

Q/ZJD

昭通健达食品有限责任公司企业标准

Q/ZJD 0001 S—2021

干米线

云南省食品安全企业标准备案章

备案号: 5306 0011 S-2021

备案日期: 2021年 6月 1 日

云南省
备案
备案日期

2021 - 06 -01 发布

2021 - 06 -08 实施

昭通健达食品有限责任公司 发布

前 言

我公司所生产的干米线，是以大米为原料，经过浸泡、冲洗、控水、磨粉、加水拌匀、挤压、熟化成型、老化、干燥、包装等加工而成，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》等规定，特制定本标准，作为组织生产、检验、贸易、仲裁依据。

本标准安全性指标按照GB2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB2715-2016《食品安全国家标准 粮食》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。

本标准代替Q/ZJD 0001S-2015《干米线》。

本标准由昭通健达食品有限责任公司提出、起草并解释。

本标准起草人：邓智华。

食品安
号: 5306
期:

干米线

1 范围

本标准规定了干米线的技术要求，检验规则、标志、包装、运输及贮存。

本标准适用于以大米为主原料，经过浸泡、冲洗、控水、磨粉、加水拌匀、挤压成型、老化、干燥等加工工艺制成的干米线。

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 技术要求

3.1 原辅料要求

3.1.1 大米：应符合 GB/T 1354 的规定。

3.1.2 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。

3.1.3 其他原辅料：应符合相应的食品标准和有关规定，不得使用非食品原料和辅料。

3.2 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	米黄白色至米灰色，无霉斑	取适量的被测样品置于洁净的白瓷盘中，在自然光线下，目视、鼻嗅、口尝
气味、滋味	具有本产品特有的气味及滋味，无霉味及其他异味。	
烹调性	煮熟后口感不粘，不牙碜，滋润爽滑，柔软爽口。	
形态	柔韧，具有弹性，线条状。	
杂项	无肉眼可见外来杂质。	

3.3 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	≤ 15.0	GB5009.3

酸度, ml/10g	≤	4.0	GB5009.239
不整齐度, g/100g	≤	10.0	LS/T3212
自然断条率, g/100g	≤	6.0	
熟断条率, g/100g	≤	4.0	

3.4 污染物限量

应符合 GB2762 的规定, 严于食品安全国家标准的指标应符合表 3 的规定。

表3 污染物限量

项目		指标	检验方法
铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤	0.16	GB5009.12

3.5 真菌毒素限量

应符合 GB2761 的规定。

3.6 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》规定, 按 JJF1070 的规定检验。

3.7 食品添加剂

3.7.1 食品添加剂质量应符合相应的食品安全标准和有关规定。

3.7.2 食品添加剂的使用应符合 GB2760 大米制品的规定。

3.8 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB14881 的规定。

4 检验规则

4.1 组批

以同一品种的原料, 同一次投料, 同一工艺所生产同一规格产品为一批。

4.2 抽样

从同一批次产品随机抽取, 抽样基数不得少于 50 个独立包装 (总质量不得少于 50kg), 净含量大于或等于 5kg 的产品: 随机抽取 5kg 样品平均分成两份, 一份检验, 一份留样备查。

4.3 出厂检验

每批产品均需质量检验部门检验合格, 并附产品质量检验合格证方可出厂, 出厂检验项目为: 感官要求、净含量、水分、酸度。

4.4 型式检验

型式检验每半年进行一次, 检验项目为本标准规定的全部项目, 有下列情况之一时, 亦应进行检验:

- 产品的原料、配方、生产工艺有较大改变时;
- 产品停产半年以上, 恢复生产时;
- 出厂的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;

4.5 判定规则

该产品检验项目中全部检验合格,判定该产品为合格产品,若检验项目中有任意一项不符合本标准,用留样复检,以复检标准为准。

5 标志、包装、运输、贮存

5.1 标志

5.1.1 产品标签,标识应符合 GB7718 和 GB28050 的规定。

5.1.2 外包装储运图示标志应符合 GB/T191 的规定。

5.2 包装

包装材料和容器应符合相应食品安全标准和有关规定,封口严密,包装牢固。

5.3 运输

运输工具应清洁、卫生、无异味、无污染。运输过程中应防挤压、防雨、防潮、防晒,装卸时应轻搬、轻放。运输时严禁与有毒、有害、有异味、易挥发,易腐蚀的物品混装混运。

5.4 贮存

原料、辅料、半成品、成品应分开放置,应贮存于清洁、卫生、干燥、阴凉、通风、无异味库房内。产品应离地,离墙,不得与有毒、有害、有异味、易挥发,易腐蚀的物品同处贮藏。

备案章

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》。


邵通健史食品有限责任公司

备案单位（盖章）


邓智华

备案单位主要负责人（签字）

2021年05月31日

2021年05月31日