410635S-2021

洛阳市谷香米线加工厂企业标准

Q/LGM 0001S-2021

米线

2021-04-01 发布　　2021-04-01 实施

洛阳市谷香米线加工厂 发布

前　言

本标准由洛阳市谷香米线加工厂提出并起草。

本标准主要起草人：杨立。

本标准自发布实施之日起替代标准 Q/LGM 0001S-2018。

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经水洗、浸泡、碾磨，加入食用淀粉（小麦淀粉、玉米淀粉、马铃薯淀粉、红薯淀粉中的一种或多种）、生活饮用水，经调粉、挤压成型、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。

根据工艺不同，产品分为非即食干米线、非即食湿米线。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 大米应符合 GB 2715 的规定。

2.1.2 小麦淀粉、玉米淀粉、马铃薯淀粉、红薯淀粉应符合 GB 31637 的规定。

2.1.3 生活饮用水应符合 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	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
色泽	具有本产品应有的色泽	
气味	具有本产品应有的气味，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	≤	15.0（干米线）	33.0（湿米线）	GB 5009.3
酸度，°T	≤	1.5		GB 5009.239
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤	0.18		GB 5009.12
黄曲霉毒素 B_1，μg/kg	≤	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 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 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。

2.6 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。

H N
Q B

编制说明

本标准适用于以大米经水洗、浸泡、碾磨，加入食用淀粉（小麦淀粉、玉米淀粉、马铃薯淀粉、红薯淀粉中的一种或多种）、生活饮用水，经调粉、挤压成型、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。

洛阳市谷香米线加工厂

H N
Q B