



411002S-2021



唐河县博正食品加工厂企业标准

Q/TBS 0002S-2021

米线

2021-05-16 发布

2021-05-16 实施

唐河县博正食品加工厂 发布

前 言

本标准由唐河县博正食品加工厂提出并起草。

本标准起草人：尹俊生。

H N

Q B

米线

1 范围

本标准规定了米线的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以大米为主要原料，经清洗、浸泡、磨粉，添加生活饮用水、食用玉米淀粉后调粉、挤压成型、老化、冷冻、解冻、包装加工而成的非即食米线。

2 要求

2.1 原料要求

- 2.1.1 大米应符合 GB/T 1354 的规定。
- 2.1.2 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.3 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	线条状，粗细基本均匀	取适量试样置于白瓷盘中，在自然光下观察性状、色泽、杂质，闻其气味，用温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有本品应有的色泽	
气、滋 味	具有本品应有的气味和滋味，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 ≤	45	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 ≤	10.0	GB 5009.22

注：*该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 规定。。

2.5 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

应符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。

3 检验

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

H N
Q B

编制说明

本标准适用于以大米为主要原料，经清洗、浸泡、磨粉，添加生活饮用水、食用玉米淀粉后调粉、挤压成型、老化、冷冻、解冻、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》、《中华人民共和国标准化法》规定，制订本企业标准，作为组织生产、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。

唐河县博正食品加工厂

H N

Q B