



410036S-2022



## 汝州市强晟淀粉制品有限公司企业标准

Q/RQD 0001S-2022

# 米线

2022-01-06 发布

2022-01-06 实施

汝州市强晟淀粉制品有限公司 发布

## 前　　言

本标准由汝州市强晟淀粉制品有限公司提出。

本标准起草单位：汝州市强晟淀粉制品有限公司。

本标准主要起草人：鲁二强。

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 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 <sub>1</sub> ， 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。

HIN

QB

## 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。

汝州市强晟淀粉制品有限公司

H N

Q B