



411181S-2022



汝州市豫榜淀粉制品厂企业标准

Q/RYPD 0001S-2022

米线（粉）

2022-05-09 发布

2022-05-09 实施

汝州市豫榜淀粉制品厂 发布

前 言

本标准由汝州市豫榜淀粉制品厂提出并起草。

本标准起草人：张自娟。

H N

Q B

米线（粉）

1 范围

本标准规定了米线（粉）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，加入或不加入豌豆淀粉、玉米淀粉、马铃薯淀粉、小麦淀粉、绿豆淀粉中的一种或几种，添加或不添加食用植物油（大豆油、玉米油、食用植物调和油中的一种）、食用盐中的一种或几种，经加水混合搅拌、挤压成型、冷却、清洗搓粉、晾晒、包装加工而成的非即食米线（粉）。

根据原辅料不同可分为米线（粉）、复合米线（粉）。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

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

2.1.3 大米粉应符合 GB 2715 的规定。

2.1.4 食用盐应符合 GB 2721 的规定。

2.1.5 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。

2.1.6 玉米油、食用植物调和油应符合 GB 2716 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	丝状、条状	取样品1份，置入白色瓷盘中，自然光下观察其色泽、性状、杂质，嗅其气味，熟制后品其滋味
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气、滋味，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂物	

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	GB 5009.3
酸度, mL/10g	≤	1.5	GB 5009.239
*铅(以Pb计), mg/kg	≤	0.18	GB 5009.12
*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 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.6 其它要求

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, 真菌毒素限量应符合 GB 2761 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。

编制说明

本标准适用于以大米粉为原料，加入或不加入豌豆淀粉、玉米淀粉、马铃薯淀粉、小麦淀粉、绿豆淀粉中的一种或几种，添加或不添加食用植物油（大豆油、玉米油、食用植物调和油中的一种）、食用盐中的一种或几种，经加水混合搅拌、挤压成型、冷却、清洗搓粉、晾晒、包装加工而成的非即食米线（粉）。

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。

汝州市豫榜淀粉制品厂

Q B