



417237S-2020



郑州天康食品有限公司企业标准

Q/ZTS 0003S-2020

米线

2020-12-31 发布

2020-12-31 实施

郑州天康食品有限公司 发布

前 言

本标准按照GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》编写。

本标准由郑州天康食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：胥成英。

H N

Q B

米线

1 范围

本标准规定了米线的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以大米粉为主要原料，加入生活饮用水，经配料拌粉、挤压成型、保温老化、干燥或不干燥、包装而成的非即食米线。

根据工艺不同可分为：干米线、湿米线。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 大米应符合 GB/T 1354 和 GB 2715 的规定。

2.1.2 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.2 感官要求

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
性 状	丝条状	从适量样品，将样品置入白色瓷盘中，自然光下用肉眼观察色泽及性状及杂质，嗅其气味
色 泽	乳白色至淡黄色	
气 味	具有产品应有的气味，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

2.3 理化指标

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	≤ 33 (湿米线)	GB 5009.3
	≤ 15 (干米线)	
酸度, °T	≤ 1.5	GB 5009.239
铅*(以Pb计), mg/kg	≤ 0.18	GB 5009.12

*铅的指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

2.4 微生物限量

湿米线微生物限量应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

项 目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	

菌落总数, CFU/g	5	2	10^5	10^6	GB 4789. 2
大肠菌群, CFU/g	5	2	20	10^2	GB 4789. 3 平板计数法
沙门氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789. 4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	10^2	10^3	GB 4789. 10 平板计数法
*样品的采集及处理按 GB 4789. 1 执行。					

2.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合JJF 1070的规定。

2.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其它要求

真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定, 污染物限量应符合 GB 2762 的规定, 农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目: 感官要求、净含量及允许短缺量、水分、菌落总数(仅适用于湿米线)、大肠菌群(仅适用于湿米线)。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以大米粉为主要原料，加入生活饮用水，经配料拌粉、挤压成型、保温老化、干燥或不干燥、包装而成的非即食米线。

根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的有关规定，参照相关标准制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

郑州天康食品有限公司

Q B