

Q/LMK

罗平县民康食品开发有限公司企业标准

Q/LMK 0001 S—2020

花色米线制品

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 53030006S-2020
备案日期: 2020年01月20日

云南省
备案
备案日

2020-01-10 发布

2020-01-20 实施

罗平县民康食品开发有限公司 发布

前 言

我公司生产的花色米线制品是以大米、食用淀粉为主要原料，添加或不添加红米、玉米粉、紫薯粉、螺旋藻、小麦粉、南瓜粉、可食用花汁（粉）、苦荞粉、水果汁（粉）、蔬菜汁（粉）等其中一种或几种辅料，经淘洗、浸泡、粉碎和面、挤压成型、干燥或不干燥（不完全干燥）、水煮或不水煮、包装等工艺加工制成。按照《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，特制订本标准，作为企业组织生产、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 2715-2016《食品安全国家标准 粮食》、DBS 53/017-2014《鲜米线》的要求制定，其中铅指标限量严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准由罗平县民康食品开发有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：常青涛。

食品安

: 530

1:

花色米线制品

1 范围

本标准规定了花色米线的产品分类、技术要求、检验规则以及标志、包装、运输、贮存。

本标准适用以大米、食用淀粉为主要原料，添加或不添加红米、玉米粉、紫薯粉、螺旋藻、小麦粉、南瓜粉、可食用花汁（粉）、苦荞粉、水果汁（粉）、蔬菜汁（粉）等其中一种或几种辅料，经淘洗、浸泡、粉碎和面、挤压成型、干燥或不干燥（不完全干燥）、水煮或不水煮、包装等工艺加工制成的花色米线制品。

2 规范性引用文件

本标准中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 术语和定义

3.1 花色半干米线

以大米、食用淀粉为主要原料，添加或不添加红米、玉米粉、紫薯粉、螺旋藻、小麦粉、南瓜粉、可食用花汁（粉）、苦荞粉、水果汁（粉）、蔬菜汁（粉）等其中一种或几种辅料，经淘洗、浸泡、粉碎和面、挤压成型、冷却、包装等工艺加工制成的水分适中的花色半干米线制品。

3.2 花色干米线

以大米、食用淀粉为主要原料，添加或不添加红米、玉米粉、紫薯粉、螺旋藻、小麦粉、南瓜粉、可食用花汁（粉）、苦荞粉、水果汁（粉）、蔬菜汁（粉）等其中一种或几种辅料，经淘洗、浸泡、粉碎和面、挤压成型、冷却、干燥、包装等工艺加工制成的水分较小的花色干米线制品。

4 产品分类

4.1 按水分含量的程度不同分为：花色半干米线、花色干米线。

4.2 按添加辅料的的不同分为：杂粮米线（玉米、红米、苦荞）、花类米线（重瓣玫瑰花、菊花、金银花）、蔬菜米线（青菜、菠菜、西红柿、南瓜、香菇、胡萝卜、魔芋、紫薯、螺旋藻）、水果米线（桔子、蓝莓、草莓、火龙果、香蕉）。

4.3 按食用方式可分为即食类花色米线和非即食类花色米线。

5 技术要求

5.1 原辅料要求

- 5.1.1 玉米粉：应符合 GB /T 10463 的规定；
- 5.1.2 大米、红米：应符合 GB/T 1354、GB 2715 的规定；
- 5.1.3 荞麦粉：应符合 GB/T 35028 的规定；
- 5.1.4 小麦粉：应符合 GB/T 1355 的规定；
- 5.1.5 小麦淀粉：应符合 GB/T 8883 的规定；
- 5.1.6 魔芋粉：应符合 NY/T 494 的规定；
- 5.1.7 玉米淀粉：应符合 GB/T 8885 的规定；
- 5.1.8 燕麦粉：应符合 NY/T 892 的规定；
- 5.1.9 生产用水：应符合 GB 5749 的规定；
- 5.1.10 食用螺旋藻：应符合 GB/T 16919 的规定；
- 5.1.11 重瓣玫瑰花、菊花、金银花、青菜、菠菜、西红柿、南瓜、香菇、胡萝卜、魔芋、桔子、蓝莓、草莓、火龙果、香蕉应洁净，无杂质、无霉变、无污染，并符合相应的食品标准及有关规定。
- 5.1.12 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。

5.2 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	具有该产品正常的色泽，无霉斑。	取适量的样品置于洁净的白瓷盘中，在自然光线下，目视、鼻嗅，熟制后品尝其滋味。
滋味、气味	具有该类产品固有的气味和滋味、无异味，熟制后入口软硬适中。	
组织形态	大小、粗细基本均匀的线条状。	
杂 质	无肉眼可见外来杂质。	

5.3 理化指标

应符合表2的要求。

表2 理化指标

项 目	理化指标		检验方法
	花色半干米线	花色干米线	
水分, g/100g ≤	60.0	40.0	GB 5009.3
酸度, mL/10g ≤	4.0		GB 5009.239

5.4 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

5.5 微生物限量

5.5.1 致病菌限量应符合 GB 29921 中粮食制品类的规定。

5.5.2 微生物限量符合 DBS 53/017-2014《鲜米线》。

5.6 真菌毒素限量

应符合GB2761的规定。

5.7 农药最大残留限量

5.8 应符合 GB 2763 的规定。

5.9 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，并按JJF 1070 中规定的方法检验。

5.10 食品添加剂

5.10.1 食品添加剂质量应符合相应的食品安全标准和有关规定。

5.10.2 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 粮食和粮食制品的规定。

5.11 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

6 检验规则

6.1 组批

同一班次、同一工艺、同种原料生产的同一品种、同一规格的产品为一批。

6.2 抽样

从同一批产品中随机抽取至少 6 个销售包装（不少于 5kg）样品，样品平均分成两份，一份检验，一份备查。

6.3 出厂检验

产品出厂前，须经企业质量检验部门按本标准规定逐批进行检验，签发检验合格证方可出厂。出厂检验项目按照相关规定执行。

6.4 型式检验

型式检验每半年检验一次，检验项目为本标准规定的全部项目。有下列情况之一时，应进行型式检验：

- a) 当原料、工艺有较大改变，可能影响产品质量时；
- b) 产品停产半年以上，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。

6.5 判定规则

检验结果中，如有一项指标不合格时，允许采用留样（或从该批产品中加倍抽样）复检（花色鲜米线的微生物限量不合格时不准复检），以复检结果为准。

7 标识、包装、运输、贮存

7.1 标识、标签

7.1.1 产品销售包装的标签标识应符合 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，营养标签标识应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

7.1.2 外包装图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

7.2 包装

用于花色米线包装的材料和容器应符合相应的食品安全标准和有关规定。封口严密，包装牢固。

7.3 运输

运输工具应具有防尘、防雨、防晒设施，保持清洁卫生，不得与其它有毒、有害、易污染的物品混装混运。装运时要轻拿、轻放、轻装、轻卸，防止重压。

7.4 贮存

产品应距地、离墙贮存在阴凉通风，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。仓库内，按产品不同品种分别堆码整齐。

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》。



2020 年 01 月 02 日

常青靖

备案单位主要负责人（签字）

2020 年 01 月 02 日