

Q/QLY

曲靖市麒麟区粮源过桥米线生产有限公司企业标准

Q/QLY 0002 S—2020

代替 Q/QLY 0002 S-2017

云南省
备案号
备案日期

脱水保鲜米线

云南省食品安全企业标准备案章

备案号: 53030064S-2020

备案日期: 2020 年 06 月 30 日

2020-06-28 发布

2020-06-30 实施

曲靖市麒麟区粮源过桥米线生产有限公司
发布

前 言

我公司生产的脱水保鲜米线是以大米为主要原料，以玉米淀粉、木薯淀粉、小麦淀粉为辅料（花色米线再加入其他花色食品辅料），经清洗、浸泡、粉碎、和面、挤压成型、冷却、脱水、灭菌、包装、抽真空等工艺加工而成。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，作为本公司组织生产、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。其中铅指标限量严于食品安全国家标准，其他指标根据产品实际制定。

本标准代替Q/QLY 0002 S-2017《脱水保鲜米线》。

本标准由曲靖市麒麟区粮源过桥米线生产有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：梁聪宝。

食品安
全
标
准
号: 530
月:

脱水保鲜米线

1 范围

本标准规定了脱水保鲜米线的产品分类、技术要求、检验规则、标志、包装、运输和贮存要求。

本标准适用于以大米为主要原料，以玉米淀粉、木薯淀粉、小麦淀粉为辅料（花色米线再加入其他花色食品辅料），经清洗、浸泡、粉碎、和面、挤压成型、冷却、脱水、灭菌、包装、抽真空等工艺加工而成的非即食型脱水保鲜米线。

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

按生产工艺及原辅料不同分为：纯米脱水保鲜米线、花色脱水保鲜米线。

4 技术要求

4.1 原料要求

4.1.1 大米、红米：应符合 GB/T 1354、GB 2715 的规定。

4.1.2 荞麦：应符合 GB/T 10458 的规定。

4.1.3 玉米：应符合 GB 1353 的规定。

4.1.4 食用小麦淀粉：应符合 GB/T 8883 的规定。

4.1.5 食用玉米淀粉：应符合 GB/T 8885 的规定。

4.1.6 食用木薯淀粉：应符合 GB/T 29343 的规定。

4.1.7 山药片(粉)：应符合 DBS41/009 的规定。

4.1.8 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。

4.1.9 其他原辅料：应符合相关的食品标准和有关规定，不得使用非食品用原料和辅料。

4.2 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	呈米黄白色至米灰色，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。
滋味与气味	具有本产品特有的滋味和气味，无霉味及其它异味。	
烹调性	煮熟后口感不粘，不牙碇，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 理化要求

项目	指标	检验方法
水分, g/100g	≤ 40.0	GB 5009.3
酸度, mL/10g	≤ 4.0	GB 5009.239
不整齐度 (%)	≤ 10.0	LS/T 3212
自然断条率 (%)	≤ 6.0	
熟断条率 (%)	≤ 4.0	
二氧化硫	按GB 2760执行	GB 5009.34

4.4 污染物限量

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 农药最大残留限量

应符合GB 2763的规定。

4.6 真菌毒素限量

应符合 GB 2761 的规定。

4.7 微生物限量

致病菌限量应符合 GB 29921 的规定。

4.8 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。

4.9 食品添加剂

4.9.1 食品添加剂质量应符合相应的食品安全标准和有关规定。

4.9.2 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 粮食制品的规定。

4.10 生产加工过程卫生要求

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2份，一份用于检验，一份备查。

5.3 出厂检验

每批产品出厂应经企业检验部门检验合格，签发合格证后方可出厂，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，其项目为本标准技术要求规定的全部项目。有下列情况之一者，亦进行型式检验：

- 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) 停厂半年以上，又恢复生产时；
- 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

出厂检验中如有不合格项，可用留样对不合格项进行复检，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食品安全标准及有关规定，防止有毒有害物的污染。

6.3 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、防雨、防潮、防晒。运输时严禁与有毒、有害、易污染的物品混运。装运时应轻拿、轻放、轻卸、防止重压。

6.4 贮存

原料、辅料、半成品、成品应分开放置，应放置在清洁、卫生、阴凉、干燥、通风、无异味的库房内。不得与有毒、有害、易污染的物品混贮。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》。


曲靖市麒麟区粮源过桥米线生产
有限公司

备案单位（盖章）

2020年5月18日

梁聪宝

备案单位主要负责人（签字）

2020年5月18日