

# Q/Y Y R

## 云南御润坊香汇食品有限公司企业标准

Q/Y Y R 0001 S—2021

代替 Q/Y Y R 0001 S-2020

### 粮食加工品（花色米线）

云南省  
备案  
备案日期

云南省食品安全企业标准备案章

备案号: 53010289 S- 2021

备案日期: 2021 年 06 月 29 日

2021-06-29 发布

2021-07-01 实施

云南御润坊香汇食品有限公司 发布

## 前 言

我公司生产的粮食加工品（花色米线）是以大米、红米为原料，添加（或不添加）淀粉、紫薯、香芋、土豆、山药、玉米、苦荞粉、燕麦、重瓣红玫瑰、桂花、茉莉、荷花、菠菜、南瓜、西红柿、草莓、橙子等辅料，经兑米、泡米、磨浆（加入老粉或粉头）、压滤脱水、粉碎、搅拌、制粒、蒸制、榨条、水煮、冷却漂洗、包装等工艺制成。根据《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，特制定本企业标准，作为企业组织生产、检验、贸易和仲裁的依据。

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《云南省食品安全地方标准 鲜米线》制定，其中铅限量严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准由云南御润坊香汇食品有限公司提出、起草并解释。

本标准代替Q/YYR 0001 S-2020《粮食加工品（花色米线）》。

本标准主要起草人：江炫融

食品安全  
号: 530  
期:

## 粮食加工品（花色米线）

### 1 范围

本标准规定了粮食加工品（花色米线）的技术要求、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于以大米、红米为原料，添加（或不添加）淀粉、紫薯、香芋、土豆、山药、玉米、苦荞粉、燕麦、重瓣红玫瑰、桂花、茉莉、荷花、菠菜、南瓜、西红柿、草莓、橙子等辅料，经兑米、泡米、磨浆（加入老粉或粉头）、压滤脱水、粉碎、搅拌、制粒、蒸制、榨条、水煮、冷却漂洗、包装等工艺制成的粮食加工品（花色米线）。

### 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 技术要求

#### 3.1 原料要求

- 3.1.1 大米、红米、玉米、燕麦等粮食：应符合 GB 2715 的规定。
- 3.1.2 淀粉：应符合 GB 31637 的规定。
- 3.1.3 可食用鲜花、新鲜蔬菜水果等：应无腐烂、无霉变、无异味、无虫蛀，并符合相应的食品安全标准及有关规定。
- 3.1.4 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.5 不得使用回收米线作为加工原料，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）。
- 3.1.6 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。

#### 3.2 感官要求

应符合表1规定。

表1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
色 泽	具有该产品应有的色泽，无霉斑	取适量样品置于清洁的白瓷盘中，在自然光线下目视、鼻嗅、口尝
气味和滋味	具有该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，滋润滑爽	
组织形态	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

全企业  
1  
年

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 ≤	80.0	GB 5009.3
酸度 (以乳酸计), g/100g ≤	1.0	GB 12456

### 3.4 污染物限量

应符合GB 2762及有关规定；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 ≤	0.08	GB 5009.12

### 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办法》的规定，并按JJF 1070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安全标准和有关规定。

3.8.2 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 粮食和粮食制品有关规定。

## 4 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

以同一品种的原料、同一次投料、同一工艺所生产的同一规格的产品为一批。

### 5.2 抽样

从同一批产品中随机抽取，抽样基数不得少于50kg，抽样样品不得少于5kg（净含量少于5kg的，应取6个独立包装样品且总量不少于5kg）。样品分为两份，一份检验，一份留样备查。

### 5.3 出厂检验

产品出厂前须经本厂质检部门检验合格并附合格证后方可出厂。出厂检验项目应按有关规定执行。

标准备

)-

月

#### 5.4 型式检验

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

- a) 产品的原料、配方、工艺、生产设备发生较大改变，可能影响产品质量时；
- b) 产品停产半年以上，重新恢复生产时；
- 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。

#### 5.5 判定规则

检验结果中，若微生物指标有任一项不合格时，则判定该批产品为不合格，其他指标有任意一项不合格时，可以用留样进行复检，以复检结果为准。

### 6 标志、包装、运输、贮存

#### 6.1 标志

6.1.1 销售的包装标签应符合 GB 7718、GB 28050 及有关规定。

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相关食品安全标准和有关规定，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。搬运时应轻拿、轻放。不得扔摔、撞击、挤压。运输过程中不得暴晒、雨淋、受潮。

#### 6.4 贮存

产品应贮存于清洁、干燥、通风良好，有防蝇、防鼠设施的库房内。产品堆放时应离地、离墙，不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品同库贮存。

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）均是真实，并符合《食品安全法》等要求，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》。

云南御润坊香汇食品有限公司

江宏融

备案单位（盖章）：

备案单位主要负责人（签字）：

年 月 日

年 月 日