

辽宁省沈阳市食品安全企业标准备案  
2101 0162 S- 2021 号

# Q/LWS

## 辽宁味来好食品有限公司企业标准

Q/LWS 0002S-2021

---

### 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。



2021-04-15 发布

2021-05-17 实施

---

辽宁味来好食品有限公司 发布

## 前 言

本标准依据《中华人民共和国食品安全法》制定。

本标准按照 GB/T 1.1《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。

本标准食品安全指标依据GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》制定，微生物限量依据GB 17400《食品安全国家标准 方便面》和GB 29921《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》制定，其中铅限量指标严于国家标准。其他指标根据产品实测值制定。

本标准由辽宁味来好食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：饶道思。

本标准属首次发布。

健  
持

# 米线

## 1 范围

本标准规定了米线的产品分类、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输与贮存。

本标准适用于以大米或大米粉为原料，添加或不添加食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、食用红薯淀粉、食用木薯淀粉、食用小麦淀粉、食用盐、食用酒精为辅料，经预处理（大米经清洗、浸泡、磨米）、饮用水和面、挤压成型、切段、冷凉、干燥或不干燥、包装等相关工艺加工而制成的具有一定熟化程度，经简单加热即可食用的米线。

## 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，仅所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）适用于本文件。

- 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 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
- GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
- GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数
- GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
- GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
- 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 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5009.239 食品安全国家标准 食品酸度的测定
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB/T 5461 食用盐
- GB/T 6543 运输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 8884 食用马铃薯淀粉
- GB/T 8885 食用玉米淀粉
- GB 9683 复合食品包装袋卫生标准
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB 17400 食品安全国家标准 方便面

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

GB/T 28118 食品包装用塑料与铝箔复合膜、袋

GB/T 29343 木薯淀粉

GB 29921 食品安全国家标准 食品中致病菌限量

GB 31637 食品安全国家标准 食用淀粉

GB 31640 食品安全国家标准 食用酒精

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

LS/T 3212 挂面

国家质量监督检验检疫总局令[2005]第 75 号 《定量包装商品计量监督管理办法》

国家质量监督检验检疫总局令[2009]第 123 号 《食品标识管理规定》

### 3 产品分类

产品按加工工艺不同分为湿米线和干米线。

### 4 要求

#### 4.1 原辅料要求

4.1.1 大米：应符合 GB/T 1354、GB 2715、GB 2761、GB 2762、GB 2763 和相关的规定。

4.1.2 大米粉：应符合 GB 2715、GB 2761、GB 2762、GB 2763 和相关的规定。

4.1.3 食用马铃薯淀粉：应符合 GB/T 8884、GB 31637 和相关的规定。

4.1.4 食用玉米淀粉：应符合 GB/T 8885、GB 31637 和相关的规定。

4.1.5 食用木薯淀粉：应符合 GB/T 29343、GB 31637 和相关的规定。

4.1.6 食用红薯淀粉、食用小麦淀粉：应符合 GB 31637 和相关的规定。

4.1.7 食用盐：应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 和相关的规定。

4.1.8 食用酒精：应符合 GB 31640 和相关的规定。

4.1.9 生产用水：应符合 GB 5749 和相关的规定。

#### 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	具有该产品应有的色泽	将样品置于清洁的白瓷盘中，采用目视检查组织形态、色泽、杂质；用温开水漱口，品尝滋味；用鼻嗅法检验气味。 取 100 克样品放入盛 500ml 水的容器中，加热沸腾 3 分钟，轻轻搅拌，查验烹调性。
组织形态	具有该产品应有的组织形态	
滋、气味	具有该产品应有的滋、气味、无霉味、无异味	
杂质	无正常视力可见外来杂质	
烹调性	烹调后，柔软适口，不牙碜，无夹生	

