

Q/JJY

景东家艳米线米干厂企业标准

Q/JJY 0001 S—2021

干米线

云南省食品安
备案号: 5308
备案日期: 2021

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 53080030S- 2021/
备案日期: 2021年04月07日

2021 - 04 - 07 发布

2021 - 04 - 17 实施

景东家艳米线米干厂 发布

前 言

我厂生产的干米线是以大米为主要原料，添加（或不添加）红米、玉米、红薯、荞麦、紫米，经清洗、浸泡、粉碎、和面、挤压成型、冷却、干燥、包装等工艺加工而制成。依据《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国标准化法》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》、GB 2715-2016《食品安全国家标准 粮食》、DBS 53/017-2014《鲜米线》的规定制定，其中铅指标限量严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准由景东家艳米线米干厂提出、起草并解释。

本标准主要起草人：茶正海。

干米线

1 范围

本标准规定了干米线的技术要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存等。
本标准适用于以大米为主要原料，添加或不添加红米、玉米、红薯、荞麦、紫米，经清洗、浸泡、粉碎、和面、挤压成型、冷却、干燥、包装等工艺加工而制成的干米线。

2 规范性引用文件

本标准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 GB 1354 的规定。
- 3.1.2 玉米：应符合 GB 1353 的规定。
- 3.1.3 红米、红薯、荞麦、紫米：应无劣变、无异味、无霉变且符合相应的食品安全标准及有关规定。
- 3.1.4 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.5 不得使用回收米线作为加工原料。
- 3.1.6 不得添加任何食品添加剂（如亚硫酸钠、焦亚硫酸钠、焦磷酸钠等），禁止使用非食品用原料和辅料〔如次硫酸氢钠甲醛（吊白块）、甲醛等〕。
- 3.1.7 其他原辅料：应符合相应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	具有该产品正常色泽。	取样品置于洁净的白瓷器皿中，自然光线下目视、鼻嗅，煮熟后品尝。
气味、滋味	具有米香味，无异味，加热后口感香糯、细腻、绵软，不粘牙，不牙碜有一定的韧性，口感独特。	
形态	细条状，粗细基本均匀。	
杂质	无肉眼可见的外来杂质。	

3.3 理化指标

应符合表2的规定。

企业标准备案
0030S-2021
1年04月07

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, (以乳酸计) g/100g ≤	1.0	GB 5009.239

3.4 污染物限量

应符合DBS53/017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 ≤	0.08	GB 5009.12

3.5 微生物指标

应符合 DBS53/017 的规定。

3.6 真菌毒素限量

应符合GB 2761的规定。

3.7 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。

3.8 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

3.9 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

以同一原料、同一次投料、同一工艺所生产的同一包装规格的产品为一批。

4.2 抽样

从同一批次产品中随机抽样, 抽样基数不少于50个独立包装 (总质量不得少于50kg), 净含量大于或等于5kg产品, 随机抽取5kg样品平均分成两份, 一份检验, 一份留样备查; 同时, 抽取一个空的包装袋做标签检验使用; 净含量小于5kg的产品, 随机抽取6个独立包装, 总质量不得少于5kg, 把样品平均分成两份, 一份检验, 一份留样备查。

4.3 出厂检验

产品出厂前须经本厂质量检验部门检验合格并附合格证后方可出厂。出厂检验项目为: 标签、净含量、感官要求、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。如有下列情况之一时亦应进行型式检验：

- a) 原辅料、工艺较大变化，可能影响产品质量时；
- b) 产品停产一年以上恢复生产时；
- 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，理化指标中任意一项不合格时，允许用留样对不合格项目进行复检，以复检结果为准。

5 标志、包装、运输、贮存

5.1 标志

5.1.1 产品标签应符合 GB 7718 及 GB 28050 的规定。

5.1.2 外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。

5.3 运输

运输工具应清洁、干燥、无异味、无污染；运输产品时应防雨、防潮、防晒，禁止与有毒、有异味、易污染的物品混装、混运。

5.4 贮存

原料、辅料、半成品、成品应分开放置，成品应贮存于清洁、卫生、通风、干燥、有防尘、防蝇、防鼠设施的库房内，不得与有毒、有害及杂物混贮。堆放时应离地离墙20cm以上，堆码高度以提取方便为宜。

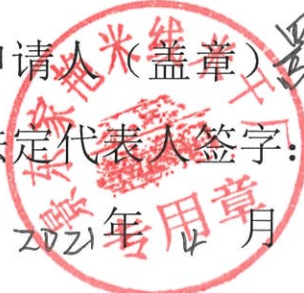
备案单位承诺书

本食品安全企业标准备案承诺：

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》。

申请人(盖章)  景东景艳粉线粉干厂
法定代表人签字： 蔡正海
2021年 4 月 6 日

