

Q/MHM

蒙自和睦米线加工厂企业标准

Q/MHM 0001 S—2022

代替 Q/MHM 0001 S-2019

云南省食
备案号:
备案日期:

米线

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 5325 0023 S- 2022
备案日期: 2022 年 6 月 15 日

2022-06-15 发布

2022-06-24 实施

蒙自和睦米线加工厂 发布

前 言

我厂生产的米线是以大米、红米为主要原料，添加或不添加玉米、荞麦、紫米、蔬菜粉、紫薯粉，经清洗、浸泡、粉碎、和面、挤压成型、冷却、定型干燥或不完全干燥、包装等工艺加工制成，在生产中不使用任何色素。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，作为企业组织生产、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》和GB 2715-2016《食品安全国家标准 粮食》制定，微生物指标参照DBS 53/017-2014《鲜米线》制定，其中铅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。

本标准代替Q/MHM 0001 S-2019《米线》

本标准与Q/MHM 0001 S-2019相比，主要变化如下：

—修改了产品分类。

本标准由蒙自和睦米线加工厂提出、起草并解释。

本标准起草人：周宇。

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、红米为主要原料，添加或不添加玉米、荞麦、紫米、蔬菜粉、紫薯粉，经清洗、浸泡、粉碎、和面、挤压成型、冷却、定型干燥或不完全干燥、包装等工艺加工制成，在生产中不使用任何色素的米线。

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 产品分类

3.1 按工艺不同分为：干米线、半干米线。

3.2 按原辅料不同分为：花色米线（玉米米线、荞麦米线、紫米米线、蔬菜米线、紫薯米线）、原味米线（白米线、红米线）

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 大米、红米：应符合 GB 2715 的规定。

4.1.2 玉米：应符合 GB1353 的规定。

4.1.3 荞麦：应符合 GB/T10458 的规定。

4.1.4 紫米：应符合 DB53/T784 的规定。

4.1.5 蔬菜粉、紫薯粉：应无杂质、无霉变、无污染，并符合相应食品标准及有关规定。

4.1.6 生产加工用水：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及有关规定，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。

5325 S-
年 月

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、煮熟后口尝。
气味、滋味	具有相应品种特有的气味和滋味，无霉味及其他异味。	
口感	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的规定。

表2 理化指标

项 目		指 标		检验方法
		干米线	半干米线	
水分, g/100g	≤	20.0	48.0	GB 5009.3
酸度, mL/10g	≤	4.0		GB 5009.239

4.4 污染物限量

应符合GB2762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	≤	0.16	GB 5009.12

4.5 真菌毒素限量

应符合GB2761的规定。

4.6 微生物指标

半干米线致病菌应符合GB29921的规定；半干米线大肠菌群和霉菌应符合DBS 53/017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规定的方法检验。

4.8 食品添加剂及营养强化剂

4.8.1 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

4.8.2 营养强化剂的使用应符合 GB14880 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

以同一批投料、同一工艺生产的同一品种、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，干米线抽样样品净含量不得少于2kg，半干米线抽样样品不得少于12个最小独立包装，且总净含量不少于3kg。样品分成二份，一份用于检验，一份留样备查。

5.3 出厂检验

每批产品出厂前须经本公司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。干米线出厂检验项目为：感官要求、净含量、水分、酸度；半干米线出厂检验项目为：感官要求、净含量、水分、酸度、大肠菌群。

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 产品标签、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

运输工具应清洁无污染，运输产品时应防雨、防潮、防晒。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。

6.4 贮存

原料、辅料、半成品、成品应分开放置，应贮存于清洁、干燥、阴凉、通风、无异味的库房内，不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品同处贮存，堆放时应离地离墙，堆放高度以提取方便为准。



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（盖章）
2022年6月7日

周宁
备案单位主要负责人（签字）
2022年6月7日

吉大港制印局

包筒



1955年1月

1955年1月