

Q/QXY

云南侨香宴食品有限公司企业标准

Q/QXY 0002 S -2022

云南省食品安全
备案号: 5325
备案日期:

花色干米线

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 5325 0002 S - 2022
备案日期: 2022 年 6 月 17 日

2022-06-17 发布

2022-06-26 实施

云南侨香宴食品有限公司

发布

前 言

我公司生产的花色干米线是以大米、红米为主要原料，添加或不添加玉米粉、荞麦粉、紫薯粉、蔬菜粉、山药粉、重瓣红玫瑰花、食用淀粉（玉米淀粉、小麦淀粉）等辅料，经清洗、浸泡、磨粉、拌粉、挤压、熟化、松丝、烘干、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，作为企业组织生产、检验、贸易、仲裁的依据。

本标准安全性指标按照GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》和GB 2715《食品安全国家标准 粮食》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。

本标准由云南侨香宴食品有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：王家军。

花色干米线

1 范围

本标准规定了花色干米线的产品分类、技术要求、检验规则、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以大米、红米为主要原料，添加或不添加玉米粉、荞麦粉、紫薯粉、蔬菜粉、山药粉、重瓣红玫瑰花、食用淀粉（玉米淀粉、小麦淀粉）等辅料，经清洗、浸泡、磨粉、拌粉、挤压、熟化、松丝、烘干、包装等工艺加工而成的花色干米线。

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

按原辅料不同分为：玉米米线、荞麦米线、紫薯米线、蔬菜米线、山药米线、重瓣红玫瑰米线。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 大米、红米：应符合 GB2715 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 食用淀粉（玉米淀粉、小麦淀粉）：应符合 GB 31637 的规定。

4.1.5 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。

4.1.6 山药粉、紫薯粉、蔬菜粉、重瓣红玫瑰花：应干净、无杂质、无污染、无霉变并符合相应的食品标准及有关规定。

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。

表1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
色泽	具有相应产品特有的色泽，无霉斑。	取适量样品置于洁净的白色搪瓷盘中，在自然光
气味、滋味	具有其相应产品特有的滋味，无霉味及其他异味。	

续（表 1）

组织形态	柔韧有弹性、粗细基本均匀。	线下用目视、鼻嗅、熟制 后口尝。
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
水分, g/100g	≤ 20.0	GB 5009.3
酸度, ml/10g	≤ 4.0	GB 5009.239

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GB 2761的规定。

4.6 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。

4.7 食品添加剂和营养强化剂

4.7.1 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

4.7.2 营养强化剂的使用应符合 GB 14880 的规定。

4.8 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

以同一次投料、同一原料、同一工艺生产的同一规格的产品为一批。

5.2 抽样

所抽样品须为同一批次保质期内的产品，抽样基数不得低于 20 个最小包装，抽取样品不少于 10 个最小包装，总量不低于 2kg。样品分为 2 份，一份用于检验，一份留样备查。

5.3 出厂检验

每批产品须经我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规定的所有项目；有下列情况之一时，亦应进行型式检验：

- a) 产品原料、配方、工艺和生产设备有较大改变，可能影响产品质量时；
- b) 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，有任意一项不符合本标准时，允许用留样复检，以复检结果为准。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

6.1.1 产品包装的标签、标识应符 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和有关规定，封口严密，包装牢固。

6.3 运输

运输工具应清洁、卫生、无异味、无污染。产品运输应避免日晒雨淋，不得与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染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，应贮存在清洁、卫生、阴凉、干燥、通风、无异味的库房内。产品离地、离墙堆放，并设有防鼠、防蝇、防虫设施；禁止与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的物品混贮，混放。



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》。



2022年6月8日

备案单位主要负责人 (签字)

2022年6月8日

