



412003S-2025



商丘龙雨食品有限公司企业标准

Q/SLF 0002S-2025

杂粮米线（粉）

2025-07-01 发布

2025-07-01 实施

商丘龙雨食品有限公司 发布

前 言

本标准由商丘龙雨食品有限公司提出并起草。

本标准起草人:张金红。

H N

Q B

杂粮米线（粉）

1 范围

本标准规定了杂粮米线（粉）的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以大米粉或大米(经水洗、浸泡、碾磨)为主要原料，辅以荞麦粉、高粱粉、食用淀粉（食用玉米淀粉、食用木薯淀粉、食用豌豆淀粉中的一种或几种）、小麦粉，加入饮用水，添加或不添加大豆油、食用盐中的一种或几种，经调粉、挤压成型、切断、冷却、干燥或不干燥、包装加工而成的非即食杂粮米线（粉）。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 大豆油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.3 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.4 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.5 大米粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.6 小麦粉应符合 GB/T 1355 的规定。
- 2.1.7 大米应符合 GB/T 1354 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.8 荞麦粉应符合 GB/T 35028 的规定。
- 2.1.9 高粱粉应符合 GB 2715 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	条状	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，按包装上标明的食用方法复热或熟制后品其滋味。
性状	具有本产品应有的性状	
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 2 的规定。

表 2 理化指标

项目	指标	检验方法
水分, g/100g	≤ 15.0 (干米线)	GB 5009.3
	≤ 35.0 (湿米线)	
酸度, °T	≤ 2.0	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：*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

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

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。型式检验按国家相关规定执行。

QB

编制说明

本标准适用于以大米粉或大米(经水洗、浸泡、碾磨)为主要原料,辅以荞麦粉、高粱粉、食用淀粉(食用玉米淀粉、食用木薯淀粉、食用豌豆淀粉中的一种或几种)、小麦粉,加入饮用水,添加或不添加大豆油、食用盐中的一种或几种,经调粉、挤压成型、切断、冷却、干燥或不干燥、包装加工而成的非即食杂粮米线(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,作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

H N

商丘龙雨食品有限公司

Q B