燥、有防尘、防蝇、防鼠设施的仓库内，不得与有毒、有害物品混贮。堆放时应离地离墙，堆码高度以提取方便为宜。