



412867S-2022



禹州市志强农产品有限公司企业标准

Q/YZN 0001S-2022

---

# 米线

2022-10-12 发布

2022-10-12 实施

---

禹州市志强农产品有限公司 发布

## 前 言

本标准由禹州市志强农产品有限公司提出并起草。

本标准起草人：刘小红。

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为原料，添加蔬菜粉（菠菜粉、胡萝卜粉、芹菜粉、紫甘蓝粉、番茄粉中的一种或几种）、五谷杂粮粉（黑米粉、玉米粉、紫薯粉、红豆粉、黑豆粉、荞麦粉中的一种或几种）、食用玉米淀粉、食用豌豆淀粉中的几种，添加生产用水，经配料、搅拌、挤压成型（加入大豆油，起润滑脱模作用）、晾晒、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、蔬菜米线、杂粮米线、紫薯米线、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 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。

2.1.6 蔬菜粉应符合 NY/T 1884 的规定。

2.1.7 五谷杂粮粉应符合 GB 2715 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, g/100g	≤ 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 <sub>1</sub> , μg/kg	≤	10.0	GB 5009.22
注: *该项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

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、净含量及允许短缺量、水分、酸度。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以大米粉为原料，添加蔬菜粉（菠菜粉、胡萝卜粉、芹菜粉、紫甘蓝粉、番茄粉中的一种或几种）、五谷杂粮粉（黑米粉、玉米粉、紫薯粉、红豆粉、黑豆粉、荞麦粉中的一种或几种）、食用玉米淀粉、食用豌豆淀粉中的几种，添加生产用水，经配料、搅拌、挤压成型（加入大豆油，起润滑脱模作用）、晾晒、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。

禹州市志强农产品有限公司

Q B