

Q/SYX

师宗云雄实业有限公司企业标准

Q/SYX 0001S—2022

米线

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 5303 0023S- 2022
备案日期: 2022 年 04 月 21 日

云南
备案
备案

2022 - 04 - 21 发布

2022 - 04 - 21 实施

师宗云雄实业有限公司 发布

前 言

我公司生产的米线是以大米（玉米、荞麦）为主要原料，经清洗、浸泡、磨粉（浆）、添加（或不添加）食用玉米淀粉、食用小麦淀粉、食用木薯淀粉等其中一种或几种，混合（不混合）拌料（辅以红薯粉、紫薯粉、山药粉、甘薯粉、马铃薯粉、香芋粉、芋头粉、魔芋粉、食用花卉粉、小黄姜粉、南瓜粉、红甜菜粉、菠菜粉、胡萝卜粉、薏仁粉）、挤压熟制成型、冷却、老化、煮制（或不煮制）、冷却、干燥（或不干燥）、包装等工艺加工制成，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，作为企业组织生产、质量检验、仲裁和贸易的依据。

本标准安全性指标按照GB 2761-2017《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》、GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2763-2019《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》、GB 29921-2013《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》、DBS 53/017-2014《云南省食品安全地方标准 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。

本标准由师宗云雄实业有限公司提出、起草并解释。

本标准起草人：高小叶

省食
号：
日期：

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、运输及贮存。

本标准适用于以大米（玉米、荞麦）为主要原料，经清洗、浸泡、磨粉（浆）、添加（或不添加）食用玉米淀粉、食用小麦淀粉、食用木薯淀粉等其中一种或几种，混合（不混合）拌料（辅以红薯粉、紫薯粉、山药粉、甘薯粉、马铃薯粉、香芋粉、芋头粉、魔芋粉、食用花卉粉、小黄姜粉、南瓜粉、红甜菜粉、菠菜粉、胡萝卜粉、薏仁粉）、挤压熟制成型、冷却、老化、煮制（或不煮制）、冷却、干燥（或不干燥）、包装等工艺加工制成的米线。。

2 规范性引用文件

本标准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 按原料和加工工艺不同分为：鲜米线、干米线，花色干米线，鲜米线又分为干浆米线和水米线（湿米线）。

3.1.1 干米线：以大米（玉米、荞麦）为主要原料，经清洗、浸泡、磨粉（浆）、添加（或不添加）食用玉米淀粉、食用小麦淀粉、食用木薯淀粉等其中一种或几种，混合（不混合）拌料（辅以红薯粉、紫薯粉、山药粉、甘薯粉、马铃薯粉、香芋粉、芋头粉、魔芋粉、食用花卉粉、小黄姜粉、南瓜粉、红甜菜粉、菠菜粉、胡萝卜粉、薏仁粉）、挤压熟制成型、冷却、老化、煮制（或不煮制）、冷却、干燥（或不干燥）、包装等工艺加工制成的干米线，包括花色干米线。

3.1.2 干浆米线：以大米（玉米、荞麦）为主要原料，经清洗、浸泡、磨粉（浆）、添加（或不添加）食用玉米淀粉、食用小麦淀粉、食用木薯淀粉等其中一种或几种，混合（不混合）拌料（辅以红薯粉、紫薯粉、山药粉、甘薯粉、马铃薯粉、香芋粉、芋头粉、魔芋粉、食用花卉粉、小黄姜粉、南瓜粉、红甜菜粉、菠菜粉、胡萝卜粉、薏仁粉）、挤压熟制成型、冷却、老化、冷却、包装、灭菌等工艺加工制成的不完全干燥的鲜米线。

3.1.3 水米线（湿米线）：以大米（玉米、荞麦）为主要原料，经清洗、浸泡、磨粉（浆）、添加（或不添加）食用玉米淀粉、食用小麦淀粉、食用木薯淀粉等其中一种或几种，混合（不混合）拌料（辅以红薯粉、紫薯粉、山药粉、甘薯粉、马铃薯粉、香芋粉、芋头粉、魔芋粉、食用花卉粉、小黄姜粉、南瓜粉、红甜菜粉、菠菜粉、胡萝卜粉、薏仁粉）、挤压熟制成型、冷却、老化、煮制、冷却、包装等工艺加工制成的水分较高的鲜米线。

