



410691S-2023



伊川县志祥米线食品厂企业标准

Q/YZX 0001S-2023

米线

2023-04-05 发布

2023-04-05 实施

伊川县志祥米线食品厂 发布

前 言

本标准由伊川县志祥米线食品厂提出并起草。

本标准起草人：钟杏乐、徐改霞、何丽萍。

H N
Q B

米线

1 范围

本标准规定了米线的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以大米为主要原料，经清洗、浸泡、磨粉，添加或不添加食用玉米淀粉，加入生活饮用水调粉、挤压成型、老化、水洗、晾晒干燥或烘干、包装加工而成的非即食米线。

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 大米应符合 GB/T 1354 和 GB 2715 的规定。

2.1.3 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。

2.2 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	具有本品应有的色泽	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
性状	线条状，粗细基本均匀	
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
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤ 10.0	GB 5009.22
铅* (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.18	GB 5009.12
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 的规定。

2.5 生产加工过程的卫生要求

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。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以大米为主要原料，经清洗、浸泡、磨粉，添加或不添加食用玉米淀粉，加入生活饮用水调粉、挤压成型、老化、水洗、晾晒干燥或烘干、包装加工而成的非即食米线。

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，参照 GB2713《食品安全国家标准 淀粉制品》制订了本企业标准，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。

伊川县志祥米线食品厂

H N

Q B