

Q/JTY

建水县天缘食品有限责任公司企业标准

Q/JTY 0001 S—2020

代替 Q/JTY 0001 S-2017

干米线

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 5325 0027 S- 2020
备案日期: 2020年 7月 8日

云南省
备案号
备案日期

2020 - 07 - 08 发布

2020 - 07 - 18 实施

建水县天缘食品有限责任公司

发布

前 言

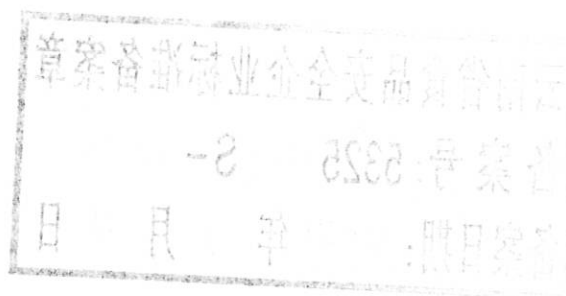
我公司生产的干米线是以大米、红米为主要原料，经清洗、浸泡、粉碎、和面、挤压成型、老化、定型干燥、包装等工艺加工制成，在生产中不使用任何色素。根据《中华人民共和国标准化法》和《中华人民共和国食品安全法》的规定，特制定本标准，作为企业组织生产、检验、贸易、仲裁的依据。

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》和GB 2715-2016《食品安全国家标准 粮食》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。

本标准代替Q/JTY 0001 S-2017《干米线》

本标准由建水县天缘食品有限责任公司提出、起草并解释。

本标准起草人：梁云春。



干米线

1 范围

本标准规定了干米线的技术要求、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于以大米、红米为主要原料，经清洗、浸泡、粉碎、和面、挤压成型、老化、定型干燥、包装等工艺加工制成，在生产中不使用任何色素的干米线。

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、红米：应符合 GB 2715 的规定。

3.1.2 生产加工用水：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	具有相应品种应有的色泽，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、煮熟后口尝。
气味、滋味	具有相应品种特有的气味和滋味，无霉味及其他异味。	
口感	煮熟后口感不粘，不牙碜、滋润滑爽，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。

表2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分, g/100g	≤ 17.0	GB 5009.3
酸度, mL/10g	≤ 4.0	GB 5009.239

食品安全企业标
号: 5325 S-
期: 年

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GB2761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。按JJF 1070规定的方法检验。

3.7 食品添加剂及营养强化剂

3.7.1 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 粮食和粮食制品的规定。

3.7.2 营养强化剂的使用应符合 GB14880 的规定。

3.8 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

以同一批投料、同一工艺生产的同一品种、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，抽样样品净含量不得少于2kg，样品分成二份，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本厂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。出厂检验项目为：感官要求、净含量、水分、酸度。

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，亦应进行检验：

- 产品的原料、配方、工艺、生产设备发生较大改变，可能影响产品质量时；
- 产品停产半年以上，重新恢复生产时；
- 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，有任一项不符合本标准时，可以用留样进行复检，以复检结果为准。

5 标志、包装、运输、贮存

5.1 标志

5.1.1 产品标签、标识应符合 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应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、有异味或影响产品质量的物品混装运输，装卸时应轻搬、轻放。

5.4 贮存

原料、辅料、半成品、成品应分开放置，应贮存于清洁、干燥、阴凉、通风、无异味的库房内，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 7 月 3 日

梁清

备案单位主要负责人 (签字)

2020 年 7 月 3 日

計開

表



3 1 0606

3 1 0606