

# Q/TMY

## 通海县四街米缘食品加工坊企业标准

Q/TMY 0001 S—2022

云南省食品  
备案号:5  
备案日期:

### 花色米线

云南省食品安全企业标准备案章  
备案号:53040028 S-2022  
备案日期:2022年04月25日

2022-04-20 发布

2022-04-25 实施

通海县四街米缘食品加工坊 发布

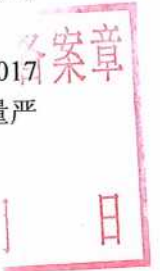
## 前 言

我厂生产的花色米线是以大米或红米为主要原料，添加或不添加玉米粉、玉米淀粉、荞麦粉、小麦粉、蔬菜粉（汁），经清洗、浸泡、粉碎、和面、挤压成型、冷却、干燥或不完全干燥、包装而成。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》和DBS53/017-2014《鲜米线》的规定制定，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。

本标准由通海县四街米缘食品加工坊提出、起草并解释。

本标准起草人：胡海龙。



# 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或红米为主要原料，添加或不添加玉米粉、玉米淀粉、荞麦粉、小麦粉、蔬菜粉（汁），经清洗、浸泡、粉碎、和面、挤压成型、冷却、干燥或不完全干燥、包装而成的花色米线。

## 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：干花色米线、半干花色米线、鲜花色米线

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

## 4 技术要求

### 4.1 原料要求

4.1.1 大米、红米：应符合 GB 2715 的规定。

4.1.2 小麦粉：应符合 GB/T 1355 的规定。

4.1.3 玉米粉：应符合 GB/T 10463 的规定。

4.1.4 玉米淀粉：应符合 GB/T 8885 的规定。

4.1.5 荞麦粉：应符合 GB/T 35028 的规定。

4.1.6 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。

4.1.7 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、熟制后口尝。
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
酸度 (以乳酸计), g/100g	≤	0.5			GB 12456

#### 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 污染物的限量

项目		指标	检验方法
铅 (以Pb计), mg/kg	≤	0.16	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 (仅限于鲜米线)

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、同一次投料、同一工艺、同一班次生产的同一规格的产品为一批次。

#### 5.2 抽样

经同一批次为抽样基数，抽样基数不得少于50 kg，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2份，一份用于检验，一份备查。

### 5.3 出厂检验

每批产品出厂前须经厂质量检验部门检验合格，并附产品质量检验合格证后方可出厂。出厂检验项目为：感官要求、水分、酸度、净含量、菌落总数（仅限于鲜米线）、大肠菌群（仅限于鲜米线）。

### 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。



### 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，则判定该批产品为不合格，其余指标若有任一项不合格时，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 产品包装标签、标识应符合 GB 7718、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、有异味、有腐蚀性、易污染的货物混贮、混放。

云南省食品  
备案号:53  
备案日期:

## 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（包括原辅料）、食品添加剂和法律、法规禁止使用的食品（包括原辅料）、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》。

通海县四街米缘食品加工坊

备案单位（盖章）

2022年03月24日

胡俊龙

备案单位主要负责人（签字）

2022年03月24日