



413329S-2021



南阳宛禾香食品有限公司企业标准

Q/NWS 0001S-2021

米线

2021-12-29 发布

2021-12-29 实施

南阳宛禾香食品有限公司 发布

前 言

本标准由南阳宛禾香食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：范祥。

本标准自发布实施日起替代Q/NWS 0001S-2019（备案号：413252S-2019）。

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、碎米和糙米（经水洗、浸泡、磨浆或磨粉）中的一种或几种为主要原料，添加食用淀粉（食用玉米淀粉、小麦淀粉、马铃薯淀粉、食用木薯淀粉、食用甘薯淀粉、食用豌豆淀粉中的一种或几种）、小麦粉、大麦粉、黑麦粉、青稞（裸大麦）粉、荞麦粉、苦荞粉、甜荞粉、燕麦（莜麦）粉、藜麦粉、高粱粉、玉米粉、小米粉、黑米粉、红米粉、紫米粉、薏仁米粉、稷米（糜子）粉、黍米（大黄米）粉、糯米粉、豌豆粉、绿豆粉、黄豆粉、青豆粉、黑豆粉、小豆（红小豆）粉、芸豆（菜豆）粉、小扁豆粉、鹰嘴豆粉、薯类粉（红薯粉、紫薯粉、马铃薯粉中的一种或几种）、南瓜（清洗、去皮、粉碎、榨汁或不榨汁）、黄秋葵（清洗、粉碎、榨汁或不榨汁）、胡萝卜（清洗、粉碎、榨汁或不榨汁）、菠菜（清洗、粉碎、榨汁或不榨汁）、白芝麻、黑芝麻、山药粉、果蔬粉（西兰花粉、苦瓜粉、菠菜粉、紫甘蓝粉、南瓜粉、番茄粉、芹菜粉、胡萝卜粉、甜菜粉、黄秋葵粉、莲藕粉、香蕉粉、苹果粉、草莓粉、芒果粉、哈密瓜粉、火龙果粉、树莓粉、蓝莓粉、樱桃粉、荔枝粉、葡萄粉、猕猴桃粉、桃粉、红枣粉、枸杞粉中的一种或几种）、干蛋制品（鸡全蛋粉、鸡蛋黄粉、鸡蛋白粉中的一种或几种）、食用菌制品（香菇粉、银耳粉、黑木耳粉、猴头菇粉、平菇粉、草菇粉、红平菇粉、金针菇粉、灰树花粉、鸡腿菇粉、花菇粉、姬松茸粉、竹荪粉中的一种或几种）、谷朊粉、魔芋粉、魔芋精粉中的一种或几种为辅料，生活饮用水调粉、调配或不调配，经搅拌、成型、老化、蒸粉、干燥、包装工艺制成的非即食米线。

根据添加辅料不同，产品分为单一米线、米制品谷物混合米线、米制品谷物鸡蛋米线、米制品谷物蔬菜米线、米制品谷物薯类米线、米制品谷物食用菌类米线。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 食用玉米淀粉、小麦淀粉、马铃薯淀粉、食用木薯淀粉、食用甘薯淀粉、食用豌豆淀粉应符合 GB 31637 的规定。

2.1.2 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.3 大米、碎米和糙米应符合 GB 2715 的规定。

2.1.4 小麦粉、大麦粉、黑麦粉、青稞（裸大麦）粉、荞麦粉、苦荞粉、甜荞粉、燕麦（莜麦）粉、玉米粉、小米粉、黑米粉、红米粉、紫米粉、薏仁米粉、稷米（糜子）粉、黍米（大黄米）粉、高粱粉、糯米粉、豌豆粉、绿豆粉、黄豆粉、青豆粉、黑豆粉、小豆（红小豆）粉、芸豆（菜豆）粉、小扁豆粉、鹰嘴豆粉、薯类粉（红薯粉、紫薯粉、马铃薯粉）应符合 GB 2715 的规定，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.5 鸡全蛋粉、鸡蛋黄粉、鸡蛋白粉应符合 GB 2749 的规定。

2.1.6 南瓜、黄秋葵应清洗干净，无杂质、无发霉，并符合 GB 2761、GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.7 胡萝卜应符合 NY/T 493 的规定。

