



413022S-2023



漯河豫鼎源食品工业有限公司企业标准

Q/LYS 0007S-2023

米粉（米线）

2023-09-30 发布

2023-09-30 实施

漯河豫鼎源食品工业有限公司 发布

前 言

本标准由漯河豫鼎源食品工业有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：曹现立。

H N

Q B

米粉（米线）

1 范围

本标准规定了米粉（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、大米（经水洗、浸泡、磨浆或磨粉）、碎米（经水洗、浸泡、磨浆或磨粉）、糙米（经水洗、浸泡、磨浆或磨粉）中的一种或几种为主要原料，添加食用淀粉（食用玉米淀粉、小麦淀粉、马铃薯淀粉、食用木薯淀粉、食用甘薯淀粉、食用豌豆淀粉中的一种或几种）、小麦粉、大麦粉、黑麦粉、青稞（裸大麦）粉、荞麦粉、苦荞粉、甜荞粉、燕麦（莜麦）粉、藜麦粉、高粱粉、玉米粉、小米粉、黑米粉、红米粉、紫米粉、薏仁米粉、稷米（糜子）粉、黍米（大黄米）粉、糯米粉、豌豆粉、绿豆粉、黄豆粉、青豆粉、黑豆粉、小豆（红小豆）粉、芸豆（菜豆）粉、小扁豆粉、鹰嘴豆粉、薯类粉（红薯粉、紫薯粉、马铃薯粉中的一种或几种）、南瓜（清洗、去皮、粉碎、榨汁或不榨汁）、黄秋葵（清洗、粉碎、榨汁或不榨汁）、胡萝卜（清洗、粉碎、榨汁或不榨汁）、菠菜（清洗、粉碎、榨汁或不榨汁）、白芝麻、黑芝麻、山药粉、果蔬粉（西兰花粉、苦瓜粉、菠菜粉、紫甘蓝粉、南瓜粉、番茄粉、芹菜粉、胡萝卜粉、甜菜粉、黄秋葵粉、莲藕粉、香蕉粉、苹果粉、草莓粉、芒果粉、哈密瓜粉、火龙果粉、树莓粉、蓝莓粉、樱桃粉、荔枝粉、葡萄粉、猕猴桃粉、桃粉、红枣粉、枸杞粉中的一种或几种）、干蛋制品（鸡全蛋粉、鸡蛋黄粉、鸡蛋白粉中的一种或几种）、食用菌制品（香菇粉、银耳粉、黑木耳粉、猴头菇粉、平菇粉、草菇粉、红平菇粉、金针菇粉、灰树花粉、鸡腿菇粉、花菇粉、姬松茸粉、竹荪粉中的一种或几种）、谷朊粉、魔芋粉、魔芋精粉、食用盐中的一种或几种为辅料，生活饮用水调粉、调配或不调配，经搅拌、成型、老化或不老化、蒸粉或煮制、干燥或不干燥、冷冻或不冷冻、冷却或不冷却、包装工艺制成的非即食米粉（米线）。

根据添加辅料不同，产品分为单一米粉（米线）、米制品谷物混合米粉（米线）、米制品谷物鸡蛋米粉（米线）、米制品谷物蔬菜米粉（米线）、米制品谷物薯类米粉（米线）、米制品谷物食用菌类米粉（米线）。

2 要求

2.1 原料

2.1.1 食用玉米淀粉、小麦淀粉、马铃薯淀粉、食用木薯淀粉、食用甘薯淀粉、食用豌豆淀粉应符合 GB 31637 的规定。

2.1.2 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.3 大米、大米粉、碎米和糙米应符合 GB 2715 的规定。

2.1.4 小麦粉、大麦粉、黑麦粉、青稞（裸大麦）粉、荞麦粉、苦荞粉、甜荞粉、燕麦（莜麦）粉、玉米粉、小米粉、黑米粉、红米粉、紫米粉、薏仁米粉、稷米（糜子）粉、黍米（大黄米）粉、高粱粉、糯

米粉、豌豆粉、绿豆粉、黄豆粉、青豆粉、黑豆粉、小豆（红小豆）粉、芸豆（菜豆）粉、小扁豆粉、鹰嘴豆粉、薯类粉（红薯粉、紫薯粉、马铃薯粉）应符合 GB 2715 的规定，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.5 鸡全蛋粉、鸡蛋黄粉、鸡蛋白粉应符合 GB 2749 的规定。

