

# Q/HYY

## 红河阅云农业发展有限公司企业标准

Q/HYY 0001 S—2021

代替 Q/HYY 0001 S-2018

### 米线

云南省  
备案号  
备案日期

云南省食品安全企业标准备案章

备案号: 5325 0013 S- 2021

备案日期: 2021 年 4 月 8 日

2021-04-08 发布

2021-04-18 实施

红河阅云农业发展有限公司 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、经清洗、浸泡、粉碎、和面、挤压成型、冷却、干燥或不完全干燥、包装等工艺制成。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》的有关规定，特制定本企业标准，作为企业组织生产、检验、贸易和仲裁的依据。

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》制定，微生物指标参照DBS 53/017-2014《鲜米线》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。

本标准代替Q/HYY 0001 S-2018《米线》

本标准由红河阅云农业发展有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：杨启瑞、马衔蔚。

# 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、经清洗、浸泡、粉碎、和面、挤压成型、冷却、干燥或不完全干燥、包装等工艺制成的米线。

## 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 按加工工艺的不同分为：干米线和半干米线。

3.2 按原料不同分为：原味米线（白米米线、红米米线）、花色米线（玉米米线、荞麦米线）

## 4 技术要求

### 4.1 原料要求

4.1.1 红米、大米：应符合 GB 2715 的规定。

4.1.2 玉米：应符合 GB1353 的规定。

4.1.3 荞麦：应符合 GB/T 10458 的规定。

4.1.4 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。

4.1.5 不得使用回收米线作为加工原料。

4.1.6 其他原辅料：应符合相应的食品标准和有关规定，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、

表 1 (续)

气味和滋味	具有该产品特有的气味及滋味,无霉味及其他异味	煮制后口尝
烹调性	煮熟后口感不粘,不牙疼,滋润滑爽	
组织形态	柔韧,具有弹性,线条状,粗细基本均匀	
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	
	干米线	半干米线		
水分, g/100g	≤	25.0	45.0	GB 5009.3
酸度(以乳酸计), ml/10g	≤	4.0		GB 5009.239

## 4.4 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

## 4.5 真菌毒素限量

应符合GB2761的规定。

## 4.6 微生物指标

半干米线致病菌应符合GB 29921的规定;半干米线大肠菌群和霉菌应符合DBS 53/017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规定的方法测定。

## 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

以同一品种的原料、同一次投料、同一工艺所生产的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5kg（净含量少于5kg的，应取6个独立包装样品且总量不少于5kg）。样品分为两份，一份用于检验，一份留样备查。

## 5.3 出厂检验

产品出厂前须经本厂质检部门检验合格并附合格证后方可出厂。出厂检验项目为，半干米线为：感官要求、净含量、水分、酸度、大肠菌群。干米线为：感官要求、净含量、水分、酸度。

## 5.4 型式检验

型式检验每半年进行1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：

- a) 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；
- b) 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。

## 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 销售的包装标签应符合 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

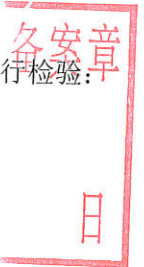
包装材料和容器应符合相关食品安全标准和有关规定，封口严密，包装牢固。

### 6.3 运输

运输工具应清洁、干燥，不得与有毒、有害、有污染的物品混装、混运。运输时应防挤压、防雨、防潮、防晒。装卸时应轻搬、轻放，不得抛掷、重压和挤压。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。

### 6.4 贮存

产品应贮存于清洁、干燥、通风良好，有防蝇、防鼠设施的库房内。产品堆放时应离地、离墙，堆码高度以提取方便为宜，不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品同库贮存。





## 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》。

红河阅云农业发展有限公司

备案单位（盖章）

2021年4月7日



备案单位主要负责人（签字）

2021年4月7日

