

辽宁省沈阳市食品安全企业标准备案

21010481 S-2020 号

# Q/SJH

## 君合（沈阳）食品有限公司企业标准

Q/SJH 0001S-2020

### 米线

已备案的企业标准中食品安全  
相关内容与食品安全国家标准或者  
地方标准冲突的，该备案自动废止。

2020-10-21 发布

2020-12-25 实施

君合（沈阳）食品有限公司 发布

## 前 言

本标准参照《中华人民共和国食品安全法》、GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》给出的规则编制。

本标准由君合(沈阳)食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：李鸿波。

本标准属于首次发布。

# 米线

## 1 范围

本标准规定了米线的术语和定义、分类、技术要求、食品添加剂、生产加工过程中的卫生要求、检验规则、标志、包装、运输与贮存。

本标准适用于以大米为主要原料，添加（或不添加）食用玉米淀粉、食用小麦淀粉、马铃薯淀粉、木薯淀粉、食用盐中的一种或多种为辅料，添加（或不添加）食品添加剂，经原料处理、泡米、磨粉、成型、老化、烘干（或不烘干）、包装等工艺加工制成的需烹调后食用的非即食米线。

## 2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅注日期的版本适用于本文件，凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适应于本文件。

GB/T 191	包装储运图示标志
GB/T 1354	大米
GB 2715	食品安全国家标准 粮食
GB 2721	食品安全国家标准 食用盐
GB 2760	食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
GB 2761	食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
GB 2762	食品安全国家标准 食品中污染物限量
GB 2763	食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
GB 4806.7	食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
GB 5009.3	食品安全国家标准 食品中水分的测定
GB 5009.11	食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
GB 5009.12	食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB 5009.15	食品安全国家标准 食品中镉的测定
GB 5009.17	食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定
GB 5009.22	食品安全国家标准 食品中黄曲霉素 B 族和 G 族的测定
GB 5009.239	食品安全国家标准 食品酸度的测定
GB/T 5492	粮油检测 粮食、油料的色泽、气味、口味鉴定
GB 5749	生活饮用水卫生标准
GB/T 6543	包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
GB 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB/T 8883	食用小麦淀粉
GB/T 8884	马铃薯淀粉
GB/T 8885	食用玉米淀粉
GB 29343	木薯淀粉
GB/T 8946	塑料编织袋通用技术要求
GB 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则
国家质检总局令第 75 号（2005）	定量包装商品计量监督管理方法

### 3 产品分类

根据干湿程度不同分为半干米线和干米线。

### 4 技术要求

#### 4.1 原料及辅料要求

应符合以下要求和国家动植物检验检疫、生产经营许可管理等方面的规定。

##### 4.1.1 大米

应符合 GB/T 1354 的规定。

##### 4.1.2 生产用水

应符合 GB 5749 的规定。

##### 4.1.3 食用玉米淀粉

应符合 GB/T 8885 的规定。

##### 4.1.4 木薯淀粉

应符合 GB/T 29343 的规定。

##### 4.1.5 食用小麦粉

应符合 GB/T 8883 的规定。

##### 4.1.6 马铃薯淀粉

应符合 GB/T 8884 的规定。

##### 4.1.7 食用盐

应符合 GB 2721 的规定。

##### 4.1.9 其他原辅料应符合食品安全国家标准和规定。

#### 4.2 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	微黄，且色泽均匀一致	取适量试样置于洁净的白色盘中，在自然光下观察色泽、性状和杂质，煮熟后闻其气味、品其滋味和观其烹调性。
烹调性	烹调后口感爽滑、不粘牙，无明显断条	
滋、气味	具有该产品应有的气味和滋味，无异味	
杂质	无正常视力可见外来异物	
性状	呈条状或面条状	

#### 4.3 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
		半干米线	干米线	
水分, g/100g	≤	45	25	GB 5009.3
酸度, °T	≤	4.0		GB/T 5009.239
铅 (Pb), mg/Kg	≤	0.19		GB 5009.12

镉 (Cd), mg/kg	≤	0.2	GB 5009.15
总汞 (Hg), mg/kg	≤	0.02	GB 5009.17
总砷 (As), mg/Kg	≤	0.5	GB 5009.11
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> / (μg/kg)	≤	5.0	GB 5009.22
食品添加剂		按 GB2760 及相关公告规定执行	—
真菌毒素限量		应符合 GB2761 及相关公告的规定	
农药最大残留限量		应符合 GB2763 及相关公告的规定	

#### 4.4 净含量

应符合国家质检总局令第 75 号 (2005) 的规定, 并按照 JJF 1070 规定的方法检验。

#### 5 食品添加剂

5.1 食品添加剂质量: 应符合相应的安全标准和有关规定。

5.2 食品添加剂的品种和使用量: 应符合 GB 2760 的规定, 不得添加硼砂、吊白块等有毒有害物质。

#### 6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

#### 7 检验规则

##### 7.1 出厂检验

产品出厂需经企业检验部门逐批检验合格, 附产品合格证方能出厂。

出厂检验项目包括: 感官指标、净含量、水分、酸度。

##### 7.2 型式检验

型式检验项目包括技术要求中的全部项目。正常生产时每半年进行一次型式检验。遇有下列情况时也应进行型式检验:

- (1) 更换设备或长期停产再恢复生产时;
- (2) 原辅料质量出现大的波动时;
- (3) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时;
- (4) 国家食品质量安全监管机构提出要求时。

##### 7.3 组批

同一批投料、同一个班次、同一条生产线、同一种规格的产品为一个批次。每批产品按国家有关规定随机抽取样品, 但样品总量不得少于 5Kg。

##### 7.4 抽样方法和抽样数量

抽样采取随机抽样法, 按表 3 规定的数量抽样, 最终抽样量不少于 5Kg, 分成两份, 一份检验, 一份备查。

表 3 抽样数量

批量 (袋)	抽样袋数	最终抽样量 (Kg)
--------	------	------------

500 以下	3	5
501-1000	4	5
1000 以上	5	5

## 7.5 判定规则

检测结果全部合格时则判该批产品合格。

感官、水分、净含量、理化指标等项目有2项(含2项)以上不合格时，则判该批产品不合格；如有1项不合格时，可重新加倍取样复验，以复验结果为准。

## 8 标志

产品标签应符合 GB 7718、GB 28050 和《食品标识管理规定》的规定。包装运输标志应符合 GB/T 191 的规定。

## 9 包装

产品外包装材料应符合 GB/T 8947 复合塑料编织袋的规定；内包装材料应符合 GB 4806.7 规定。包装封口严密无破损。其他包装材料和容器应符合相关标准和国家法律法规的规定

## 10 运输

运输工具应清洁、干燥、无异味、无污染。运输产品时应防雨、防潮、防曝晒，装卸时轻放轻卸，严禁与有毒、有异气味、易污染的物品混装运输。

## 11 贮存

11.1 产品应贮存在阴凉、通风、干燥的成品库或冷库中，离地离墙存放，不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品混储。

11.2 产品在本标准下贮存，干米线常温贮存保质期不超过 12 个月，半干米线在非真空包装常温贮存保质期 4 天，半干米线和干米线在-18℃冷库中贮存，保质期不超过 12 个月。