



410262S-2021



许昌大宋磨坊食品有限公司企业标准

Q/XDS 0001S-2021

米线

2021-02-01 发布

2021-02-01 实施

许昌大宋磨坊食品有限公司 发布

前 言

本标准由许昌大宋磨坊食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：宋志军。

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、食用淀粉（小麦淀粉、玉米淀粉、绿豆淀粉、豌豆淀粉、马铃薯淀粉、红薯淀粉、木薯淀粉、芋头淀粉、蕨根淀粉、葛根淀粉中的一种或多种）、生活饮用水、大豆油为原料，经和粉、挤压成型、老化、冷却、晾晒（或干燥）或不晾晒（不干燥）、包装加工而成的非即食米线。

根据工艺及所用原料不同，产品分类为非即食干米线、非即食湿米线。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 大米粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.2 小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.3 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.4 马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.5 木薯淀粉应符合 GB/T 29343 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.6 绿豆淀粉、豌豆淀粉、红薯淀粉、芋头淀粉、蕨根淀粉、葛根淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.7 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.8 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 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	取适量样品，置于一洁净白瓷盘中，在自然光下用肉眼观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，将样品煮制后，以温开水漱口，品其滋味
色泽	具有本产品应有的色泽	
气、滋味	具有本产品应有的气、滋味，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 $\leq$	15.0 (干米线) 33.0 (湿米线)	GB 5009.3
酸度, °T $\leq$	1.5	GB 5009.239
*铅 (以 Pb 计), mg/kg $\leq$	0.18	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ , μ g/kg $\leq$	5.0	GB 5009.22
注: *铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。		

2.4 微生物限量

湿米线的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 第二法
注 1: a 样品的采样和处理按 GB 4789.1 执行。					
注 2: n 为同一批次产品应采集的样品件数; c 为最大可允许超出 m 值的样品数; m 为微生物指标可接受水平限量值; M 为微生物指标的最高安全限量值。					

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 食品生产加工过程的卫生要求

食品生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其他要求

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

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

编制说明

本标准适用于以大米粉、食用淀粉（小麦淀粉、玉米淀粉、绿豆淀粉、豌豆淀粉、马铃薯淀粉、红薯淀粉、木薯淀粉、芋头淀粉、蕨根淀粉、葛根淀粉中的一种或多种）、生活饮用水、大豆油为原料，经和粉、挤压成型、老化、冷却、晾晒（或干燥）或不晾晒（不干燥）、包装加工而成的非即食米线。

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》的有关规定制订本企业标准，为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

许昌大宋磨坊食品有限公司