

Q/YYZ

云南云状食品有限公司企业标准

Q/YYZ 0002 S—2022

其他方便食品（方便米线）

云南省食品安全企业标准备案章

备案号: 53010101 S- 2022

备案日期: 2022年 03月 30日

2022-03-28 发布

2022-03-30 实施

云南云状食品有限公司 发布

前 言

我公司生产的其他方便食品（方便米线）是以大米为主要原料，添加或不添加食用淀粉，经去石洗米、大米浸泡、大米粉碎、粉料搅拌、自热挤丝、一次老化、高温复蒸、二次老化、水洗松丝、上挂烘烤、下挂切割、包装加工制成的免煮米线制品，添加方便调料包，组合包装等工艺加工而成。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 2761-2017《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》、GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 17400-2015《食品安全国家标准 方便面》，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。

本标准由云南菩提绎站食品有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：彭仲安、陈娴。

省食
号:
日期:

其他方便食品（方便米线）

1 范围

本标准规定了其他方便食品（方便米线）的术语和定义、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，添加或不添加食用淀粉，经去石洗米、大米浸泡、大米粉碎、粉料搅拌、自热挤丝、一次老化、高温复蒸、二次老化、水洗松丝、上挂烘烤、下挂切割、包装加工制成的免煮米线制品，添加方便调料包，组合包装等工艺加工而成的其他方便食品（方便米线）。

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 术语和定义

3.1 方便米线（免煮）

以大米为主要原料，添加或不添加食用淀粉，经去石洗米、大米浸泡、大米粉碎、粉料搅拌、自热挤丝、一次老化、高温复蒸、二次老化、水洗松丝、上挂烘烤、下挂切割、包装加工制成的免煮米线制品。

3.2 方便调料包

米线以外用于调味和提供营养的可食用物料包，包含复合调味粉包、复合调味酱料包、脱水蔬菜包等。

4 技术要求

4.1 原料要求

- 4.1.1 大米：应符合 GB/T 1354 的规定。
- 4.1.2 食用淀粉：应符合 GB 31637 的规定。
- 4.1.3 复合调味粉包、复合调味酱料包：应符合 GB 31644 的规定。
- 4.1.4 脱水蔬菜包：应符合 NY/T 960 的规定。
- 4.1.5 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.6 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。

4.2 感官要求

应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
色 泽	具有该产品应有的色泽	按食用方法取适量被测样品置于 500mL 无色透明烧杯中，在自然光下观察色泽、形态，闻其气味，用温开水漱口后品其滋味
滋味、气味	无异味、无异味	
状 态	外形整齐或一致，无正常视力可见外来异物	

4.3 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	≤ 20	GB 5009.3
复水率, %	≥ 200	QB/T 2652
酸价 (KOH), mg/g	≤ 3 (仅限含油调味料包)	GB 5009.229
过氧化值, g/100g	≤ 0.25 (仅限含油调味料包)	GB 5009.227

4.4 真菌毒素限量

应符合GB 2761的规定。

4.5 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 的规定。

表 3 污染物限量

项 目	指 标	检验方法
铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12

4.6 农药残留限量

应符合GB 2763的规定。

4.7 微生物限量

4.7.1 微生物限量应符合 GB 17400 的规定。

4.7.2 致病菌限量使用应符合 GB 29921 的规定。

4.8 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，按照JJF 1070规定的方法测定。

4.9 食品添加剂

4.9.1 食品添加剂的质量应符合相应的食品安全标准及有关规定。

4.9.2 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 方便米面制品的规定。

4.10 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产品为一批。

5.2 抽样方法

所抽样品须为同一批次保质期内的产品，抽样基数不少于 200 个销售包装，随机抽样至少 20 个销售包装（不少于 2kg）。样品分成 2 份，送检验机构，1 份用于检验，1 份备查。

5.3 出厂检验

每批产品须经公司质量检验部门检验合格，并附合格证后方可出厂，出厂检验项目应按照有关规定和要求执行。

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中的全部项目；有下列情况之一时也应进行型式检验：

- a) 当原料、生产工艺、生产设备发生较大变化时；
- b) 停产半年以上重新恢复生产时；
- c) 出厂检验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机构提出型式检验要求时。

5.5 判定规则

检验结果中，若微生物指标有不合格时，则判定该批产品不合格，不得复检；其余指标有任一项不合格，允许用留样进行复检，以复检结果为准。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

6.1.1 产品包装标签标识应符合 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

产品包装用材料应符合相应的食品安全标准的规定。包装封口应严密、牢固、无破损。

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贮；装运时应轻拿轻放，不得抛掷、重压和挤压；运输中应防止暴晒、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、防鼠设施的库房内；禁止与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的物品混贮。堆放时应离地、离墙 20cm 以上。

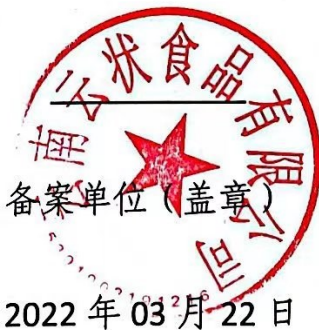
备案单位承诺书

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》。



彭仲安

备案单位主要负责人(签字)

2022年03月22日