

Q/WSXH

马关鑫浩粮贸有限公司企业标准

Q/WSXH 0001 S—2020

代替 Q/WSXH 0001 S -2018

花色米线

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 53260017 S-2020
备案日期: 2020 年 07 月 07 日

云南省食品安全企业标准
备案号: 5326 S-
备案日期: 年 月 日

2020 - 06 - 01 发布

2020 - 07 - 07 实施

马关鑫浩粮贸有限公司 发布

前 言

我公司生产的花色米线是以大米为主要原料，经淘洗、浸泡、磨粉、调粉（添加或不添加小麦粉、食用淀粉、水果汁（粉）、蔬菜汁（粉）），经挤压成型、老化、松丝、水煮或不水煮、漂洗或不漂洗、烘干或不烘干、整理、包装等生产工艺制成。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《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2761《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》的规定制定，微生物指标参照《国家食品安全监督抽检实施细则 2019版》（谷物粉类制成品检验项目）及DBS 53/017《云南省地方标准 鲜米线》的规定制定，其中铅指标严于国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准代替 Q/WSXH 0001 S-2018 《米线》。

本标准由马关鑫浩粮贸有限公司提出、起草并解释。

本标准起草人：黄兴丽

花色米线

1 范围

本标准规定了花色米线的产品分类、技术要求、检验规则、标志、包装、运输和贮存。
本标准适用于以大米为主要原料，经淘洗、浸泡、磨粉、调粉（添加或不添加食用淀粉、水果汁（粉）、蔬菜汁（粉）），经挤压成型、老化、松丝、水煮或不水煮、漂洗或不漂洗、烘干或不烘干、整理、包装等工艺制成的花色米线。

2 规范性引用文件

下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 产品根据生产工艺和水分不同分为即食类花色米线和非即食类花色米线。
 - 3.1.1 即食类花色米线：定量包装花色鲜米线。
 - 3.1.2 非即食类花色米线：花色干米线、花色半干米线、无包装（含散装）花色鲜米线。

4 技术要求

- 4.1 原料辅料
 - 4.1.1 大米：应符合 GB/T 1354 的规定。
 - 4.1.2 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定
 - 4.1.3 小麦粉：应符合 GB/T 1355 的规定。
 - 4.1.4 其他原料：应符合相应的食品标准及有关规定。不得使用非食品原料和辅料。

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	具有近似所用原料的自然色泽	取适量样品置于洁净的白瓷盘中，在自然光下，目测其色泽、形态，鼻嗅其气味；熟化后品尝其滋味。
气味、滋味	具有产品固有的气味，无异味；热化后柔软、滑嫩、不粘牙	
形态	柔韧、有弹性线条状，粗细基本均匀	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

4.3 理化指标

备案

应符合表 2 的规定

表2 理化指标

项目		指标			检验方法
		干米线	半干米线	鲜米线	
水分, g/100g	≤	15	40.0	80.0	GB5009.3
酸度(以乳酸计), g/100g	≤	2.0	1.0	0.5	GB/T 12456

4.4 污染物限量

花色米线污染物限量应符合 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

4.5 真菌毒素限量

花色米线真菌毒素限量应符合GB 2761的规定。

4.6 微生物限量

4.6.1 即食类花色鲜米线微生物限量应符合 DBS 53/017 的规定。

4.6.2 花色鲜米线致病菌限量应符合 GB 29921 的规定。

4.7 食品添加剂

4.7.1 食品添加剂质量应符合相应食品安全标准和有关规定;

4.7.2 食品添加剂使用应符合 GB 2760 大米制品的规定。

5 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规定的方法测定。

6 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

7 检验规则

7.1 组批

抽样以同一次投料、同一班次、同一工艺所生产的相同类型的产品为一批。

7.2 抽样

从每批产品中随机抽取4kg样品，其中2.0kg作为检验样品，另外2.0kg作为备样。样品应在保持期内送检。

7.3 出厂检验

7.3.1 每批产品出厂前须经质量检验部门检验合格，签发合格证后方可出厂。

7.3.2 非即食类花色米线出厂检验项目为：感官要求、净含量、水分、酸度。

7.3.3 即食类花色米线出厂检验项目为：感官要求、净含量、水分、酸度、大肠菌群。

7.4 型式检验

型式检验每半年进行一次，检验项目为本标准技术要求规定的全部指标。有下列情况之一者，亦进行型式检验：

- a) 更改主要原辅材料或更改生产关键工艺时；
- b) 判定规则停产半年以上重新恢复生产时；
- 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。

7.5 判定规则

检验结果中微生物指标有任何一项不合格时，则判定该批产品为不合格，不得复检；其它指标如有不合格时，可用留样进行复检，以复检结果为准。

8 标志、包装、运输、贮存

8.1 标志

包装标签应符合GB 7718的规定；包装图标标示应符合GB/T 191的规定。

8.2 包装

包装材料和容器应符合相应的食品安全标准和有关规定。定量包装应封口严密，散装产品包装容器应清洁卫生、牢固，盛装食品容器口须使用保鲜膜或洁净纱布覆盖，防止二次污染。

8.3 运输

运输工具应清洁、卫生、无异味、无污染。产品运输应避免日晒雨淋，不得与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染或影响产品质量的物品混装运输。

8.4 贮存

原料、辅料、半成品、成品应分开放置，应贮存在清洁卫生、阴凉干燥、通风、无异味、有防尘、防蝇、防鼠设施的库房内。产品离地离墙20cm以上，不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品同处贮存。