



412783S-2023



河南欣御坊食品有限公司企业标准

Q/HXS 0004S-2023

# 米线

2023-09-03 发布

2023-09-03 实施

河南欣御坊食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南欣御坊食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：范晓峰、付向阳。

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（大米经粉碎制成）、水为主要原料，添加或不添加食用盐、 $\epsilon$ -聚赖氨酸盐酸盐、食醋、食用酒精中的一种或几种，经配料、拌粉和面、挤压成型、分切、包装、干燥或不干燥、杀菌或不杀菌等工艺而成的非即食米线。

根据工艺不同可分为：干米线、湿米线。

## 2 要求

### 2.1 原料要求

2.1.1 大米应符合 GB/T 1354 和 GB 2715 的规定。

2.1.2 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.3 食用盐应符合的 GB/T 5461 和 GB 2721 规定。

2.1.4 食醋应符合 GB 2719 的规定。

2.1.5 食用酒精应符合 GB 31640 的规定。

2.1.6  $\epsilon$ -聚赖氨酸盐酸盐应符合卫生部 2014 年第 5 号公告的规定。

### 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	丝条状	取适量样品，将样品置入白色瓷盘中，自然光下用肉眼观察色泽及性状及杂质，嗅其气味
色 泽	乳白色至淡黄色	
气 味	具有产品应有的气味，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	≤ 33 (湿米线)	GB 5009.3
	≤ 15 (干米线)	
酸度, °T	≤ 1.5	GB 5009.239

铅*(以Pb计), mg/kg	≤	0.19	GB 5009.12
*铅的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。

## 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：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（大米经粉碎制成）、水为主要原料，添加或不添加食用盐、 $\epsilon$ -聚赖氨酸盐酸盐、食醋、食用酒精中的一种或几种，经配料、拌粉和面、挤压成型、分切、包装、干燥或不干燥、杀菌或不杀菌等工艺而成的非即食米线。

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，参照相关标准制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本产品符合 GB 2760 的类别为 06.02.04 米粉制品。

本标准中铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南欣御坊食品有限公司

QB