



413662S-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）

2025-12-19 发布

2025-12-19 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。

本标准自发布实施日起替代Q/WWX 0001S-2025（413589S-2025）。

H N

QB

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（经水洗、浸泡、打浆）或大米粉为主要原料，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，经加生活饮用水调配、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	
性 状	条状固态	
气、滋味	具有本品特有气味和滋味，无异味	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。
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 ₁ , $\mu\text{g/kg}$	\leq	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（经水洗、浸泡、打浆）或大米粉为主要原料，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，经加生活饮用水调配、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