2.1.8 菠菜应符合 NY/T 964 的规定。

2.1.9 果蔬粉应符合 NY/T 1884 的规定。

2.1.10 白芝麻、黑芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。

2.1.11 山药粉应干净, 无杂质、无发霉, 并符合 GB 2761、GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.12 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。

2.1.13 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。

2.1.14 魔芋精粉应符合 GB/T 18104 的规定。

2.1.15 食用菌制品应符合 GB 7096 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	线条状, 柔韧, 粗细基本均匀, 无明显气泡	
色泽	具有产品应有的色泽	
气味、滋味	具有产品应有的气味和滋味, 无酸馊味、霉味及其他异味	取适量样品, 倒入一洁净瓷盘中, 自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质, 嗅其气味, 然后以温开水漱口, 按包装上标明的食用方法复热后品其滋味。
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, %	≤ 15	GB 5009.3
酸度, °T	≤ 1.5	GB 5009.239
*铅 (以Pb计), mg/kg	≤ 0.18	GB 5009.12
总砷 (以As计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
单宁 ^a (以干基计), %	≤ 0.3	GB/T 15686
展青霉素 ^b , μg/kg	≤ 20.0	GB 5009.185
黄曲霉毒素B ₁ , μg/kg	≤ 10.0	GB 5009.22

注 *铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

a) 仅限于添加高粱粉的产品的检验。

b) 仅限于添加苹果粉、山楂粉的产品的检验。

2.4 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。

2.5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 13122 的规定。

2.6 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

出厂检验项目包括：感官要求、水分、酸度、净含量及允许短缺量。型式检验按国家相关规定执行。

H N

QB

编制说明

本标准适用于以大米、碎米和糙米（经水洗、浸泡、磨浆或磨粉）中的一种或几种为主要原料，添加食用淀粉（食用玉米淀粉、小麦淀粉、马铃薯淀粉、食用木薯淀粉、食用甘薯淀粉、食用豌豆淀粉中的一种或几种）、小麦粉、大麦粉、黑麦粉、青稞（裸大麦）粉、荞麦粉、苦荞粉、甜荞粉、燕麦（莜麦）粉、藜麦粉、高粱粉、玉米粉、小米粉、黑米粉、红米粉、紫米粉、薏仁米粉、稷米（糜子）粉、黍米（大黄米）粉、糯米粉、豌豆粉、绿豆粉、黄豆粉、青豆粉、黑豆粉、小豆（红小豆）粉、芸豆（菜豆）粉、小扁豆粉、鹰嘴豆粉、薯类粉（红薯粉、紫薯粉、马铃薯粉中的一种或几种）、南瓜（清洗、去皮、粉碎、榨汁或不榨汁）、黄秋葵（清洗、粉碎、榨汁或不榨汁）、胡萝卜（清洗、粉碎、榨汁或不榨汁）、菠菜（清洗、粉碎、榨汁或不榨汁）、白芝麻、黑芝麻、山药粉、果蔬粉（西兰花粉、苦瓜粉、菠菜粉、紫甘蓝粉、南瓜粉、番茄粉、芹菜粉、胡萝卜粉、甜菜粉、黄秋葵粉、莲藕粉、香蕉粉、苹果粉、草莓粉、芒果粉、哈密瓜粉、火龙果粉、树莓粉、蓝莓粉、樱桃粉、荔枝粉、葡萄粉、猕猴桃粉、桃粉、红枣粉、枸杞粉中的一种或几种）、干蛋制品（鸡全蛋粉、鸡蛋黄粉、鸡蛋白粉中的一种或几种）、食用菌制品（香菇粉、银耳粉、黑木耳粉、猴头菇粉、平菇粉、草菇粉、红平菇粉、金针菇粉、灰树花粉、鸡腿菇粉、花菇粉、姬松茸粉、竹荪粉中的一种或几种）、谷朊粉、魔芋粉、魔芋精粉中的一种或几种为辅料，生活饮用水调粉、调配或不调配，经搅拌、成型、老化、蒸粉、干燥、包装工艺制成的非即食米线。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，制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。



南阳宛禾香食品有限公司