



412914S-2024



河南阳鸽粉业有限公司企业标准

Q/HYF 0001S-2024

# 米线（粉）

2024-11-27 发布

2024-11-27 实施

河南阳鸽粉业有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南阳鸽粉业有限公司提出并起草。

本标准起草人：张向阳。

本标准替代Q/HYF 0001S-2021。

H N

Q B

# 米线（粉）

## 1 范围

本标准规定了米线（粉）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、荞麦粉、燕麦粉、莜麦粉、高粱粉、玉米粉、小米粉、黑米粉、红米粉、紫米粉、薏仁米粉、糯米粉、豌豆粉、绿豆粉、黄豆粉、青豆粉、黑豆粉、山药粉、果蔬粉（菠菜粉、南瓜粉、番茄粉、芹菜粉、胡萝卜粉、黄秋葵粉、莲藕粉、香蕉粉、苹果粉中的一种或几种）、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、猴头菇粉、平菇粉、草菇粉、金针菇粉、鸡腿菇粉、花菇粉中的一种或几种）、食用植物油（大豆油、玉米油、花生油、葵花籽油、菜籽油、食用植物调和油中的一种或几种）、食用盐中的一种或几种为辅料，加入生活饮用水，经调粉、搅拌、挤压成型、老化、搓洗、晾晒、包装而成的非即食米线（粉）。

根据添加辅料不同，产品分为：原味米线（粉）、复合米线（粉）、风味米线（粉）、谷物米线（粉）、山药米线（粉）、果蔬米线（粉）、菌菇米线（粉）、鸡蛋米线（粉）。

## 2.1 原料要求

2.1.1 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 大米粉应符合 GB 2715 的规定。

2.1.3 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。

2.1.4 小麦粉、大麦粉、荞麦粉、燕麦粉、莜麦粉、高粱粉、玉米粉、小米粉、黑米粉、红米粉、紫米粉、薏仁米粉、糯米粉、豌豆粉、绿豆粉、黄豆粉、青豆粉、黑豆粉应符合 GB 2715 的规定。

2.1.5 山药粉、果蔬粉应符合 GH/T 1456 的规定。

2.1.6 干蛋制品应符合 GB 2749 的规定。

2.1.7 食用菌制品应符合 GB 7096 的规定。

2.1.8 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。

2.1.9 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 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

色 泽	乳白色至淡黄色	肉眼观察色泽及性状及杂质，嗅其气味
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	≤ 15	GB 5009.3
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、荞麦粉、燕麦粉、莜麦粉、高粱粉、玉米粉、小米粉、黑米粉、红米粉、紫米粉、薏仁米粉、糯米粉、豌豆粉、绿豆粉、黄豆粉、青豆粉、黑豆粉、山药粉、果蔬粉（菠菜粉、南瓜粉、番茄粉、芹菜粉、胡萝卜粉、黄秋葵粉、莲藕粉、香蕉粉、苹果粉中的一种或几种）、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、猴头菇粉、平菇粉、草菇粉、金针菇粉、鸡腿菇粉、花菇粉中的一种或几种）、食用植物油（大豆油、玉米油、花生油、葵花籽油、菜籽油、食用植物调和油中的一种或几种）、食用盐中的一种或几种为辅料，加入生活饮用水，经调粉、搅拌、挤压成型、老化、搓洗、晾晒、包装而成的非即食米线（粉）。

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。

本标准中铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南阳鸽粉业有限公司

QB