



410992S-2025



洛阳市洛龙区春玲食品加工店企业标准

Q/LLCS 0001S-2025

米线（粉）

2025-04-02 发布

2025-04-02 实施

洛阳市洛龙区春玲食品加工店 发布

前 言

本标准由洛阳市洛龙区春玲食品加工店提出并起草。

本标准起草人：王春玲。

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或碎大米为主要原料，经清洗、浸泡、粉碎，添加或不添加食用植物油（大豆油）、食用盐、紫薯粉、马铃薯粉、小米粉、大麦粉、燕麦粉、黄豆粉、糙米粉、豌豆粉、荞麦粉、绿豆粉、红豆粉、黑豆粉、高粱粉、黑米粉、胡萝卜粉、番茄粉、南瓜粉、黄瓜粉、芹菜粉、菠菜粉、食用玉米淀粉、食用小麦淀粉、食用木薯淀粉中的一种或几种，添加生活饮用水配料调粉、挤压成型、截断、晾干或不晾干、包装而成的米线（粉）。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 大米、碎大米应符合 GB/T 1354 和 GB 2715 的规定。

2.1.2 紫薯粉、马铃薯粉、小米粉、大麦粉、燕麦粉、黄豆粉、糙米粉、豌豆粉、荞麦粉、绿豆粉、红豆粉、黑豆粉、高粱粉、黑米粉应符合 GB 2715 的规定。

2.1.3 胡萝卜粉、番茄粉、南瓜粉、黄瓜粉、芹菜粉、菠菜粉应符合 GH/T 1456 的规定。

2.1.4 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。

2.1.5 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.6 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。

2.1.7 食用小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。

2.1.8 食用木薯淀粉应符合 GB/T 29343 和 GB 31637 的规定。

2.1.9 生产用水应符合 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
性 状	具有本品应有的性状	取适量的样品，放入洁净的白糖瓷盘内，观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后用沸水煮熟，品尝其口感。
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产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 1 的规定。

表 2 理化指标

项目	指标	检验方法
----	----	------

水分, g/100g	≤	14 (适用于晾干产品)	GB 5009.3
		70 (适用于未晾干产品)	
酸度, °T	≤	1.5	GB 5009.239
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤	0.18	GB 5009.12
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
注: *铅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 其他要求

应符合 GB 2761、GB 2762、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。型式检验按国家有关规定执行。

QB

编制说明

本标准适用于以大米或碎大米为主要原料，经清洗、浸泡、粉碎，添加或不添加食用植物油（大豆油）、食用盐、紫薯粉、马铃薯粉、小米粉、大麦粉、燕麦粉、黄豆粉、糙米粉、豌豆粉、荞麦粉、绿豆粉、红豆粉、黑豆粉、高粱粉、黑米粉、胡萝卜粉、番茄粉、南瓜粉、黄瓜粉、芹菜粉、菠菜粉、食用玉米淀粉、食用小麦淀粉、食用木薯淀粉中的一种或几种，添加生活饮用水配料调粉、挤压成型、截断、晾干或不晾干、包装而成的米线（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。

洛阳市洛龙区春玲食品加工店