

Q/HJJ

勐海津津食品有限责任公司企业标准

Q/HJJ 0001 S—2022

花色米线

云南省食品安
备案号: 5328
备案日期:

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 53280067 S- 2022
备案日期: 2022 年 5 月 23 日

2022 - 05 - 23 发布

2022 - 05 - 23 实施

勐海津津食品有限责任公司

发布



扫描全能王 创建

前 言

我公司生产的花色米线是以大米为主要原料，添加或不添加红米、紫米、玉米、荞麦、薏仁米、大豆、魔芋淀粉、木薯淀粉，经清洗、浸泡、粉碎、拌浆加入混合、挤压成型、冷却、干燥或不干燥、包装制成。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，特制定本标准，作为组织生产、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》、DBS53/017-2014《食品安全地方标准 鲜米线》的规定制定，其中铅严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准由勐海津津食品有限责任公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：田爱飞，台海川。



花色米线

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、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于以大米为主要原料，添加或不添加红米、紫米、玉米、荞麦、薏仁米、大豆、魔芋粉、木薯淀粉，经清洗、浸泡、粉碎、拌浆加入混合、挤压成型、冷却、干燥或不干燥、包装制成的花色米线。

2 规范性引用文件

下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。

全企业标准

8 S-

年 月

3 产品分类

根据产品工艺不同分为：干花色米线、半干花色米线、鲜花色米线。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 大米、红米、紫米：应符合 GB 2715 的规定；

4.1.2 玉米：应符合 GB 1353 的规定；

4.1.3 荞麦：应符合 GB/T 10458 的规定；

4.1.4 薏仁米：应符合 NY/T 2977 的规定；

4.1.5 大豆：应符合 GB 1352 的规定；

4.1.6 魔芋粉：应符合 NY/T 494 的规定；

4.1.7 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定；

4.1.8 其他原辅料：应符合相应的食品安全标准及有关规定，不得添加任何食品添加剂，不得使用非食品用原料和辅料。

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
外 观	线条状，粗细基本均匀。	取适量样品在自然光线下，目视、鼻嗅、熟制后口尝。
色 泽	具有相应品种原料与配料应有的自然色泽，无霉斑。	
滋味与气味	具有相应品种特有的香气和滋味，无霉味及其他异味。	



续表 1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
杂 质	无肉眼可见的外来杂质。	取适量样品在自然光线下，目视、鼻嗅、熟制后口尝。

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
	干米线	鲜米线	
水分, g/100g ≤	17.0	80	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
铅（以 Pb 计），mg/kg ≤	0.08	GB 5009.12

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》的规定，按 JJF 1070 规定的方法测定。

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 净含量

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

4.10 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

5 检验规则



5.1 组批

以同一品种的配料、同一批投料、同一工艺生产的同一包装规格的产品为一批。

5.2 抽样

以同一批次为抽样基数，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5 kg），样品分为2份，一份用于检验，一份备检。

5.3 出厂检验

每批产品出厂前，经检验合格后方可出厂销售。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，应进行型式检验：

- a) 产品停产半年以上重新恢复生产时；
- b) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- c) 停产半年以上重新恢复生产时；
- d) 国家食品安全监管部门提出型式检验要求时。

案章

5.5 判定规则

检验结果中，微生物指标有任一项不合格时，判定该批产品为不合格。其它指标若有不合格时，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相应的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、卫生、干燥，产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、有异味、易污染的物品混装运输。产品堆放时应离搬运时应轻放，严禁扔、摔、挤。

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、防鼠设施的仓库内；禁止与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的物品混贮。产品应离地、离墙 20cm 以上堆放，分类堆码整齐，堆码高度以纸箱受压不变形为宜。



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》。



备案单位主要负责人（签字）王敏

2022年5月23日

