

Q/HMY

红河州蒙自南湖缘过桥米线有限公司企业标准

Q/HMY 0001 S—2021

干米线

云南省食
备 案 号:
备案日期:

云南省食品安全企业标准备案章
备 案 号: 53250028S-2021
备案日期: 2021 年 6 月 30 日

2021-06-30 发布

2021-07-09 实施

红河州蒙自南湖缘过桥米线有限公司
发 布

前 言

我公司生产的干米线是以大米为原料，经清洗、浸泡、粉碎、和面、挤压成型、冷却、干燥、包装等工艺加工制成。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》、GB 2715-2016《食品安全国家标准 粮食》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。

本标准由红河州蒙自南湖缘过桥米线有限公司提出、起草并解释。

本标准起草人：饶建平。

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、运输及贮存。
本标准适用于以大米为原料，经清洗、浸泡、粉碎、和面、挤压成型、冷却、干燥、包装等工艺加工制成的干米线。

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：应符合 GB2715 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	米黄白色至米灰色，无霉斑。	取适量的样品置于洁净的白瓷碗中，在自然光线明亮处目视、鼻嗅、煮熟后口尝。
气味与滋味	具有本产品特有气味及滋味，无霉味及其他异味。	
口 感	煮熟后口感不粘，不牙碜，滋润爽滑，柔软爽口。	
外观形态	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 $\leq$	20.0	GB 5009.3
酸度, ml/10g $\leq$	4.0	GB 5009.239

3.4 污染物限量

应符合GB2762的规定, 严于食品安全国家的指标应符合表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 $\leq$	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, 按照JJF1070规定的方法测定。

3.7 食品添加剂和营养强化剂

3.7.1 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

3.7.2 营养强化剂的使用应符合 GB 14880 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

以同一品种的原料、同一次投料、同一工艺所生产的同一规格产品为一批。

4.2 抽样

从同一批次产品中随机抽取, 抽样基数不得少于50个独立包装(总重量不得少50kg), 净含量大于或等5kg的产品, 抽取1个包装, 净含量小5kg的产品抽取样品不得少于6个独立包装, 样品分成2份, 1份用于检验, 1份留样备查。

4.3 出厂检验

每批产品须经公司质量检验部门检验合格并签发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，亦应进行型式检验：

- a) 产品的原料、生产工艺、生产设备有较大改变、可能影响产品质量时；
- b) 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。

4.5 判定规则

检验结果中，若有任一项不符合本标准时，可以用留校进行复检，以复检结果为准。

5 标志、包装、运输、贮存

5.1 标志

5.1.1 产品包装标签标识应符合 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及有关规定。封口严密，包装牢固。

5.3 运输

运输工具应清洁、卫生、无异味、无污染。运输过程中应防挤压、防雨、防潮、防晒，装卸时应轻搬、轻放。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。

5.4 贮存

原料、辅料、半成品、成品应分开放置，应贮存在清洁、卫生、阴凉、干燥、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，产品应离地、离墙堆放。





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》。



备案单位(盖章)

丁辛程

备案单位主要负责人(签字)

2021年6月28日

2021年6月28日

并需承办单案备

：需承办单案备部林业企全安品食本

京西路区）林资部制，客内由国队测中表引登案备本，一

《去全安品食》合登本，其直度部（错数估制司

社贵部书请全册外制单本，少

回）品食内区自登未自合不品食内汽坐部林本备本照数，三

取制部）品食内用更上禁部本，输长味降吹本品食，（林果甜

陈吹本品食，（林

品食内汽坐更部更长，汽坐更部部林案备照对补办单本，三

《去全安品食》合登



（字签）人责负要主办单案备

（字盖）办单案备

日 82 月 6 年 1958

日 82 月 6 年 1958