

Q/KLS

开远罗凤仙食品有限责任公司企业标准

Q/KLS 0002 S—2020

米线

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 53250029S-2020
备案日期: 2020年 7月 8日

云南省食品
备案号: 53
备案日期:

2020-07-08 发布

2020-07-18 实施

开远罗凤仙食品有限责任公司 发布

前 言

我公司生产的米线是以大米、红米为主要原料，添加或不添加玉米、荞麦、辣木叶、重瓣红玫瑰，经清洗、浸泡、粉碎、和面、挤压成型、冷却、干燥或不完全干燥、包装而成。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》的规定，特制定本标准，作为本厂组织生产、检验、贸易、仲裁的依据。

本标准的安全性指标GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2761-2017《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》、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《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。

本标准由开远罗凤仙食品有限责任公司提出、起草并解释。

本标准起草人：邓敏

米线

1 范围

本标准规定了米线的产品分类、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，添加或不添加玉米、荞麦、辣木叶、重瓣红玫瑰，经清洗、浸泡、粉碎、和面、挤压成型、冷却、干燥或不完全干燥、包装而成的米线。

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

3.1 按工艺不同分为：干米线、半干米线

3.2 按原料不同分为：花色米线（玉米米线、荞麦米线、辣木叶米线、红玫瑰米线）、原味米线（玉米米线、红米米线）。

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 玉米：应符合 GB 1353 的规定。

4.1.3 荞麦：应符合 GB/T 10458 的规定。

4.1.4 辣木叶、重瓣红玫瑰：应干燥、无杂质、物污染，应符合相应的食品安全标准和有关规定。

4.1.5 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。

4.1.6 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。

4.2 感官要求

应符合表1的要求。

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颜色，无霉斑。	取适量样品在自然光线下，目视、鼻嗅、熟制后口尝。
滋味、气味	具有相应品种特有气味及滋味，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。	

安全企业标准
25 S-
年 月

4.3 理化指标

应符合表2规定

表2 理化指标

项 目	指 标		检验方法
	干米线	半干米线	
水分/(g/100g) ≤	20.0	45.0	GB 5009.3
酸度/(g/100g) ≤	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的要求。

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 微生物指标(半干米线)

4.6.1 微生物限量应符合 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，并按JJF 1070规定的方法检测。

4.8 食品添加剂

4.8.1 食品添加剂质量应符合相应安全标准和有关规定

4.8.2 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 粮食和粮食制品的规定。

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

以同一原料，同一工艺，同一规格的产品为一批

5.2 抽样

以同一批次为抽样基数，抽样基数不得少于50 kg，抽样样品不得少于5 kg（净含量小于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2份，一份用于检验，一份备查。

5.3 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、水分、酸度、净含量。

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。有下列情况之一者，亦应进行检验：

- a) 产品的原料、配方、工艺有重大改变，可能影响产品质量时；
- b) 长期停产后，再恢复生产的；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异的；
- d) 国家食品安全监管部门提出检验要求的；

5.5 判定规则

检验结果中，微生物指标有一项不符合本标准时，则判断为不合格产品，其他指标有任一项不合格时，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 产品包装标识应符合 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

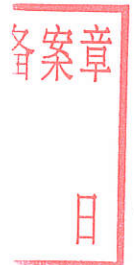
包装材料和容器应符合相应食品安全标准和有关规定。封口严密，包装牢固

6.3 运输

运输工具应清洁无污染，运输产品时应避免日晒、雨淋。不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装运输。

6.4 贮存

产品应贮存在干燥、通风良好的场所。不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品混储。堆放时应离地离墙，堆码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》。

邓敏

备案单位（盖章）

2020年5月22日



备案单位主要负责人（签字）

2020年5月22日

企业标准主要内容对比情况

	企业标准	相同产品或同类产品的 国家标准或地方标准、国外（国际）标准
标准名称（标准号）	米线 Q/KLS 0002 S-2020	DBS53/017 -2014 《鲜米线》
原料要求	大米、红米：应符合 GB 2715 的规定。玉米：应符合 GB 1353 的规定。荞麦：应符合 GB/T 10458 的规定	应符合 GB 2715 的规定。
食品添加剂品种和使用量	按照 GB2760 粮食和粮食制品的规定执行。	符合 GB2760 的规定。
生产工艺要求	经清洗、浸泡、粉碎、和面、挤压成型、冷却、干燥或不完全干燥、包装而成的米线	以大米为原料，经过浸泡、磨浆、发酵（或不发酵）浆料蒸煮、成型、冷却和包装等工业生产加工而成的鲜粮制品。
终产品要求	铅（以 Pb 计）(mg/kg) ≤0.16	铅（以 pb 计），mg/kg ≤0.2
其他内容	无	