



411392S-2026



新乡市牧野区淘米食品加工厂（个体工商户）企业标准

Q/XTM 0002S-2026

# 湿米粉（线）

2026-05-29 发布

2026-05-29 实施

新乡市牧野区淘米食品加工厂（个体工商户） 发布

## 前 言

本标准由新乡市牧野区淘米食品加工厂（个体工商户）提出并起草。

本标准主要起草人：付豪杰。

本标准自发布实施日起替代Q/XTM 0002S-2025。

H N

Q B

# 湿米粉（线）

## 1 范围

本标准规定了湿米粉（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，辅以食用玉米淀粉、食用小麦淀粉、食用马铃薯淀粉、小麦粉、食用红薯淀粉、食用绿豆淀粉、食用豌豆淀粉、食用芋头淀粉、果蔬粉（番茄粉、芹菜粉、胡萝卜粉、菠菜粉、红枣粉、草莓粉、火龙果粉、山药粉、南瓜粉、黄秋葵粉、芥菜粉、苦瓜粉、蓝莓粉、樱桃粉、沙棘粉、淮山药粉、莲藕粉、土豆粉、竹笋粉、香椿叶粉、香菜粉、紫甘蓝粉、洋葱粉、辣椒粉、芒果粉、樱桃粉、哈密瓜粉、芋头粉、木瓜粉、芝麻叶粉、椰子粉、蕨根粉中的一种或几种）、食用葛根粉、鸡全蛋粉、食用盐、食用大豆油、食用棕榈油、食品用香精中的一种或几种，经加生活饮用水调粉、挤压熟化成型、老化、包装、冷冻贮存等工艺加工而成非即食湿米粉（线）。

根据产品辅料不同可分为不同种类：原味湿米粉（线）、风味湿米粉（线）。

## 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 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.3 食用小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.4 食用马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.5 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.6 食用红薯淀粉、食用绿豆淀粉、食用豌豆淀粉、食用芋头淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.7 果蔬粉应符合 GH/T 1456 的规定。
- 2.1.8 食用葛根粉应符合 GB/T 30637 的规定。
- 2.1.9 鸡全蛋粉应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.10 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.11 食用大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.12 食用棕榈油应符合 GB/T 15680 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.13 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.14 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	取适量样品置烧杯中，在自然光下观

性 状	软固态或冷冻固态	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。
气、滋味	具有本品特有气味和滋味，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	GB 5009.3
铅* (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.18	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , 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

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粉为主要原料，辅以食用玉米淀粉、食用小麦淀粉、食用马铃薯淀粉、小麦粉、食用红薯淀粉、食用绿豆淀粉、食用豌豆淀粉、食用芋头淀粉、果蔬粉（番茄粉、芹菜粉、胡萝卜粉、菠菜粉、红枣粉、草莓粉、火龙果粉、山药粉、南瓜粉、黄秋葵粉、芥菜粉、苦瓜粉、蓝莓粉、樱桃粉、沙棘粉、淮山药粉、莲藕粉、土豆粉、竹笋粉、香椿叶粉、香菜粉、紫甘蓝粉、洋葱粉、辣椒粉、芒果粉、樱桃粉、哈密瓜粉、芋头粉、木瓜粉、芝麻叶粉、椰子粉、蕨根粉中的一种或几种）、食用葛根粉、鸡全蛋粉、食用盐、食用大豆油、食用棕榈油、食品用香精中的一种或几种，经加生活饮用水调粉、挤压熟化成型、老化、包装、冷冻贮存等工艺加工而成非即食湿米粉（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》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。

新乡市牧野区淘米食品加工厂（个体工商户）