



413382S-2025



汝州市卫旗食品厂(个体工商户)企业标准

Q/RWS 0001S-2025

米线(粉)

2025-11-27 发布

2025-11-27 实施

汝州市卫旗食品厂(个体工商户) 发布

前 言

本标准由汝州市卫旗食品厂(个体工商户)提出并起草。

本标准起草人：李伦。

本标准替代Q/RWS 0001S-2024。

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原料，添加或不添加玉米淀粉、小麦淀粉、豌豆淀粉、绿豆淀粉、马铃薯淀粉、木薯淀粉中的一种或几种，加入生活饮用水、食用植物油（大豆油、玉米油、棕榈油、食用植物调和油中的一种或几种）、葛根粉、果蔬粉、豆粉、食用盐中的一种或几种，经混合搅拌、挤压成型、老化、水洗松丝、碾压搓粉、晾晒或不晾晒、截断或不截断、包装加工而成的非即食米线（粉）。

根据原辅料不同可分为米线、米粉；按工艺不同可分为湿制品、干制品。

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 玉米淀粉、小麦淀粉、豌豆淀粉、绿豆淀粉、马铃薯淀粉、木薯淀粉应符合 GB 31637 的规定。

2.1.4 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。

2.1.5 葛根粉应符合 GB/T 30637 的规定。

2.1.6 果蔬粉应符合 NT/T 1884 的规定。

2.1.7 豆粉应符合 GB 2712 的规定。

2.1.8 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 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 (湿制品) 15 (干制品)	GB 5009.3
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。

QB

编制说明

本标准适用于以大米粉为原料，添加或不添加玉米淀粉、小麦淀粉、豌豆淀粉、绿豆淀粉、马铃薯淀粉、木薯淀粉中的一种或几种，加入生活饮用水、食用植物油（大豆油、玉米油、棕榈油、食用植物调和油中的一种或几种）、葛根粉、果蔬粉、豆粉、食用盐中的一种或几种，经混合搅拌、挤压成型、老化、水洗松丝、碾压搓粉、晾晒或不晾晒、截断或不截断、包装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，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。

汝州市卫旗食品厂(个体工商户)

QB