



410935S-2021



汝州市宏瑞食品有限公司企业标准

Q/RZHR 0002S-2021

米线

2021-05-09 发布

2021-05-09 实施

汝州市宏瑞食品有限公司 发布

前 言

本标准由汝州市宏瑞食品有限公司提出。

本标准起草单位：汝州市宏瑞食品有限公司。

本标准主要起草人：薛书国。

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粉为原料，添加或不添加食用淀粉（食用玉米淀粉、食用豌豆淀粉中的一种或多种），添加大豆油、生产用水，经搅拌、挤压成型、老化、搓洗晾干、包装而成的非即食米线。

根据所用原料不同分为：原味米线、玉米淀粉米线、豌豆淀粉米线。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。

2.1.2 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.3 大米粉应符合 GB/T 1354 和 GB 2715 的规定。

2.1.4 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。

2.1.5 食用豌豆淀粉应符合 GB/T 38572 和 GB 31637 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 1 袋样品，置于白色瓷盘中，自然光下用肉眼观察色泽、性状、杂质，嗅其气味，把所取样品经煮制后，用温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有产品特有米香气、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，%	≤ 15.0	GB 5009.3
酸度，°T	≤ 1.5	GB 5009.239
无机砷（以 As 计），mg/kg	≤ 0.2	GB 5009.11
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.15	GB 5009.12
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。

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 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

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

H H N

Q B

编制说明

本标准适用于以大米粉为原料，添加或不添加食用淀粉（食用玉米淀粉、食用豌豆淀粉中的一种或多种），添加大豆油、生产用水，经搅拌、挤压成型、老化、搓洗晾干、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，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。

汝州市宏瑞食品有限公司

H N
Q B