



411808S-2023



许昌市大宋磨房食品有限公司企业标准

Q/XDS 0001S-2023

米线

2023-06-22 发布

2023-06-22 实施

许昌市大宋磨房食品有限公司 发布

前 言

本标准由许昌市大宋磨房食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：宋志军。

H N

Q B

米线

1 范围

本标准规定了米线的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以大米粉为主要原料，添加生活饮用水，添加食用淀粉（小麦淀粉、玉米淀粉、绿豆淀粉、豌豆淀粉、马铃薯淀粉、红薯淀粉、芋头淀粉、蕨根淀粉、葛根淀粉中的一种或多种），添加或不添加大豆油，经和粉、挤压成型、老化、冷却、晾晒（或干燥）或不晾晒（不干燥）、包装加工而成的非即食米线。

根据工艺及所用原料不同，产品分类为非即食干米线、非即食湿米线。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 大米粉应符合 GB 2715 的规定。

2.1.2 小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。

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

2.1.4 马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 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 绿豆淀粉、豌豆淀粉、红薯淀粉、芋头淀粉、蕨根淀粉、葛根淀粉应符合 GB 31637 的规定。

2.1.7 生活饮用水应符合 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	具有本品应有的性状	取 1 袋样品，置于白色瓷盘中，自然光下用肉眼观察色泽、性状、杂质，嗅其气味，把所取样品经煮制后，用温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有产品特有米香气、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 (干米线) 33 (湿米线)	GB 5009.3
酸度, °T	≤	4.0	GB 5009.239

总砷(以 As 计), mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
*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: *该项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

应符合 JJF 1070 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

出厂检验项目为: 感官要求、净含量及允许短缺量、水分、酸度。型式检验按国家有关规定执行。

QB

编制说明

本标准适用于以大米粉为主要原料，添加生活饮用水，添加食用淀粉（小麦淀粉、玉米淀粉、绿豆淀粉、豌豆淀粉、马铃薯淀粉、红薯淀粉、芋头淀粉、蕨根淀粉、葛根淀粉中的一种或多种），添加或不添加大豆油，经和粉、挤压成型、老化、冷却、晾晒（或干燥）或不晾晒（不干燥）、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，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。

许昌市大宋磨房食品有限公司

Q B