



411809S-2023



许昌臻满园食品有限公司企业标准

Q/XZS 0001S-2023

# 米线

2023-06-22 发布

2023-06-22 实施

许昌臻满园食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由许昌臻满园食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：叶军伟。

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、生活饮用水为主要原料，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），经和粉、挤压成型（加入大豆油，起润滑脱模作用）、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 <sub>1</sub> ，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。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、生活饮用水为主要原料，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），经和粉、挤压成型（加入大豆油，起润滑脱模作用）、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。

许昌臻满园食品有限公司