#### 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
		干米线	湿米线	
水分/ (%)	≤	35	70	GB 5009.3
酸度(KOH)/ (mL/10g)	≤	5.0		GB 5009.239
烹调损失/ (g/100g)	≤	15		LS/T 3212
铅(以Pb计)/ (mg/kg)	≤	0.19		GB 5009.12

#### 4.4 微生物指标

应符合表3、表4的规定。

表3 微生物限量

项 目	采样方案 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数/ (CFU/g)	5	2	10 <sup>1</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789.2
大肠菌群/ (CFU/g)	5	2	10	10 <sup>2</sup>	GB 4789.3

<sup>a</sup>样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。

表4 致病菌限量

项 目	采样方案 <sup>a</sup> 及限量(若非指定,均以/25g表示)				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100 CFU/g	1000 CFU/g	GB 4789.10 第二法

<sup>a</sup>样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。

#### 4.5 净含量偏差

应符合国家质量检验检疫总局令第75号《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。按JJF 1070规定的方法进行。

#### 4.6 食品添加剂

4.6.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和规定。

4.6.2 食品添加剂的品种及其使用量应符合 GB 2760 的规定。

#### 4.7 其他真菌毒素限量

应符合 GB 2761 的规定。

#### 4.8 其他污染物限量

应符合 GB 2762 的规定。

#### 4.9 生产加工过程

应符合 GB 14881 的规定。

#### 5 检验规则

### 5.1 入库检验

原、辅料、包装材料等入库前应按标准要求检验合格后或验证合格证明后，方可入库使用。

### 5.2 组批与抽样

以同一批投料、同一班次、同一生产线生产的同一品种、同一包装规格的产品为一批。随机抽取满足检验和备检需要样品。分成两份，一份检验，一份备查。

### 5.3 检验分类

产品分为出厂检验和型式检验。

### 5.4 出厂检验

5.4.1 每批产品应经本单位检验部门按本标准规定检验合格，出具产品合格证后方可入库出厂。

5.4.2 出厂检验项目包括感官要求、净含量、水分、菌落总数、大肠菌群。

### 5.5 型式检验

5.5.1 型式检验项目为要求中的全部项目。

5.5.2 型式检验正常生产时每半年进行一次，有下列情况应进行型式检验：

- a) 产品定型投产时；
- b) 停产 6 个月以上恢复生产时；
- c) 原辅料产地、供应商发生改变或更新主要生产设 备时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验结果差异较大时；
- e) 供需双方对产品质量有争议，请第三方进行仲裁时；
- f) 国家食品安全质量监督管理部门提出要求时。

### 5.5.3 判定规则

产品经检验全部指标符合本标准要求时，判定为合格品。若有不合格项时，可在同批产品中加倍取样对不合格项进行复检，以复检结果为准。微生物指标不得复检。

## 6 标志、标签、包装、运输、贮存

### 6.1 标志、标签

产品标志、标签应符合 GB 7718 、GB 28050 和《食品标识管理规定》的规定。包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

### 6.2 包装

包装材料应符合国家食品包装材料标准的有关规定。产品的内包装为塑料袋，应符合 GB 4806.7、GB 9683 和 GB/T 28118 的规定，封口应严密。外包装采用瓦楞纸箱应符合 GB/T 6543 的规定，封扎应牢固。

### 6.3 运输

产品应采用厢式运输车，运输工具应洁净。运输过程应防止挤压、摔跌、防雨、防晒、防高温，不得与有毒、有害有异味物资混运。

### 6.4 贮存

产品应贮存在清洁卫生、阴凉、通风、干燥，具有防尘、防蝇、防虫、防鼠的仓库内，严禁与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品同贮，产品应离墙离地分类堆放，应有垫高架，离地 10cm，离墙 20cm。

在本标准规定的包装、运输、贮存条件下，且包装完好，产品的保质期:产品自生产之日起，常温条件下，保质期为 9 个月，-18℃以下，保质期为 18 个月。

Q/LWS 0002S-2021

