



411044S-2025



驻马店信念食品制造有限公司企业标准

Q/ZXS 0001S-2025

米粉（米线）

2025-04-08 发布

2025-04-08 实施

驻马店信念食品制造有限公司 发布

前 言

本标准由驻马店信念食品制造有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：武春红、陈明阳、陈明东。

H N

Q B

米粉（米线）

1 范围

本标准规定了米粉（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、糯米粉或大米、碎米和糙米（经水洗、浸泡、磨浆或磨粉）中的一种或几种为主要原料，添加或不添加食用淀粉（食用玉米淀粉、小麦淀粉、大米淀粉、马铃薯淀粉、食用木薯淀粉、食用甘薯淀粉、食用豌豆淀粉中的一种或几种）、小麦粉、大麦粉、黑麦粉、青稞（裸大麦）粉、荞麦粉、苦荞粉、甜荞粉、燕麦（莜麦）粉、藜麦粉、高粱粉、玉米粉、小米粉、黑米粉、红米粉、紫米粉、薏仁米粉、稷米（糜子）粉、黍米（大黄米）粉、豌豆粉、绿豆粉、黄豆粉、青豆粉、黑豆粉、小豆（红小豆）粉、芸豆（菜豆）粉、小扁豆粉、鹰嘴豆粉、薯类粉（红薯粉、紫薯粉、马铃薯粉中的一种或几种）、南瓜（清洗、去皮、粉碎、榨汁或不榨汁）、黄秋葵（清洗、粉碎、榨汁或不榨汁）、胡萝卜（清洗、粉碎、榨汁或不榨汁）、菠菜（清洗、粉碎、榨汁或不榨汁）、白芝麻、黑芝麻、山药粉、果蔬粉（西兰花粉、苦瓜粉、菠菜粉、紫甘蓝粉、南瓜粉、番茄粉、芹菜粉、胡萝卜粉、甜菜粉、黄秋葵粉、莲藕粉、香蕉粉、苹果粉、草莓粉、芒果粉、哈密瓜粉、火龙果粉、树莓粉、蓝莓粉、樱桃粉、荔枝粉、葡萄粉、猕猴桃粉、桃粉、红枣粉、枸杞粉中的一种或几种）、干蛋制品（鸡全蛋粉、鸡蛋黄粉、鸡蛋白粉中的一种或几种）、食用菌制品（香菇粉、银耳粉、黑木耳粉、猴头菇粉、平菇粉、草菇粉、红平菇粉、金针菇粉、灰树花粉、鸡腿菇粉、花菇粉、姬松茸粉、竹荪粉中的一种或几种）、谷朊粉、魔芋粉、魔芋精粉中的一种或几种，添加生活饮用水调粉、调配或不调配，经搅拌、成型、老化、蒸粉、干燥、包装工艺制成的非即食米粉（米线）。

根据添加辅料不同，产品分为原味米粉（米线）、谷物混合米粉（米线）、谷物鸡蛋米粉（米线）、谷物蔬菜米粉（米线）、谷物薯类米粉（米线）、谷物食用菌类米粉（米线）。

2 要求

2.1 原料

2.1.1 食用玉米淀粉、小麦淀粉、大米淀粉、马铃薯淀粉、食用木薯淀粉、食用甘薯淀粉、食用豌豆淀粉应符合 GB 31637 的规定。

2.1.2 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.3 大米、碎米和糙米应符合 GB 2715 的规定。

2.1.4 小麦粉、大麦粉、黑麦粉、青稞（裸大麦）粉、荞麦粉、苦荞粉、甜荞粉、燕麦（莜麦）粉、玉米粉、小米粉、大米粉、黑米粉、红米粉、紫米粉、薏仁米粉、稷米（糜子）粉、黍米（大黄米）粉、高粱粉、糯米粉、豌豆粉、绿豆粉、黄豆粉、青豆粉、黑豆粉、小豆（红小豆）粉、芸豆（菜豆）粉、小扁豆粉、鹰嘴豆粉、薯类粉（红薯粉、紫薯粉、马铃薯粉）应符合 GB 2715 的规定，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.5 鸡全蛋粉、鸡蛋黄粉、鸡蛋白粉应符合 GB 2749 的规定。

