



411500S-2024



南阳宛禾香食品有限公司企业标准

Q/NWS 0003S-2024

# 风味米线

2024-06-17 发布

2024-06-17 实施

南阳宛禾香食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由南阳宛禾香食品有限公司提出。

本标准起草单位：南阳宛禾香食品有限公司。

本标准主要起草人：范祥。

H N

Q B

# 风味米线

## 1 范围

本标准规定了风味米线的分类、要求，以及检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以大米和（或碎米）、生活饮用水为主要原料，添加食用玉米淀粉，添加或不添加食用小麦淀粉，添加紫薯粉、山药粉、葛根粉、马铃薯粉、玉米粉、小米粉、大麦粉、燕麦粉、黄豆粉、蚕豆粉、糙米粉、豌豆粉、荞麦粉、绿豆粉、红豆粉、黑豆粉、高粱粉、黑米粉、藜麦粉、南瓜粉、黄瓜粉、芹菜粉、菠菜粉、胡萝卜粉、番茄粉、荆芥粉、香菜粉、芥菜粉、蒲公英粉、马齿苋粉、黄秋葵粉、木瓜粉、青梅粉、莲子粉、核桃粉、花生粉、黑芝麻粉中的一种或几种，经清洗、浸泡、粉碎、调配、熟化、成型、老化或不老化、干燥或不干燥、包装而成的非即食风味米线。

根据用料不同分为：紫薯风味米线、山药风味米线、葛根风味米线、马铃薯风味米线、胡萝卜风味米线、番茄风味米线、莲子风味米线、玉米风味米线、小米风味米线、大麦风味米线、燕麦风味米线、黄豆风味米线、蚕豆风味米线、糙米风味米线、豌豆风味米线、荞麦风味米线、绿豆风味米线、红豆风味米线、黑豆风味米线、高粱风味米线、黑米风味米线、南瓜风味米线、黄瓜风味米线、芹菜风味米线、菠菜风味米线、核桃风味米线、花生风味米线、黑芝麻风味米线、荆芥风味米线、香菜风味米线、芥菜风味米线、蒲公英风味米线、马齿苋风味米线、黄秋葵风味米线、木瓜风味米线、青梅风味米线粉、藜麦风味米线。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。

2.1.2 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.3 大米应符合 GB/T 1354 和 GB 2715 的规定。

2.1.4 碎米应符合 LS/T 3246 和 GB 2715 的规定。

2.1.5 食用小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。

2.1.6 玉米粉、小米粉、大麦粉、燕麦粉、糙米粉、荞麦粉、高粱粉、黑米粉、黄豆粉、蚕豆粉、豌豆粉、绿豆粉、红豆粉、黑豆粉、紫薯粉、藜麦粉应符合 GB 2715 的规定。

2.1.7 山药粉、马铃薯粉、胡萝卜粉、番茄粉、莲子粉、南瓜粉、黄瓜粉、芹菜粉、菠菜粉、荆芥粉、香菜粉、芥菜粉、蒲公英粉、马齿苋粉、黄秋葵粉、木瓜粉、青梅粉应符合 NY/T 1884 的规定。

2.1.8 核桃粉、黑芝麻粉应符合 GB 19300 的规定。

2.1.9 花生粉应符合 GB 19300 的规定。

2.1.10 葛根粉应符合 GB/T 30637 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	具有产品应有的色泽	取适量样品置于白色瓷盘中，在自然光下观察其色泽和性状、检查有无杂质，在沸水中煮 3-5 分钟后，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
性状	线条状，柔韧，粗细基本均匀，无明显气泡，无肉眼可见外来杂质	
气、滋味	具有产品应有的滋味与气味，无异味	
杂质	无正常视力可见外来异物	

### 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 <sup>a</sup> , g/100g	≤ 14.5 (干制品) 30 (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
无机砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.2	GB 5009.11
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , μg/kg	≤ 10.0	GB 5009.22

注: \*铅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。

### 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、酸度的检验。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和（或碎米）、生活饮用水为主要原料，添加食用玉米淀粉，添加或不添加食用小麦淀粉，添加紫薯粉、山药粉、葛根粉、马铃薯粉、玉米粉、小米粉、大麦粉、燕麦粉、黄豆粉、蚕豆粉、糙米粉、豌豆粉、荞麦粉、绿豆粉、红豆粉、黑豆粉、高粱粉、黑米粉、藜麦粉、南瓜粉、黄瓜粉、芹菜粉、菠菜粉、胡萝卜粉、番茄粉、荆芥粉、香菜粉、荠菜粉、蒲公英粉、马齿苋粉、黄秋葵粉、木瓜粉、青梅粉、莲子粉、核桃粉、花生粉、黑芝麻粉中的一种或几种，经清洗、浸泡、粉碎、调配、熟化、成型、老化或不老化、干燥或不干燥、包装而成的非即食风味米线。

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。

南阳宛禾香食品有限公司