



413589S-2025

卫辉市伟轩植物蛋白粉有限公司企业标准

Q/WWX 0001S-2025

# 米线（粉）

2025-12-15 发布

2025-12-15 实施

卫辉市伟轩植物蛋白粉有限公司 发布

## 前 言

本标准由卫辉市伟轩植物蛋白粉有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：赵新伟。

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或大米粉（经水洗、浸泡、打浆）为主要原料，辅以或不辅以谷物杂粮粉、食用淀粉、小麦粉、果蔬粉、食用盐、食用植物油中的一种或几种，经加生活饮用水调粉、成型、老化、烘干、切断、包装等工艺加工而成非即食米线（粉）。

根据产品辅料不同可分为不同种类：原味米线（粉）、风味米线（粉）。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 大米应符合 GB/T 1354 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.2 大米粉、谷物杂粮粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.3 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.4 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.5 果蔬粉应符合 GH/T 1456 的规定。
- 2.1.6 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.7 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.8 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	具有本品应有色泽	取适量样品置烧杯中，在自然光下观察色泽、性状、杂质，闻其气味，用温开水漱口后，按照食用方法熟制后品其滋味。
性 状	条状固态	
气、滋味	具有本品特有气味和滋味，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，g/100g	≤ 15	GB 5009.3
酸度，°T	≤ 2.0	GB 5009.239
铅*（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.18	GB 5009.12

黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , μg/kg	≤	5.0	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

应符合 JJF 1070 的规定。

2.5 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.6 其它要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定；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。

## 编制说明

本标准适用于以大米或大米粉（经水洗、浸泡、打浆）为主要原料，辅以或不辅以谷物杂粮粉、食用淀粉、小麦粉、果蔬粉、食用盐、食用植物油中的一种或几种，经加生活饮用水调粉、成型、老化、烘干、切断、包装等工艺加工而成非即食米线（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依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

卫辉市伟轩植物蛋白粉有限公司

H N  
Q B