



410241S-2024



洛阳市万阳食品有限公司企业标准

Q/LWY 0003S-2024

米线（粉）

2024-01-17 发布

2024-01-17 实施

洛阳市万阳食品有限公司 发布

前 言

本标准由洛阳市万阳食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：唐元培。

H N

Q B

米线（粉）

1 范围

本标准规定了米线（粉）的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以大米、碎米和糙米（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（玉米淀粉、小麦淀粉、马铃薯淀粉、木薯淀粉、甘薯淀粉、豌豆淀粉中的一种或几种），加入生活饮用水，经配料、和浆、挤压成型、冷却、包装而成的非即食米线（粉）。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 大米、碎米和糙米应符合 GB 2715 的规定。

2.1.2 食用淀粉（玉米淀粉、小麦淀粉、马铃薯淀粉、木薯淀粉、甘薯淀粉、豌豆淀粉）应符合 GB 31637 的规定。

2.1.3 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
色泽和外观	具有产品应有的色泽和外观	取适量试样于白色瓷盘中，在自然光线下，观察其性状、色泽和外观、杂质，闻其气味，用温开水漱口，品其滋味
性状	丝条粗细均匀，无并丝，弹性良好	
气、滋味	具有本品固有的气味、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	≤ 15.0	GB 5009.3
*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

注：*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

2.4 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

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

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、水分的检验。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以大米、碎米和糙米（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（玉米淀粉、小麦淀粉、马铃薯淀粉、木薯淀粉、甘薯淀粉、豌豆淀粉中的一种或几种），加入生活饮用水，经配料、和浆、挤压成型、冷却、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，制定本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

洛阳市万阳食品有限公司

H N

Q B