



410756S-2025



开封市王老太食品有限公司企业标准

Q/KWS 0003S-2025

米线

2025-03-11 发布

2025-03-11 实施

开封市王老太食品有限公司 发布

前 言

本标准由开封市王老太食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：郑蕾蕾、马佩佩。

本标准自发布实施之日起替代：Q/KWS 0003S-2023，备案号：411460S-2023。

H N

Q B

米线

1 范围

本标准规定了米线的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以大米粉为主要原料，添加生活饮用水，添加或不添加食用淀粉(小麦淀粉、绿豆淀粉、豌豆淀粉、玉米淀粉、木薯淀粉、红薯淀粉、马铃薯淀粉中的一种或几种)、荞麦粉、番茄粉、菠菜粉、胡萝卜粉、南瓜粉、紫薯粉、小麦粉、山药粉、食用盐、食品用香精、食用植物油(大豆油、玉米油、花生油、葵花籽油、菜籽油中的一种或几种)中一种或几种，经调粉、挤压熟化出丝、切段、老化、干燥或不干燥、真空包装加工制成的非即食米线包，不搭配或搭配酱卤肉包、菌菇包、面筋包、辣椒油包、麻椒油包、调料包、醋包、藤椒油包、脱水蔬菜包、汤包、麻酱包中的几种，经组合或不组合包装而成的非即食米线。

酱卤肉包:以冷/鲜鸡肉(切丁)、冷/鲜牛肉(切片或切丁)中的一种或两种为原料，加入豆干(切丁)、干木耳、牛油、黄豆酱、甜面酱、芝麻油、大豆油、酿造酱油、食用盐、味精、白砂糖、蜂蜜、香辛料或料粉(八角、辣椒、姜、大葱、小茴香、高良姜、肉豆蔻、草果、砂仁、辣根、桂皮、香茅、甘草、山奈、白胡椒、黑胡椒、丁香、百里香、花椒、大蒜中的几种)中的几种，经配料、熟制、真空包装、高温杀菌、冷却加工制成。

菌菇包:以干木耳、干香菇为主要原料，添加或不添加干黄花菜，加水泡发、控干、分切或不分切，加入或不加入食用盐、味精、咖喱粉中的一种或几种，经腌制、真空包装、高温杀菌、冷却制成。

面筋包:以面筋为原料，切丁，经植物油(大豆油、玉米油、花生油、葵花籽油、菜籽油中的一种)油炸、冷却、包装制成。

辣椒油包:以辣椒粉、食用植物油(大豆油、玉米油、花生油、葵花籽油、菜籽油中的一种)为主要原料，添加或不添加食用盐、芝麻、味精、白砂糖、香辛料(花椒、八角)、花生、酿造食醋中的一种或几种，经加热熬制、冷却、包装制成。

麻椒油包:以麻椒(粉碎)、食用植物油(大豆油、玉米油、花生油、葵花籽油、菜籽油中的一种)为原料，添加或不添加食用盐，经加热熬制、冷却、包装制成。

调料包:以食用盐、味精、咖喱粉、姜粉、胡椒粉、香菇粉中的几种或全部为原料，经混合搅拌、包装制成。

醋包:酿造食醋。

藤椒油包(自制或外购):以藤椒、菜籽油为原料，添加大葱、姜，经加热熬制、冷却、包装制成。

汤包(自制或外购):以鸡肉、大豆油为原料，添加食用盐、味精、蜂蜜、香辛料或料粉(八角、辣椒、姜、大葱、小茴香、高良姜、肉豆蔻、草果、砂仁、辣根、桂皮、香茅、甘草、山奈、白胡椒、黑胡椒、丁香、百里香、花椒、大蒜中的几种)中的几种，经配料、熬制、冷却、过滤或不过滤、包装制成。

脱水蔬菜包(外购):以干豆丁、芝麻、裙带菜、青梗菜为原料制成。

麻酱包(外购):以花生酱、大葱、大豆油、蚝油、食用盐、山梨酸钾为原料制成。

根据米线原辅料配方的不同及组合包装中料包的不同,分为不同类别的米线产品。

2 要求

2.1 原料要求

- 2.1.1 大米粉应符合 NY/T 1512 和 GB2715 的规定。
- 2.1.2 香菇粉应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.3 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.4 荞麦粉应符合 GB/T 35028 的规定。
- 2.1.5 番茄粉应符合 NY/T 957 的规定。
- 2.1.6 菠菜粉、胡萝卜粉、南瓜粉、紫薯粉、山药粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.7 黄豆酱应符合 GB/T24399 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.8 小麦粉应符合 CB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.9 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.10 食用植物油(大豆油、玉米油、花生油、葵花籽油、菜籽油)应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.11 鸡肉应符合 GB 2707 和 GB 16869 的规定。
- 2.1.12 牛肉应符合 GB/T 17238 和 GB 2707 的规定。
- 2.1.13 豆干应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.14 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.15 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.16 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.17 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.18 香辛料或料粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.19 干木耳应符合 GB/T 6192 和 GB 7096 的规定。
- 2.1.20 牛油应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.21 脱水蔬菜包和麻酱包应符合 SB/T 11194 的规定。
- 2.1.22 甜面酱应符合 GB 2718 的规定。
- 2.1.23 芝麻油应符合 GB/T8233 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.24 干香菇应符合 CB/T 38581 和 GB 7096 的规定。
- 2.1.25 干黄花菜应符合 LY/T 1673 的规定。
- 2.1.26 咖喱粉应符合 CB/T 22266 的规定。
- 2.1.27 面筋应符合 GB 2711 的规定。
- 2.1.28 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。