4 技术要求

品安全

5303

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 大米：应符合 GB/T 1354 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：应符合 GB 31637 的规定。
- 4.1.5 红薯粉、紫薯粉、山药粉、甘薯粉、马铃薯粉、香芋粉、芋头粉：应符合 NY/T2984 的规定。
- 4.1.6 魔芋粉：应符合 GB/T 18104 的规定。
- 4.1.7 食用花卉：应符合 NY/T 1506 的规定。
- 4.1.8 小黄姜粉：应符合 NY/T 1073 的规定。
- 4.1.9 南瓜粉、胡萝卜粉、红甜菜粉、菠菜粉：应符合 NY/T 1884 的规定。
- 4.1.10 薏仁粉：应符合 NY/T 2977 的规定。
- 4.1.11 生产加工用水：应符合 GB5749 的规定。
- 4.1.12 不得使用回收米线作为加工原料。
- 4.1.13 不得添加任何食品添加剂（如亚硫酸钠、焦亚硫酸钠、焦磷酸钠等），禁止使用非食品用原料和辅料（如次硫酸氢钠甲醛（吊白块）、甲醛等）。

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
	干米线	干浆米线	水米线（湿米线）	
色泽	具有该产品应有的、基本均匀一致的色泽。	具有近似所用原料的自然色泽。	具有近似所用原料大米的自然色泽。	将样品 200g 放在洁净、白色的瓷盘中，在自然光线下目视、鼻嗅、口尝；将米线熟制后，品尝其滋味和烹调性，嗅其气味。
气味与滋味	具有本产品应有的气味和滋味，无酸味、霉味和其他异味。	具有半干米线应有固的气味、滋味，无异味。	具有该类鲜米线固有的气味、滋味，无异味，入口滑嫩。	
形态	丝条粗细均匀。	柔韧，有弹性，线条状，粗细基本均匀。	柔韧，有弹性，线条状，粗细基本均匀。	
杂质	无正常视力可见外来杂质。			

4.3 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项目	要求			检验方法
	干米线	干浆米线	水米线（湿米线）	
水分, g/100g ≤	20.0	60.0	80.0	GB 5009.3
总灰分（以干基计）, 100g ≤	4.0	3.0	1.0	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的要求。

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 微生物限量

4.5.1 微生物限量应符合 DBS 53/017 的规定。

4.5.2 致病菌限量应符合 GB 29921 的规定。

4.6 真菌毒素限量

真菌毒素限量应符合GB 2761的规定。

4.7 农药残留量

应符合GB 2763的规定。

4.8 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。

4.9 食品添加剂

4.9.1 食品添加剂的质量应符合相应的食品安全标准和有关规定。

4.9.2 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 粮食制品的规定。

4.10 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（同一班次）生产、相同产品类型的产品为一批次。

5.2 抽样及数量

从每批产品中随机抽取 5000g 样品，其中 2500g 作为检验样品，另外 2500g 作为备样，样品应在保质期内送检。

5.3 出厂检验

产品须出厂检验合格并附有产品质量合格证明后方可出厂销售。出厂检验项目按照相关规定及要求执行。

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时。

5.5 判定规则

检验结果中，微生物限量不合格时则判定该批产品不合格，不得进行复检；其它指标若有不合格时，可对备样进行复检，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

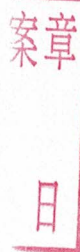
包装材料或容器，其材质应稳定、无毒无害，不受污染，符合相应食品安全标准和有关规定。

6.3 运输

产品运输工具应清洁卫生、密闭，产品不得与有毒有害物质混运。

6.4 贮存

产品应贮存在阴凉通风、干燥的室内，并有防尘、防蝇、防虫、防鼠设施。不得与有毒、有害、易污染的物品混贮。产品应离墙离地堆放，堆码高度以提取方便为宜。



备案单位承诺书

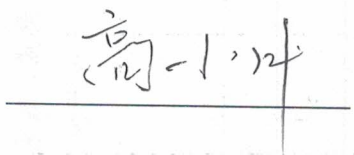
本食品安全企业标准备案单位承诺：

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（盖章）
2022年1月8日


备案单位主要负责人（签字）
2022年1月8日