

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《中华人民共和国食品安全法》。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《中华人民共和国食品安全法》。



陈志华

备案单位主要负责人 (签字)

2021年4月21日

Q/QRF

云南通海勤人坊食品有限公司企业标准

Q/QRF 0001 S—2021

鲜米线、干米线

云南省
备案号
备案日期

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 53040037S-2021
备案日期: 2021年5月6日

2021 - 04 - 26 发布

2021 - 05 - 06 实施

云南通海勤人坊食品有限公司

发 布

前 言

我公司生产的鲜米线、干米线是以大米为主要原料，添加少量食用淀粉，经清洗、浸泡、磨粉、挤压成型、水煮（或不水煮）、干燥（或不完全干燥）、包装等工艺制成。根据《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国标准化法》的规定，特制定本标准，作为本企业组织生产、检验、贸易和仲裁的依据。

本标准安全性指标按照GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2761-2017《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》、GB 2715-2016《食品安全国家标准 粮食》和DBS53/017-2014《鲜米线》制定，其中总砷指标严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准由云南通海勤人坊食品有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：陈志华

鲜米线、干米线

1 范围

本标准规定了鲜米线、干米线的技术要求、检验规则及包装、标志、运输和贮存。
本标准适用于以大米、食用淀粉为原料，经清洗、浸泡、磨粉、挤压成型、水煮（或不水煮）、干燥（或不完全干燥）、包装等工艺制成的鲜米线、干米线。

2 规范性引用文件

本标准中所列的文件对于本标准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

根据水分含量的不同分为：鲜米线、干米线

4 技术要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 大米：应符合 GB 1354 的规定
- 4.1.2 食用淀粉：应符合 GB 31637 的规定
- 4.1.3 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定
- 4.1.4 其他原辅料：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	检查方法
色泽	具有其相应产品应有的正常色泽	取适量样品于洁净的白瓷盘中，在自然光线下目测、鼻嗅、煮熟后口尝。
气味及滋味	具有该产品固有的气味和滋味，无异味	
形态	柔韧有弹性，粗细均匀	
杂质	无肉眼可见杂质	

4.3 理化指标

应符合表2的规定

表2 理化指标

食品安全企业
5304 S
年

项 目	指标		检验方法
	鲜米线	干米线	
水分, g/100g ≤	80	16	GB 5009.3
酸度, ml/10g ≤	0.05	3.0	GB 5009.239
二氧化硫	按GB2760执行		GB 5009.34

4.4 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 值	检验方法
总砷（以 As 计），mg/kg ≤	0.16	GB 5009.11

4.5 理微生物限量

4.5.1 微生物限量应符合 DBS53/017 的规定

4.5.2 致病菌限量应符合 GB 29921 的规定

4.6 真菌毒素限量

应符合GB 2761的规定。

4.7 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，按JF1070规定的方法进行检验。

4.8 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的要求。

4.8.1 食品加工过程的卫生要求

应符合GB14881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，同一生产工艺生产的同规格的产品为一批。

5.2 抽样

抽样基数不得少于50个独立包装或50 kg，从每批产品中随机抽取10个独立包装或5 kg，将样品平均分成2份，一份检验，一份作为备样。

5.3 出厂检验

每批产品须经公司质量检验部门检验合格，并附检验合格证后方可出厂。鲜米线的出厂检验项目：感官要求、净含量、水分、酸度、细菌总数、大肠菌群、霉菌；干米线的出厂检验项目：感官要求、净含量、水分、酸度。

食品安全企业
号: 5304
期: 年

5.4 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项目。有下列情况之一时, 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) 停产半年以上恢复生产时;
- c) 出厂检验结果与上次型式检验结果差异较大时;
- 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

检验结果中, 微生物指标若有任一项不合格时, 则判该批产品为不合格; 其余指标若有任一项不合格时, 允许用留样进行复检, 以复检结果为准。

备案章

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

6.1.1 产品包装标签、标识应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定;

6.1.2 包装储运图示标志应符合 GB/T191 的规定。

6.2 包装

包装材料和容器应符合相应的食品安全标准及有关规定, 封口严密, 包装牢固。

6.3 运输

运输工具应清洁、卫生、产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品混装运输; 搬运时应轻放, 严禁扔、摔挤; 运输过程中应防止暴晒、雨淋及受潮。

6.4 贮存

产品应贮存于清洁卫生、通风干燥、有防尘、防蝇、防虫、防鼠的库房内; 禁止与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的物品贮存。产品堆放时应离地、离墙, 堆码高度以提取方便为宜。

月 日