2.1.29 辣椒粉应符合 GB/T 23183 的规定。

2.1.30 酿造食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。

2.1.31 食品用香精应符合 GB 30616 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	具有产品应有的性状	取适量样品，倒入一洁净瓷盘中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，按食用方法熟制后品其滋味。
色泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的滋味和气味，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, g/100g	≤ 50.0 (仅适用于不干燥的米线)	GB 5009.3
	≤ 14.0 (仅适用于干燥后的米线)	
酸度 ^a , °T	≤ 2.0	GB 5009.239
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.4 (搭配料包的产品)	GB 5009.12
	≤ 0.18 (未搭配料包的产品)	
甲基汞 ^b (以 Hg 计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.17
镉 ^b (以 Cd 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.15
酸价 (KOH) (以脂肪计), mg/g	≤ 5.0 (适用于辣椒油包、麻椒油包、自制藤椒油包)	GB 5009.229
	≤ 3.0 (适用面筋包、酱卤肉包)	
过氧化值 ^c (以脂肪计), g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
注:1、*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定;		
2、铅、总砷、黄曲霉毒素 B ₁ 指标的检验: 搭配料包的产品将米线和料包混合后进行检验, 未搭配料包的产品只对米线进行检验;		

- 3、a 仅适用于米线的检验；
- 4、b 仅适用于菌菇包的检验；
- 5、c 仅适用于酱卤肉包、面筋包、辣椒油和麻椒油包的检验。

2.4 净含量及允许短缺量

应符合 JJF 1070《定量包装商品净含量计量检验规则》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

外购料包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

出厂检验项目包括：感官要求、净含量及允许短缺量、水分（仅适用于米线）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粉为主要原料，添加生活饮用水，添加或不添加食用淀粉(小麦淀粉、绿豆淀粉、豌豆淀粉、玉米淀粉、木薯淀粉、红薯淀粉、马铃薯淀粉中的一种或几种)、荞麦粉、番茄粉、菠菜粉、胡萝卜粉、南瓜粉、紫薯粉、小麦粉、山药粉、食用盐、食品用香精、食用植物油(大豆油、玉米油、花生油、葵花籽油、菜籽油中的一种或几种)中一种或几种，经调粉、挤压熟化出丝、切段、老化、干燥或不干燥、真空包装加工制成的非即食米线包，不搭配或搭配酱卤肉包、菌菇包、面筋包、辣椒油包、麻椒油包、调料包、醋包、藤椒油包、脱水蔬菜包、汤包、麻酱包中的几种，经组合或不组合包装而成的非即食米线。

酱卤肉包:以冷/鲜鸡肉(切丁)、冷/鲜牛肉(切片或切丁)中的一种或两种为原料，加入豆干(切丁)、干木耳、牛油、黄豆酱、甜面酱、芝麻油、大豆油、酿造酱油、食用盐、味精、白砂糖、蜂蜜、香辛料或料粉(八角、辣椒、姜、大葱、小茴香、高良姜、肉豆蔻、草果、砂仁、辣根、桂皮、香茅、甘草、山奈、白胡椒、黑胡椒、丁香、百里香、花椒、大蒜中的几种)中的几种，经配料、熟制、真空包装、高温杀菌、冷却加工制成。

菌菇包:以干木耳、干香菇为主要原料，添加或不添加干黄花菜，加水泡发、控干、分切或不分切，加入或不加入食用盐、味精、咖喱粉中的一种或几种，经腌制、真空包装、高温杀菌、冷却制成。

面筋包:以面筋为原料，切丁，经植物油(大豆油、玉米油、花生油、葵花籽油、菜籽油中的一种)油炸、冷却、包装制成。

辣椒油包:以辣椒粉、食用植物油(大豆油、玉米油、花生油、葵花籽油、菜籽油中的一种)为主要原料，添加或不添加食用盐、芝麻、味精、白砂糖、香辛料(花椒、八角)、花生、酿造食醋中的一种或几种，经加热熬制、冷却、包装制成。

麻椒油包:以麻椒(粉碎)、食用植物油(大豆油、玉米油、花生油、葵花籽油、菜籽油中的一种)为原料，添加或不添加食用盐，经加热熬制、冷却、包装制成。

调料包:以食用盐、味精、咖喱粉、姜粉、胡椒粉、香菇粉中的几种或全部为原料，经混合搅拌、包装制成。

醋包:酿造食醋。

藤椒油包(自制或外购):以藤椒、菜籽油为原料，添加大葱、姜，经加热熬制、冷却、包装制成。

汤包(自制或外购):以鸡肉、大豆油为原料，添加食用盐、味精、蜂蜜、香辛料或料粉(八角、辣椒、姜、大葱、小茴香、高良姜、肉豆蔻、草果、砂仁、辣根、桂皮、香茅、甘草、山奈、白胡椒、黑胡椒、丁香、百里香、花椒、大蒜中的几种)中的几种，经配料、熬制、冷却、过滤或不过滤、包装制成。

脱水蔬菜包(外购):以干豆丁、芝麻、裙带菜、青梗菜为原料制成。

麻酱包(外购):以花生酱、大葱、大豆油、蚝油、食用盐、山梨酸钾为原料制成。

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》的有关规定制定本企业标准，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。

开封市王老太食品有限公司