2.1.6 南瓜、黄秋葵应清洗干净，无杂质、无发霉，并符合 GB 2761、GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.7 胡萝卜应符合 NY/T 493 的规定。

2.1.8 菠菜应符合 NY/T 964 的规定。

2.1.9 果蔬粉应符合 NY/T 1884 的规定。

2.1.10 白芝麻、黑芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。

2.1.11 山药粉应干净，无杂质、无发霉，并符合 GB 2761、GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.12 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。

2.1.13 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。

2.1.14 魔芋精粉应符合 GB/T 18104 的规定。

2.1.15 食用菌制品应符合 GB 7096 的规定。

2.1.16 食用盐应符合 GB 2721 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

性 状	要 求	检验方法
性状	具有本品应有的性状	从样品中取出适量，置于白瓷盘中，在自然光下用肉眼观察其性状、色泽、杂质、嗅其气味；样品熟制后，然后以温开水漱口，品其滋味。
色泽	具有产品应有的色泽	
气味、滋味	具有原料物质特有的气、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 规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分，%	≤ 15.0（干制品） 75.0（湿制品）	GB 5009.3
酸度，°T	≤ 1.5	GB 5009.239
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.18	GB 5009.12
总砷（以 As 计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11

黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤	10.0	GB 5009.22
展青霉素 ^a , μg/kg	≤	20.0	GB 5009.185
注 *铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。			
a) 仅限于添加苹果粉的产品检验。			

2.4 微生物限量

微生物限量应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

项 目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789.10
注: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。					

2.5 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。

2.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 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; 兽药残留限量应符合 GB 31650 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。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、大米（经水洗、浸泡、磨浆或磨粉）、碎米（经水洗、浸泡、磨浆或磨粉）、糙米（经水洗、浸泡、磨浆或磨粉）中的一种或几种为主要原料，添加食用淀粉（食用玉米淀粉、小麦淀粉、马铃薯淀粉、食用木薯淀粉、食用甘薯淀粉、食用豌豆淀粉中的一种或几种）、小麦粉、大麦粉、黑麦粉、青稞（裸大麦）粉、荞麦粉、苦荞粉、甜荞粉、燕麦（莜麦）粉、藜麦粉、高粱粉、玉米粉、小米粉、黑米粉、红米粉、紫米粉、薏仁米粉、粳米（糜子）粉、黍米（大黄米）粉、糯米粉、豌豆粉、绿豆粉、黄豆粉、青豆粉、黑豆粉、小豆（红小豆）粉、芸豆（菜豆）粉、小扁豆粉、鹰嘴豆粉、薯类粉（红薯粉、紫薯粉、马铃薯粉中的一种或几种）、南瓜（清洗、去皮、粉碎、榨汁或不榨汁）、黄秋葵（清洗、粉碎、榨汁或不榨汁）、胡萝卜（清洗、粉碎、榨汁或不榨汁）、菠菜（清洗、粉碎、榨汁或不榨汁）、白芝麻、黑芝麻、山药粉、果蔬粉（西兰花粉、苦瓜粉、菠菜粉、紫甘蓝粉、南瓜粉、番茄粉、芹菜粉、胡萝卜粉、甜菜粉、黄秋葵粉、莲藕粉、香蕉粉、苹果粉、草莓粉、芒果粉、哈密瓜粉、火龙果粉、树莓粉、蓝莓粉、樱桃粉、荔枝粉、葡萄粉、猕猴桃粉、桃粉、红枣粉、枸杞粉中的一种或几种）、干蛋制品（鸡全蛋粉、鸡蛋黄粉、鸡蛋白粉中的一种或几种）、食用菌制品（香菇粉、银耳粉、黑木耳粉、猴头菇粉、平菇粉、草菇粉、红平菇粉、金针菇粉、灰树花粉、鸡腿菇粉、花菇粉、姬松茸粉、竹荪粉中的一种或几种）、谷朊粉、魔芋粉、魔芋精粉、食用盐中的一种或几种为辅料，生活饮用水调粉、调配或不调配，经搅拌、成型、老化或不老化、蒸粉或煮制、干燥或不干燥、冷冻或不冷冻、冷却或不冷却、包装工艺制成的非即食米粉（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》，制订了本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。