



412390S-2022



开封市范范食品有限公司企业标准

Q/KFF 0002S-2022

鲜湿米线

2022-08-29 发布

2022-08-29 实施

开封市范范食品有限公司 发布

前 言

本标准由开封市范范食品有限公司提出。

本标准由开封市食品药品检验所、中国检验认证集团河南有限公司和开封市范范食品有限公司共同起草。

本标准起草人：赵玉泉、武延辉、范伟利。

H N

Q B

鲜湿米线

1 范围

本标准规定了鲜湿米线的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以大米和（或碎米）为主要原料，添加生活饮用水，加入食用玉米淀粉、大豆油、食用盐、小麦粉中的一种或几种，经清洗浸泡、粉碎、调配、挤压出丝、剪切、老化、搓丝、杀菌、包装而成的鲜湿米线。

2 原料

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 大米应符合 GB/T 1354 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.2 碎米应符合 LS/T 3246 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.3 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.4 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.5 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.6 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.7 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 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
色泽	具有产品应有的色泽	取适量试样置于洁净的白瓷盘中，在自然光下观察色泽和状态。闻其气味，用温开水漱口，按包装上明示的食用方法处理后品其滋味。
滋味、气味	具有产品应有的滋味和气味，无异味	
状态	具有产品应有的状态，无正常视力可见外来异物	

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	≤ 50.0	GB 5009.3
酸度, °T	≤ 2.0	GB 5009.239
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.18	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22

注：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

2.4 微生物限量

微生物限量应符合表3的规定。

表 3 微生物限量

项 目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌群总数, CFU/g	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789.3 的平板计数法
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	10 ²	10 ³	GB 4789.10
沙门氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789.4

注: a样品的采样及处理按GB 4789.1 执行;

2.5 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。

2.6 食品生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 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、菌落总数、大肠菌群。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和（或碎米）为主要原料，添加生活饮用水，加入食用玉米淀粉、大豆油、食用盐、小麦粉中的一种或几种，经清洗浸泡、粉碎、调配、挤压出丝、剪切、老化、搓丝、杀菌、包装而成的鲜湿米线。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。

开封市范范食品有限公司

H N

Q B