



413093S-2025



洛阳美迪食品科技有限公司企业标准

Q/LMD 0004S-2025

米线（粉）

2025-10-28 发布

2025-10-28 实施

洛阳美迪食品科技有限公司 发布

前 言

本标准由洛阳美迪食品科技有限公司提出并起草。

本标准起草人：周培营。

本标准自发布实施日期起替代 Q/LMD 0004S-2025，备案号：412816S-2025。

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粉为主要原料，添加或不添加食用淀粉（马铃薯淀粉、木薯淀粉、绿豆淀粉、豌豆淀粉、玉米淀粉、小麦淀粉、紫薯淀粉、大米淀粉一种或几种）、玉米粉、紫薯粉、山药粉、马铃薯粉、胡萝卜粉、番茄粉、藕粉、小米粉、黄豆粉、豌豆粉、荞麦粉、绿豆粉、黑豆粉、黑米粉、南瓜粉、芹菜粉、香菜粉、菠菜粉中的一种或几种，加入饮用水，经和浆、成型、煮制（未完全熟制）或不煮制、冷却或不冷却、干燥或不干燥、包装、杀菌或不杀菌加工而成的非即食米线（粉）。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 大米粉、紫薯粉、马铃薯粉、玉米粉、荞麦粉、小米粉、黄豆粉、豌豆粉、绿豆粉、黑豆粉、黑米粉应符合 GB 2715、GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。

2.1.2 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。

2.1.3 山药粉、胡萝卜粉、番茄粉、藕粉、南瓜粉、芹菜粉、香菜粉、菠菜粉应符合 NY/T 1884 的规定。

2.1.4 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，按照食用方法熟制后，用温开水漱口，品其滋味
性状	线条状，粗细基本均匀	
气、滋味	具有本品应有的气味和滋味，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 (干燥)	GB 5009.3
	≤ 78 (不干燥)	
酸度, °T	≤ 4.0	GB 5009.239
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.18	GB 5009.12
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 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

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、水分的检验。型式检验按国家相关规定执行。
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，添加或不添加食用淀粉（马铃薯淀粉、木薯淀粉、绿豆淀粉、豌豆淀粉、玉米淀粉、小麦淀粉、紫薯淀粉、大米淀粉一种或几种）、玉米粉、紫薯粉、山药粉、马铃薯粉、胡萝卜粉、番茄粉、藕粉、小米粉、黄豆粉、豌豆粉、荞麦粉、绿豆粉、黑豆粉、黑米粉、南瓜粉、芹菜粉、香菜粉、菠菜粉中的一种或几种，加入饮用水，经和浆、成型、煮制（未完全熟制）或不煮制、冷却或不冷却、干燥或不干燥、包装、杀菌或不杀菌加工而成的非即食米线（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，制订本企业标准，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。

洛阳美迪食品科技有限公司