

# Q/SFZ

## 曲靖市麒麟区食过方知味餐饮店企业标准

Q/SFZ 0001S—2020

### 花色米线制品

云南省食品安全企业标准备案章  
备案号: 53030061S-2020  
备案日期: 2020年06月19日

云南省  
备案  
备案日

2020 - 06-17 发布

2020 - 06-19 实施

曲靖市麒麟区食过方知味餐饮店 发布

## 前 言

我公司生产的花色米线是以大米为主要原料,添加(或不添加)高粱、玉米、荞麦、小米、薏仁米、菠菜、火龙果、桑叶、紫薯粉、南瓜粉、蔬菜汁(粉)、水果汁(粉)等其中一种或几种辅料,经清洗、浸泡、粉碎或磨浆、配料或配浆(混合或不混合)、熟化、挤压成型、冷却、水煮或不水煮、漂洗或不漂洗、干燥或不干燥、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 食品添加剂使用标准》、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》、DBS53/017-2014《食品安全地方标准 鲜米线》、DB53/229-2007《鲜卷粉》的要求制定,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。本标准的检验方法采用了相应国家标准的规定。

本标准由曲靖市麒麟区食过方知味餐饮店提出、起草并解释。

本标准主要起草人:王鸭琼。

# 花色米线制品

## 1 范围

本标准规定了花色米线制品术语及定义、产品分类、技术要求、检验规则和标志、包装、运输、贮存要求。

本标准适用于以大米为主要原料,添加(或不添加)高粱、玉米、荞麦、小米、薏仁米、菠菜、火龙果、桑叶、紫薯粉、南瓜粉、蔬菜汁(粉)、水果汁(粉)等其中一种或几种辅料,经清洗、浸泡、粉碎或磨浆、配料或配浆(混合或不混合)、熟化、挤压成型、冷却、水煮或不水煮、漂洗或不漂洗、干燥或不干燥、包装等工艺制成的花色米线制品。

## 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

### 3.1 鲜花色米线

以大米为主要原料,添加(或不添加)高粱、玉米、荞麦、小米、薏仁米、菠菜、火龙果、桑叶、紫薯粉、南瓜粉、蔬菜汁(粉)、水果汁(粉)等其中一种或几种辅料,经清洗、浸泡、粉碎或磨浆、配料或配浆(混合或不混合)、熟化、挤压成型、冷却、水煮或不水煮、漂洗或不漂洗、干燥或不干燥、包装等工艺制成的水分较大的鲜米线。

### 3.2 半干花色米线

以大米为主要原料,添加(或不添加)高粱、玉米、荞麦、小米、薏仁米、菠菜、火龙果、桑叶、紫薯粉、南瓜粉、蔬菜汁(粉)、水果汁(粉)等其中一种或几种辅料,经清洗、浸泡、粉碎或磨浆、配料或配浆(混合或不混合)、熟化、挤压成型、冷却、水煮或不水煮、漂洗或不漂洗、干燥或不干燥、包装等工艺制成的水分适中的鲜米线。

### 3.3 干花色米线

以大米为主要原料,添加(或不添加)高粱、玉米、荞麦、小米、薏仁米、菠菜、火龙果、桑叶、紫薯粉、南瓜粉、蔬菜汁(粉)、水果汁(粉)等其中一种或几种辅料,经清洗、浸泡、粉碎或磨浆、配料或配浆(混合或不混合)、熟化、挤压成型、冷却、水煮或不水煮、漂洗或不漂洗、干燥或不干燥、包装等工艺制成的水分较小的干米线。

## 4 产品分类

按食用方式可分为:即食类花色米线制品与非即食花色米线制品。

## 5 技术要求

### 5.1 原辅料要求

5.1.1 大米：应符合 GB 2715 的规定。

5.1.2 小麦粉：应符合 GB 1355 的规定。

5.1.3 高粱：应符合 GB/T 8231 的规定。

5.1.4 玉米：应符合 GB 1353 的规定。

5.1.5 小米：应符合 GB/T 11766 的规定。

5.1.6 荞麦：应符合 GB/T 10458 的规定。

5.1.7 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。

5.1.8 菠菜、火龙果、南瓜、桑叶、紫薯、蔬菜汁（或蔬菜粉）和水果汁（或水果粉）应选用无污染、无霉变、无异味，并符合相应的产品质量标准及相关食品安全标准的规定。

5.1.9 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。

### 5.2 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                            | 取样品 200g 放瓷盘中，通过目视、鼻嗅、口尝的方法检验 |
| 气味、滋味、口感 | 具有本品固有的气味、滋味，无异味，口感爽滑、柔韧感，不夹生、不粘牙，无异物 |                               |
| 组织形态     | 柔软、实心、线条状、粗细基本均匀                      |                               |
| 杂质       | 无外来杂质                                 |                               |

### 5.3 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       |
|--------------------|-----------|--------|-------|------------|
|                    | 花色鲜米线（卷粉） | 花色半干米线 | 花色干米线 |            |
| 水分, g/100g ≤       | 80.0      | 60.0   | 30.0  | GB 5009.3  |
| 酸度（以乳酸计）, g/100g ≤ | 0.2       | 0.5    | 2.0   | GB/T 12456 |
| 次硫酸钠甲醛, μg/g ≤     | 不得使用      |        |       | GB/T 21126 |
| 二氧化硫               | 不得使用      |        |       | GB 5009.34 |

### 5.4 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 污染物指标

| 项目              | 指标     | 检验方法       |
|-----------------|--------|------------|
| 铅（以 Pb 计），mg/kg | ≤ 0.16 | GB 5009.12 |

5.5 农药最大残留限量

应符合GB 2763的规定。

5.6 真菌毒素限量

应符合 GB 2761的规定。

5.7 微生物限量

5.7.1 微生物限量应符合 GB DBS53/ 017 的规定。

5.7.2 致病菌限量应符合 GB 29921 的规定。

5.8 农药残留限量

应符合 GB 2763的规定。

5.9 食品添加剂

5.9.1 食品添加剂质量应符合相应的食品安全标准和有关规定。

5.9.2 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

5.9.3 食品营养强化剂的使用应符合 GB 14881 的规定。

5.10 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。

5.11 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

6 检验规则

6.1 组批

以同日或同一班次、同一品种、同一规格的产品为批。

6.2 抽样

从生产厂成品库内随机抽取，抽样数量为批量的1/2000，但每批不应少于6件（总数量不少于3kg），将抽取的样品分成2份，1份用于检验，1份留样备查。

6.3 出厂检验

准备  
月

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。出厂检验项目为标签、感官要求、净含量、水分、酸度、菌落总数、大肠菌群。

#### 6.4 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；

#### 6.5 判定规则

检验结果中，微生物指标若有任一项不合格，则判该批产品为不合格品；其余指标若有不合格项目，用留样复检，以复检结果为准。

### 7 标志、包装、运输、贮存

#### 7.1 标志

7.1.1 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。

7.1.2 包装储运图示标志符合 GB/T 191 的规定。

#### 7.2 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。

#### 7.3 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。

#### 7.4 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》。

曲靖市麒麟区食过方知味餐饮店

备案单位(盖章)

2020年5月14日

王鸭标

备案单位主要负责人(签字)

2020年5月14日