

Q/KHS

昆明禾善禾美农业科技有限公司企业标准

Q/KHS 0001 S—2021

其他粮食加工品（花色米线）

云南省食品安全企业标准备案章

备案号: 53010221S-2021

备案日期: 2021 年 06 月 09 日

2021-06-09 发布

2021-06-11 实施

昆明禾善禾美农业科技有限公司 发布

前 言

我公司生产的其他粮食加工品（花色米线）是以大米为主要原料，添加或不添加玉米粉、辣木叶粉、绿豆粉、苦荞粉等辅料。经过清洗、浸泡、磨粉、合粉、熟化、挤条、定型、冷却、老化、切断、复水、包装等工艺生产加工而成。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》的有关规定，特制定本标准，作为企业组织生产、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》、DBS 53/017-2014《云南省食品安全地方标准 鲜米线》的规定制定，其中总砷限量严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准由昆明禾善禾美农业科技有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：张正灿。

省食品安

号: 530

期:

其他粮食加工品（花色米线）

1 范围

本标准规定了其他粮食加工品（花色米线）的技术要求、检验规则和标志、包装、运输及贮存。

本标准适用于以大米为主要原料，添加或不添加玉米粉、辣木叶粉、绿豆粉、苦荞粉等辅料。经过清洗、浸泡、磨粉、合粉、熟化、挤条、定型、冷却、老化、切断、复水、包装等工艺生产加工而成的其他粮食加工品（花色米线）。

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 2715 的规定。

3.1.2 玉米粉、辣木叶粉、绿豆粉、苦荞粉：应符合相应的食品标准及有关规定。

3.1.3 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。

3.1.4 不得使用回收米线作为加工原料。

3.1.5 不得添加任何食品添加剂（如亚硫酸钠、焦亚硫酸钠、焦磷酸钠等），禁止使用非食品原料和辅料（如次硫酸氢钠甲醛（吊白块）、甲醛等）。

3.1.6 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	具有该品种应有的色泽。	取样品 200g 放入白瓷盘中,通过目视、鼻嗅、熟制后口尝。
气味、滋味	具有该品种应有的气味、滋味,无异味。	
形 态	柔韧,具有弹性,线条状,粗细基本均匀。	
杂 质	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	≤ 80	GB 5009.3
酸度 (以乳酸计), g/100g	≤ 0.1	GB 5009.239

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

3.5 真菌毒素限量

应符合GB 2761的规定。

3.6 微生物限量

应符合 DBS 53/017 的规定。

3.7 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理方法》的规定，按JJF1070规定的方法测定。

3.8 食品添加剂

3.8.1 食品添加剂质量应符合相应的食品安全标准和有关规定。

3.8.2 食品添加剂的使用应符合 GB2760 中大米制品的规定。

3.9 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

4 检验规则

4.1 组批

以同一批原料、同一次投料、同一工艺所生产的同一规格产品为一批。

4.2 抽样

从同一批产品中随机抽样，抽样基数不少于50kg，随机抽取5kg（不少于10个最小包装），样品分成2份，1份检验，1份备查。

4.3 出厂检验

每批产品出厂前须经检验合格并附合格证后方可出厂，出厂检验项目应按照有关规定执行。

4.4 型式检验

标准备
)-
月

在正常情况下，每半年进行一次，检验项目为本标准规定全部项目，有下列情况之一时亦应进行。

- a) 在原料、工艺有较大改变时；
- b) 停产半年以上或设备大修又恢复生产时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- d) 国家食品安全监督部门提出型式检验要求时。

4.5 判定规则

检验结果中，微生物指标若有一项不合格时，则判该批产品为不合格，其余指标如有不合格，允许用留样进行复检，以复检结果为准。

5 标志、包装、运输、贮存

5.1 标志

5.1.1 包装标签、标识应符合 GB7718、GB28050 及有关规定；

5.1.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 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，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；运输中应防止暴晒、雨淋及受潮。

5.4 贮存

产品应贮存于清洁卫生、有防尘、防蝇、防虫、防鼠设施的库内；禁止与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的物品混贮。产品堆放时应离地、离墙，堆码高度以提取方便为宜。

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》。



张正灿

备案单位主要负责人（签字）

2021年5月24日