



413301S-2023



获嘉县王记粉制品有限公司企业标准

Q/HWJF 0002S-2023

米线（粉）

2023-10-16 发布

2023-10-16 实施

获嘉县王记粉制品有限公司 发布

前 言

本标准由获嘉县王记粉制品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：王国良。

本标准自发布实施日起替代 Q/HWJF 0002S-2023（备案号：412701S-2023）。

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（或大米磨粉）、糯米粉、黑米粉、香米粉中的一种或几种为主要原料，添加或不添加食用马铃薯淀粉、红薯淀粉、木薯淀粉、豌豆淀粉、绿豆淀粉、食用玉米淀粉、食用小麦淀粉、小麦粉、食用盐中的一种或几种，经混合、成型、冷却、干燥或不干燥、加工而成的非即食米线（粉）。

根据原料和性状不同分为：风味米线、风味米粉、米线、米粉。

2 要求

2.1 原辅料

- 2.1.1大米粉、糯米粉、黑米粉、香米粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.2食用马铃薯淀粉、红薯淀粉、木薯淀粉、豌豆淀粉、绿豆淀粉、食用玉米淀粉、食用小麦淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.3小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.4食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.5生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.6大米应符合 GB/T 1354 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
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（适用于干燥产品）	GB 5009. 3
	60（适用于未干燥产品）	
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 JJF1070 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

出厂检验项目包括感官要求、净含量及允许短缺量、水分的检验。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以大米粉（或大米磨粉）、糯米粉、黑米粉、香米粉中的一种或几种为主要原料，添加或不添加食用马铃薯淀粉、红薯淀粉、木薯淀粉、豌豆淀粉、绿豆淀粉、食用玉米淀粉、食用小麦淀粉、小麦粉、食用盐中的一种或几种，经混合、成型、冷却、干燥或不干燥、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。

本标准中铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

获嘉县王记粉制品有限公司