



412532S-2022



河南东都实业有限公司企业标准

Q/HDS 0002S-2022

米线(粉)

2022-09-13 发布

2022-09-13 实施

河南东都实业有限公司 发布

前 言

本标准由河南东都实业有限公司提出并起草。

本标准自实施之日起替代 410100S-2022 标准。

本标准起草人：华斌正。

H N

Q B

米线(粉)

1 范围

本标准规定了米线(粉)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,加入或不加入食用豌豆淀粉、食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、食用小麦淀粉、食用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,经加水和浆、挤压成型、冷冻、解冻、烘干、包装加工而成的非即食米线(粉)。

根据原料不同可分为:米线(粉)、复合米线(粉)。

2 要求

2.1 原料要求

- 2.1.1 大米粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.2 食用豌豆淀粉应符合 GB/T 38572 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.3 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.4 食用马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.5 食用小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.6 食用绿豆淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.7 大豆油应符合 GB 2716 和 GB/T 1535 的规定。
- 2.1.8 玉米油、食用植物调和油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.9 生产用水应符合 GB 5749 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,粗细基本均匀	取适量试样置于白瓷盘中,在自然光下观察性状、色泽、杂质,闻其气味,用温开水漱口,品其滋味
色 泽	具有本品应有的色泽	
气、滋 味	具有本品应有的气味和滋味,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
铅* (以 Pb 计), mg/kg	≤	0.18	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤	10.0	GB 5009.22
注: *该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 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

应符合 GB 2761、GB 2762、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。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，加入或不加入食用豌豆淀粉、食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、食用小麦淀粉、食用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，经加水和浆、挤压成型、冷冻、解冻、烘干、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》、《中华人民共和国标准化法》规定，参照国家相关标准制订本企业标准，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。

河南东都实业有限公司

H N

Q B