

# Q/HHX

## 红河西田农业发展有限公司企业标准

Q/HHX 0003S—2020

### 半干米线

云南省食品

备案号: 53250059S-2020

备案日期: 2020年12月24日

云南省食品安全企业标准备案章

备案号: 53250059S-2020

备案日期: 2020年12月24日

2020-12-24 发布

2020-12-31 实施

红河西田农业发展有限公司

发布

## 前 言

我公司生产的半干米线是以大米、红米为主要原料，经清洗、浸泡、磨粉、和面、挤压成型、老化、松丝、定型、不完全干燥、包装等工艺加工制成。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，制定本标准作为企业组织生产、检验、贸易、仲裁的依据。

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》和GB 2715-2016《食品安全国家标准 粮食》制定，微生物指标参照DBS 53/017-2014《食品安全地方标准 鲜米线》制定，其中铅的指标严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准由红河西田农业发展有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：白园丽。

# 半干米线

## 1 范围

本标准规定了半干米线的产品分类、技术要求、检验规则、包装、标志、运输和贮存。

本标准适用于以大米、红米为主要原料，经清洗、浸泡、磨粉、和面、挤压成型、老化、松丝、定型、不完全干燥、包装等工艺制成的半干米线。

## 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 产品分类

按原料不同分为白米半干米线、红米半干米线。

## 4 技术要求

### 4.1 原辅料要求

- 4.1.1 大米、红米：应符合 GB 2715 的规定。
- 4.1.2 生产加工用水：应符合 GB 5479 的规定。
- 4.1.3 不得使用回收米线作为加工原料。
- 4.1.4 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。

### 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	具有相应品种应有的色泽、无霉斑	取适量样品于白瓷盘中，在自然光下目视、鼻嗅、煮熟后口尝。
气味、滋味	具有相应品种应有的气味和滋味，无霉味及其他异味	
口 感	煮熟后口感不粘、不牙碜、滋润滑爽	
形 态	柔韧有弹性，粗细基本均匀一致的线条状	

安全企业标准备案

25 S-

年 月

表1 (续)

杂质	无肉眼可见外来杂质	
----	-----------	--

## 4.3 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, g/100g ≤	48.0	GB 5009.3
酸度, ml/10g ≤	4.0	GB 5009.239

## 4.4 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

## 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 大肠菌群和霉菌限量应符合 DBS53/017 的规定。

4.6.2 致病菌限量应符合 GB 29921 的规定。

## 4.7 净含量

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

## 4.8 食品添加剂及营养强化剂

4.8.1 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

4.8.2 营养强化剂的使用应符合 GB 14880 的规定。

## 4.9 生产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

以同一批投料、同一工艺生产的同一品种、同一规格的产品为一批。

## 5.2 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12个最小独立包装(总净含量不得少于3kg)。样品分为二份,一份用于检验,一份留样备查。

## 5.3 出厂检验

每批产品出厂前须经本单位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。出厂检验的项目为:感官要求、水分、酸度、净含量、大肠菌群。

## 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。有下列情况之一时,亦应进行型式检验:

- a) 产品的原料、配方、工艺、生产设备发生较大变化,可能影响到产品质量时;
- b) 产品停产半年以上,重新恢复生产;
- 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,若微生物指标有任一项不合格时,则判定该批产品为不合格。其他指标有任意一项不合格,可以用留样进行复检,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

包装材料和包装容器应符合相应的食品安全标准和有关规定。封口严密、包装牢固。

### 6.3 运输

运输工具应清洁无污染,运输产品时应防雨、防潮、防晒。不得与有毒、有害、有异味或会影响产品质量的物品混装运输。装卸时应轻搬、轻放。

### 6.4 贮存

原料、辅料、半成品、成品应分开放置。应贮于清洁、干燥、阴凉、通风、无异味的食品库房内。不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品同处贮存。堆放时应离地离墙,堆放高度以提取方便为准。





## 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》。



2020年12月25日

张军

备案单位主要负责人（签字）

2020年12月25日

