

# Q/FRR

## 富源县荣蕊食品有限公司企业标准

Q/FRR 0001 S—2021

### 米线

云南省食品安全企业标准备案章  
备案号: 53030045S-2021  
备案日期: 2021年05月01日

云  
备  
备

2021 - 04 - 30 发布

2021 - 05 - 01 实施

富源县荣蕊食品有限公司 发布

## 前 言

我公司生产的米线是以大米（玉米、荞麦）为原料，经清理、清洗、浸泡、磨粉（浆）、拌粉（辅以山药粉、紫薯粉、马铃薯粉、魔芋粉、食用花卉粉）、挤压熟制成型、冷却、煮制（或不煮制）、冷却、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、质量检验、仲裁和贸易的依据。

本标准安全性指标按照GB 2761-2017《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》、GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2763-2019《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》、GB 29921-2013《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》、DBS 53/017-2014《云南省食品安全地方标准 鲜米线》的规定制定，其中铅限量严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准由富源县荣蕊食品有限公司提出、起草并解释。

本标准起草人：江波。

省  
案号  
日期

# 米线

## 1 范围

本标准规定了米线的产品分类、技术要求、检验规则、标志、包装、运输及贮存要求。

本标准适用于以大米（玉米、荞麦）为原料，经清理、清洗、浸泡、磨粉（浆）、拌粉（辅以山药粉、紫薯粉、马铃薯粉、魔芋粉、食用花卉粉）、挤压熟制成型、冷却、煮制（或不煮制）、冷却、干燥（或不干燥）、包装等工艺制成的米线。

## 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 产品分类

3.1 按原料和加工工艺不同分为：鲜米线、干米线，花色干米线，鲜米线又分为干浆米线和水米线（湿米线）。

3.1.1 干米线：以大米（玉米、荞麦）为原料，经清理、清洗、浸泡、磨粉（浆）、拌粉、挤压熟制成型、冷却、干燥、包装等工艺生产加工而成的米线，包括花色干米线，如土豆米线、山药米线、荞麦米线等。

3.1.2 干浆米线：以大米为原料，经过浸泡、磨粉（浆）、拌粉、挤压熟制成型、冷却老化、包装等工艺生产加工而成的水分较少的鲜米线。

3.1.3 水米线（湿米线）：以大米为原料，经过浸泡、磨粉（浆）、拌粉、挤压熟制成型、水煮、冷却、漂洗等工艺生产的水分较高的鲜米线。

## 4 技术要求

### 4.1 原辅材料要求

4.1.1 大米：应符合 GB/T 1354 的规定。

4.1.2 玉米：应符合 GB 1353 的规定。

4.1.3 荞麦：应符合 GB/T 10458 的规定。

4.1.4 食用淀粉：应符合 GB 31637 的规定。

4.1.5 红薯粉、紫薯粉、山药粉、甘薯粉、马铃薯粉、木薯粉、香芋粉、芋头粉、土豆粉：应符合 NY/T 2984 的规定。

- 4.1.6 魔芋粉：应符合 GB/T 18104 的规定。
- 4.1.7 食用花卉：应符合 NY/T 1506 的规定。
- 4.1.8 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.9 不得使用回收米线作为加工原料。
- 4.1.10 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）

#### 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
	干米线	干浆米线	水米线（湿米线）	
色泽	具有该产品应有的、基本均匀一致的色泽。	具有近似所用原料的自然色泽。	具有近似所用原料大米的自然色泽。	将样品 200g 放在洁净、白色的瓷盘中，在自然光线下目视、鼻嗅、口尝；将米线熟制后，品尝其滋味和烹调性，嗅其气味。
气味与滋味	具有本产品应有的气味和滋味，无酸味、霉味和其他异味。	具有半干米线应有固的气味、滋味，无异味。	具有该类鲜米线固有的气味、滋味，无异味，入口滑嫩。	
形态	丝条粗细均匀。	柔韧，有弹性，线条状，粗细基本均匀。	柔韧，有弹性，线条状，粗细基本均匀。	
杂质	无正常视力可见外来杂质。			

#### 4.3 理化指标

应符合表2规定。

表2 理化指标

项目	指标			检验方
	干米线	干浆米线	水米线（湿米线）	
水分, g/100g	≤ 20.0	60.0	80.0	GB 5009.3
酸度, (以乳酸计), g/100g	≤ 4.0	3.0	1.0	GB 5009.239

#### 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 微生物限量

- 4.5.1 致病菌限量应符合 GB 29921 的规定。
- 4.5.2 微生物限量应符合 DBS 53/017 的规定。

#### 4.6 真菌毒素限量

应符合GB 2761的规定。

#### 4.7 农药残留限量

应符合GB 2763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

食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定。

#### 4.10 食品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

以同一次投料（同一班次）生产、相同产品类型的产品为一批。

#### 5.2 抽样及数量

从每批产品中随机抽取5000g样品，其中2500g作为检验样品，另外2500g作为备样，样品应在保质期内送检。

#### 5.3 出厂检验

产品须出厂检验合格并附有产品质量合格证明后方可出厂销售。出厂检验项目为感官要求、水分、酸度、净含量。

#### 5.4 型式检验

型式检验为每半年进行一次，型式检验的项目为本标准要求的所有项目，有下列情况之一时，亦应进行检验：

- a) 当原料、配方、工艺有较大改变，可能影响产品质量时；
- b) 停产半年以上重新恢复生产时；
- c) 出厂检验结果与上一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 检验规则

检验结果中，微生物限量不合格时则判定该批产品不合格，不得进行复检；其它指标若有不合格时，可对备样进行复检，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

包装材料或容器，其材质应稳定、无毒无害，不受污染，符合相应食品安全标准和有关规定。

## 6.3 运输

产品运输工具应清洁卫生、密闭，产品不得与有毒有害物品混运。

## 6.4 贮存

产品应贮存在阴凉通风、干燥的室内，并有防尘、防蝇、防虫、防鼠设施。不得与有毒、有害、易污染的物品混贮。产品应离墙离地堆放，堆码高度以提取方便为宜。

案章

日

## 备案单位承诺书

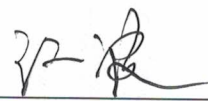
本食品安全企业标准备案单位承诺：

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）  
2021年4月28日

  
备案单位主要负责人（签字）  
2021年4月28日