

Q/LHY

陆良县红伊食品厂企业标准

Q/LHY 0001S—2020

干米线

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 53030075 S-2020
备案日期: 2020年 08月 13日

2020 - 08-12 发布

2020 - 08-13 实施

陆良县红伊食品厂 发布

前 言

我公司生产的千米线是以大米为主要原料，经清洗、浸泡、粉碎、和面、挤压成型、冷却、干燥、包装等工艺加工而成。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。

本标准安全性指标按照GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂的使用标准》、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》、和GB 2715-2016《食品安全国家标准 粮食》的规定制定。其中铅的指标严于食品安全国家标准，其他指标根据产品实际制定，本标准的检验方法采用了相应国家标准的规定。

本标准由陆良县红伊食品厂提出、起草并解释。

本标准主要起草人：周奕男。

省食

案号:

日期:

干米线

1 范围

本标准规定了干米线术语及定义、技术要求、检验规则和包装、标志、运输、贮运要求。

本标准适用于以大米为主要原料，经清洗、浸泡、粉碎、和面、挤压成型、冷却、干燥、包装等工艺加工而成的干米线。

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 术语及定义

我公司生产的干米线是以大米为主要原料，经清洗、浸泡、粉碎、和面、挤压成型、冷却、干燥、包装等工艺加工而成。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 大米：应符合 GB 2715 的规定。

4.1.2 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。

4.1.3 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及辅料。

4.2 感官要求

应符合表1规定。

表1 感官要求

项 目	指 标	检验方法
色泽	具有该产品应有的色泽，无霉斑	取样品放于洁净的白瓷盘中，在自然光线下目视、鼻嗅，熟制后品尝。
气味和滋味	具有该产品特有的气味和滋味，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	

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
水分, g/100g	≤ 25.0	GB 5009.3
酸度, ml/10g	≤ 5.0	GB 5009.239
甲醛次硫酸氢钠（吊白块） μg/g	不得检出	GB/T 21126

4.4 污染物限量

污染物限量应符合 GB 2762的规定,其中铅指标严于食品安全国家标准,应符合表3的规定。

表3 污染物指标

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 食品添加剂和营养强化剂

4.6.1 食品添加剂和营养强化剂应符合相应的食品安全标准和有关规定。

4.6.2 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 粮食制品的规定。

4.6.3 食品营养强化剂的使用应符合 GB 14880 的规定。

4.7 净含量

按国家质量监督检验检疫总局令[2005]第75号《定量包装商品计量监督管理办法》执行。按JJF 1070中规定的方法检验。

4.8 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

以同日或同一班次、同一品种、同一规格的产品为批。

5.2 抽样

以同一批次为抽样基数,抽样基数不得少于50kg(净含量小于5kg,应取6个独立包装样品且总量不少于5kg)。样品分成二份,一份用于检验,一份备查。

5.3 出厂检验

产品出厂前应经厂质检部门检验,检验合格并出具产品质量合格证,方可出厂。出厂检验项目为感官要求、净含量、水分、酸度。

标准
S-
月

5.4 型式检验

型式检验为本标准规定的全部项目，正常生产时每半年进行一次、有下列情形之一时应进行型式检验：

- a) 原材料、生产工艺、生产设备发生较大改变时；
- b) 新试制的产品或正常生产的产品停产半年以上再恢复生产时；
- c) 出厂检验结果与上述型式检验有较大差异时；
- d) 国家食品安全监督部门提出型式检验要求时。

5.5 判定规则

检验结果中，若有任意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。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

6.1.1 产品标签应符合 GB 7718 和原国家质检总局第 123 号令《关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》的规定。营养标识应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

6.1.2 包装储运图示标志符合 GB/T 191 的规定。

6.2 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。

6.3 运输

运输工具应具有防雨、防晒设施，保持清洁卫生、干燥，不得与有毒、有害、有异味、易污染的物品混装混运，装运时要轻拿、轻放、轻卸、防止重压。

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，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》。

陆良县红伊食品厂

备案单位(盖章)

2020年07月01日

周文保
备案单位主要负责人(签字)

2020年07月01日