2.1.6 南瓜、黄秋葵应清洗干净，无杂质、无发霉，并符合 GB 2761、GB 2762 和 GB 2763 的规定。

- 2.1.7 胡萝卜应符合 NY/T 493 的规定。
- 2.1.8 菠菜应符合 NY/T 964 的规定。
- 2.1.9 果蔬粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.10 白芝麻、黑芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.11 山药粉应干净，无杂质、无发霉，并符合 GB 2761、GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.12 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 2.1.13 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.14 魔芋精粉应符合 GB/T 18104 的规定。
- 2.1.15 食用菌制品应符合 GB 7096 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

性 状	要 求	检验方法
性状	具有本品应有的性状	从样品中取出适量，置于白瓷盘中，在自然光下用肉眼观察其性状、色泽、杂质、嗅其气味；样品熟制后，然后以温开水漱口，品其滋味。
色泽	具有产品应有的色泽	
气味、滋味	具有原料物质特有的气、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 2 规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分，%	≤ 15.0	GB 5009.3
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
单宁 ^a （以干基计），%	≤ 0.3	GB/T 15686
展青霉素 ^b ，μg/kg	≤ 20.0	GB 5009.185
黄曲霉毒素 B ₁ ，μg/kg	≤ 10.0	GB 5009.22

注 *铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

a) 仅限于添加高粱粉的产品检验。

b) 仅限于添加苹果粉、山楂粉的产品检验。

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 规定。

2.5 生产过程中的卫生要求

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

污染物限量应符合 GB 2762 的规定；真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定；农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

3 检验规则

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、水分。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以大米粉、糯米粉或大米、碎米和糙米（经水洗、浸泡、磨浆或磨粉）中的一种或几种为主要原料，添加或不添加食用淀粉（食用玉米淀粉、小麦淀粉、大米淀粉、马铃薯淀粉、食用木薯淀粉、食用甘薯淀粉、食用豌豆淀粉中的一种或几种）、小麦粉、大麦粉、黑麦粉、青稞（裸大麦）粉、荞麦粉、苦荞粉、甜荞粉、燕麦（莜麦）粉、藜麦粉、高粱粉、玉米粉、小米粉、黑米粉、红米粉、紫米粉、薏仁米粉、粳米（糜子）粉、黍米（大黄米）粉、豌豆粉、绿豆粉、黄豆粉、青豆粉、黑豆粉、小豆（红小豆）粉、芸豆（菜豆）粉、小扁豆粉、鹰嘴豆粉、薯类粉（红薯粉、紫薯粉、马铃薯粉中的一种或几种）、南瓜（清洗、去皮、粉碎、榨汁或不榨汁）、黄秋葵（清洗、粉碎、榨汁或不榨汁）、胡萝卜（清洗、粉碎、榨汁或不榨汁）、菠菜（清洗、粉碎、榨汁或不榨汁）、白芝麻、黑芝麻、山药粉、果蔬粉（西兰花粉、苦瓜粉、菠菜粉、紫甘蓝粉、南瓜粉、番茄粉、芹菜粉、胡萝卜粉、甜菜粉、黄秋葵粉、莲藕粉、香蕉粉、苹果粉、草莓粉、芒果粉、哈密瓜粉、火龙果粉、树莓粉、蓝莓粉、樱桃粉、荔枝粉、葡萄粉、猕猴桃粉、桃粉、红枣粉、枸杞粉中的一种或几种）、干蛋制品（鸡全蛋粉、鸡蛋黄粉、鸡蛋白粉中的一种或几种）、食用菌制品（香菇粉、银耳粉、黑木耳粉、猴头菇粉、平菇粉、草菇粉、红平菇粉、金针菇粉、灰树花粉、鸡腿菇粉、花菇粉、姬松茸粉、竹荪粉中的一种或几种）、谷朊粉、魔芋粉、魔芋精粉中的一种或几种，添加生活饮用水调粉、调配或不调配，经搅拌、成型、老化、蒸粉、干燥、包装工艺制成的非即食米粉（米线）。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》，制订了本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

驻马店信念食品制造有限公司