

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》。



备案单位（盖章）

2021 年 12 月 20 日



张宇东

备案单位主要负责人（签字）

2021 年 12 月 20 日

Q/YDH

云南滇禾食品有限公司企业标准

Q/YDH 0002 S—2022

米线

云南省
备案
备案日

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 5304⁰⁰⁰⁴S-2022
备案日期: 2022 年 01 月 10 日

2022 - 01 - 07 发布

2022 - 01 - 10 实施

云南滇禾食品有限公司

发布

前 言

我公司生产的米线是以大米或红米、紫米为主要原料，添加（或不添加）荞麦、荞麦粉、小麦、小麦粉、小麦淀粉、玉米、玉米粉、玉米淀粉、蔬菜粉（汁），经清洗、浸泡、磨粉或磨浆、发酵或不发酵、和面、挤压成型、冷却、干燥或不完全干燥、水煮、漂洗包装等工艺加工而成。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》、GB 2715-2016《食品安全国家标准 粮食》、微生物限量参照 DBS53/017-2014《鲜米线》制定，其中总砷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。

本标准由云南滇禾食品有限公司提出、起草并解释。

本标准起草人：张宇泉。

标准备案章

月 日

米线

1 范围

本标准规定了米线的产品分类、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、紫米为主要原料，添加或不添加荞麦、荞麦粉、小麦、小麦粉、小麦淀粉、玉米、玉米粉、玉米淀粉、蔬菜粉（汁），经清洗、浸泡、磨粉或磨浆、发酵或不发酵、和面、挤压成型、冷却、干燥或不完全干燥、水煮、漂洗包装等工艺加工而成米线。

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 产品分类

3.1 按工艺不同分为：干米线、半干米线、鲜米线。

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

4 技术要求

4.1 原料要求

4.1.1 大米、红米、紫米：应符合 GB 2715 和 GB/T 1354 的规定。

4.1.2 小麦：应符合 GB 1351 的规定。

4.1.3 小麦粉：应符合 GB/T 1355 的规定。

4.1.4 小麦淀粉：应符合 GB/T 8883 的规定。

4.1.5 玉米：应符合 GB 1353 的要求。

4.1.6 玉米粉：应符合 GB/T 10463 的规定。

4.1.7 玉米淀粉：应符合 GB/T 8885 的规定。

4.1.8 荞麦：应符合 GB/T 10458 的规定。

4.1.9 荞麦粉：应符合 GB/T 35028 的规定。

4.1.10 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。

4.1.11 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、熟制后品尝
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	80.0	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 污染物限量

项目	指标	检验方法
总砷（以 As 计），mg/kg	0.2	GB 5009.11

4.5 真菌毒素限量

应符合GB 2761的规定。

4.6 微生物限量

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，同一工艺，同一规格的产品为一批次。

食品安全企业标准
7:5304
1: 年

5.2 抽样

经同一批次为抽样基数，抽样基数不得少于 50 k，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），样品分两份，一份用于检验，一份留样备查。

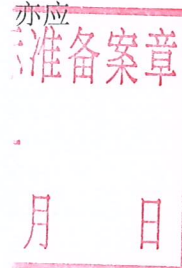
5.3 出厂检验

每批产品须经公司质量检验部门检验合格，并附有产品质量检验合格证明后方可出厂。出厂检验项目为标签、标识、感官要求、水分、酸度、净含量。

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) 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) 停产半年以上再恢复生产时；
- 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，则判该批产品为不合格，其余指标若有任一项不合格时，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 和 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、无异味、有腐蚀性、易污染的货物混贮、混放。

云南省
备案-
备案日