



411509S-2026



南阳市健信食品有限公司企业标准

Q/NJS 0004S-2026

# 米线、米粉

2026-06-05 发布

2026-06-05 实施

南阳市健信食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由南阳市健信食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人:张建信。

本标准自发布实施之日起替代: Q/NJS 0004S-2022。

H N

Q B

# 米线、米粉

## 1 范围

本标准规定了米线、米粉的分类、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、食用淀粉（食用红薯淀粉、食用马铃薯淀粉、食用豌豆淀粉、食用木薯淀粉、食用小麦淀粉、食用玉米淀粉中的一种或几种）后调粉、挤压成型、老化、干燥或不干燥、煮制或不煮制，包装加工而成的非即食米线、米粉。

根据工艺和性状不同产品可分为：干米线、湿米线、干米粉、湿米粉。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 大米粉 GB 2715 的规定。

2.1.2 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.3 食用马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。

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

2.1.5 食用小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 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 食用红薯淀粉应符合 GB 31637 的规定。

2.1.8 食用豌豆淀粉应符合 GB/T 38572 和 GB 31637 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	线条状，粗细基本均匀	取适量样品置于白色瓷盘中，在自然光下观察其色泽和性状、检查有无杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，按食用方法熟制后，品尝其滋味
色 泽	具有该产品应有的色泽，色泽均匀	
气 味、滋 味	具有本品特有的气味、滋味，无酸败、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	
	干米线	湿米线	干米粉	湿米粉		
水分, g/100g	≤	15.0	45.0	15.0	70.0	GB 5009.3
酸度, °T	≤	1.5			GB 5009.239	
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤	0.18			GB 5009.12	

黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , $\mu\text{g}/\text{kg}$	$\leq$	10.0	GB 5009.22
注：*该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 生产加工过程卫生要求

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

出厂检验项目包括：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。

## 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、食用淀粉（食用红薯淀粉、食用马铃薯淀粉、食用豌豆淀粉、食用木薯淀粉、食用小麦淀粉、食用玉米淀粉中的一种或几种）后调粉、挤压成型、老化、干燥或不干燥、煮制或不煮制，包装加工而成的非即食米线、米粉。

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。

南阳市健信食品有限公司

H N

Q B