

Q/TKK

云南云之禾食品有限公司企业标准

Q/YZH 0001 S—2021

云南省食品
备案号: 53
备案日期:

花色米线

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 53040011 S-2021
备案日期: 2021年2月4日

2021 - 01 - 25 发布

2021 - 02 - 04 实施

云南云之禾食品有限公司 发布

前 言

我公司生产的花色米线是以大米、红米为主要原料，添加或不添加玉米粉、玉米淀粉、荞麦粉、小麦粉、蔬菜粉（汁），经清洗、浸泡、粉碎、和面、挤压成型、冷却、干燥或不完全干燥、包装而成。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》的规定，特制定本标准，作为本公司组织生产、检验、贸易、仲裁的依据。

本标准的安全性指标按照GB 2762-2017《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》、DBS53/017-2014《鲜米线》的规定制定，其中铅的指标严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准由云南云之禾食品有限公司提出、起草并解释。

本标准起草人：刘家辉。

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、红米为主要原料，添加或不添加玉米粉、玉米淀粉、荞麦粉、小麦粉、蔬菜粉（汁），经清洗、浸泡、粉碎、和面、挤压成型、冷却、干燥或不完全干燥、包装而成的花色米线。

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 按工艺不同分为：干花色米线、半干花色米线、鲜花色米线

3.2 按原料不同分为：花色米线（玉米米线、荞麦米线、小麦米线、蔬菜米线）、原味米线（米线、红米线）。

4 技术要求

4.1 原料要求

4.1.1 大米、红米：应符合 GB 2715 的规定。

4.1.2 小麦粉：应符合 GB/T 1355 的规定。

4.1.3 玉米粉：应符合 GB /T 10463 的规定。

4.1.4 玉米淀粉：应符合 GB/T 8885 的规定。

4.1.5 荞麦粉：应符合 GB/T 35028 的规定。

4.1.6 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。

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

4.2 感官要求

应符合表1的要求。

表1 感官要求

项目	要求	检验方法
色泽	具有相应品种应有的颜色，无霉斑。	取适量样品在自然光线下，目视、鼻嗅、熟制后口尝。
滋味、气味	具有相应品种特有的气味及滋味，无霉味及其他异味。	
烹调性	煮熟后口感不粘，不牙碜，滋润滑爽，柔软爽口。	
形态	柔韧有弹性、粗细基本均匀的线条状。	
杂质	无肉眼可见外来杂质。	

4.3 理化指标

应符合表2规定。

表2 理化指标

项目	指标			检验方法
	干米线	半干米线	鲜米线	
水分, g/100g	≤ 20.0	45.0	75.0	GB 5009.3

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 污染物的限量

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

应符合GB 2761的规定。

4.6 微生物指标

4.6.1 微生物限量应符合 DBS53/017 的规定。

4.6.2 致病菌限量应符合 GB 29921 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》规定，按JJF 1070 的规定检验。

4.8 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

4.9 生产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

以同一原料、同一次投料、同一工艺、同一班次生产的同一规格的产品为一批次。

5.2 抽样

经同一批次为抽样基数，抽样基数不得少于50 kg, 抽样样品不得少于5 kg（净含量少于5 kg的，应取6个独立包装样品且总量不少于5 kg）。样品分2份，一份用于检验，一份备查。

5.3 出厂检验

每批产品出厂前须经厂质量检验部门检验合格，并附产品质量检验合格证后方可出厂。出厂检验项目为：感官要求、水分、酸度、净含量、菌落总数、大肠菌群。

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，亦应进行型式检验：

- a) 当产品原料、生产工艺、生产设备有较大改变时；
- b) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- c) 停产半年以上重新恢复生产时；
- 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，则判定为不合格品；其余指标若有任一项不合格时，可以用留样复检。以复检结果为准。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

6.1.1 包装标签、标识应符合 GB 7718、GB 28050 的规定。

6.1.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装

包装材料和容器应符合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、干燥。运输过程中应避免日晒、雨淋。不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装运输。装卸时应轻搬、轻放，不得重压。

6.4 贮存

产品应贮存在清洁卫生、通风、阴凉、干燥、无异味的仓库内。产品离地、离墙堆放，禁止与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的货物混贮、混放。

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（包括原辅料）、食品添加剂和法律、法规禁止使用的食品（包括原辅料）、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》。

云南云之禾食品有限公司

备案单位（盖章）

2020 年 12 月 25 日

刘泉辉

备案单位主要负责人（签字）

2020 年 12 月 25 日