



汝州市荣兴淀粉制品厂企业标准

Q/RRX 0001S-2023

米线

2023-07-09 发布

2023-07-09 实施

汝州市荣兴淀粉制品厂 发布

前 言

本标准由汝州市荣兴淀粉制品厂提出。

本标准由汝州市荣兴淀粉制品厂起草。

本标准主要起草人: 杨子红

本标准自发布实施日起替代Q/RRX 0001S-2021 (备案号: 411608S-2021)。

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粉为主要原料,添加或不添加食用玉米淀粉、豌豆淀粉、马铃薯淀粉、木薯淀粉、小麦粉淀粉中的一种或几种,加入生活饮用水、经和面、揉面、漏丝成型、冷却、冷冻、解冻、干燥、包装而成的非即食米线。

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 食用玉米淀粉、豌豆淀粉、马铃薯淀粉、木薯淀粉、小麦粉淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.3 大米粉应符合 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	线条状,粗细基本均匀	取样品一份,置于白色瓷盘中,自然光下		
色泽	具有本品应有的色泽	用肉眼观察性状及色泽,检查有无外来杂		
气、滋味	具有本品应有的气、滋味、无异味	质,嗅其气味,熟制后以温开水漱口,品		
杂质	无肉眼可见外来杂质	其滋味。		

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		45	GB 5009.3
酸度,°T	\forall	1. 5	GB 5009. 239
*铅(以Pb计), mg/kg	\mathbb{M}	0.18	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	\leq	10.0	GB 5009.22

^{*} 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

应符合 GB 14881 的规定。

a仅适用于添加该食品添加剂的产品。

2.6 其它要求

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、水分、净含量及允许短缺量。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主要原料,添加或不添加食用玉米淀粉、豌豆淀粉、马铃薯淀粉、木薯淀粉、小麦粉淀粉中的一种或几种,加入生活饮用水、经和面、揉面、漏丝成型、冷却、冷冻、解冻、干燥、包装而成的非即食米线。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。

汝州市荣兴淀粉制品厂