



411606S-2017



洛阳市瀍河区有马米线厂企业标准

Q/LYM 0001S-2017

米线、米粉

2017-07-19 发布

2017-07-19 实施

洛阳市瀍河区有马米线厂 发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》规则编写。

本标准由洛阳市瀍河区有马米线厂提出并起草。

本标准起草人：马琦。

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、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以大米（经水洗、浸泡、磨粉或磨浆）为主要原料，添加食用淀粉（玉米淀粉、小麦淀粉、红薯淀粉、马铃薯淀粉）、荞麦粉（或荞麦磨粉）、燕麦粉（或燕麦磨粉）、黑米粉（或黑米磨粉）、高粱粉（或高粱磨粉）、薏米粉（或薏米磨粉）、豌豆粉（或豌豆磨粉）、绿豆粉（或绿豆磨粉）、魔芋粉、蕨根粉、生活饮用水中的几种，经搅拌、挤压成型（或蒸煮、成型）、冷却（或不冷却）、挂杆（或不挂杆）、晾晒（或不晾晒）、包装而制成的非即食米线、米粉。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 大米应符合 GB/T 1354 和 GB 2715 的规定。

2.1.3 食用淀粉（玉米淀粉、小麦淀粉、红薯淀粉、马铃薯淀粉）应符合 GB 31637 的规定。

2.1.4 荞麦、燕麦、黑米、高粱、薏米、豌豆、绿豆、荞麦粉、燕麦粉、黑米粉、高粱粉、薏米粉、豌豆粉、绿豆粉应符合 GB 2715 的规定。

2.1.5 蕨根粉应符合 GB 31637 的规定。

2.1.6 魔芋粉应符合 NY/T 494 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	指 标	检验方法
性 状	条状或线条状	取适量样品，置于白色瓷盘中，自然光下用肉眼观察色泽、性状、杂质，嗅其气味，把所取样品经煮制后，用温开水漱口，品其滋味；取适量样品沸水漂烫或煮制，品其口感
色 泽	具有本品应有的色泽	
气味、滋味	具有本品应有的气、滋味，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	
烹调性	漂烫或煮熟后口感爽滑，不粘牙，无牙碜，煮后不混汤	

2.3 理化指标

理化指标应符合表 2 规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标			检验方法
	干米线类	湿米线类	湿米粉类	
水分, g/100g	≤ 15.0	33.0	70.0	GB 5009.3
酸度, °T	≤ 1.5			GB 5009.239
铅* (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.15			GB 5009.12
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
*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762				

2.4 微生物指标

湿米线类、湿米粉类的微生物指标应符合表 3 规定,干米线类的微生物指标不做要求。

表 3 微生物指标

项 目	采样方案 ^a 及限量 (若非指定均以 CFU/g 表示)				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数	5	2	10 ⁵	10 ⁶	GB 4789.2
大肠菌群	5	2	20	10 ²	GB 4789.3 平板计数法
沙门氏菌	5	0	0/25g	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	10 ²	10 ³	GB 4789.10 平板计数法
^a 样品的采集及处理按 GB 4789.1 执行。					

2.5 净含量及允许短缺量

净含量与允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

2.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 食品生产通用卫生规范的规定。

2.7 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。

编制说明

米线、米粉是以大米（经水洗、浸泡、磨粉或磨浆）为主要原料，添加食用淀粉（玉米淀粉、小麦淀粉、红薯淀粉、马铃薯淀粉）、荞麦粉（或荞麦磨粉）、燕麦粉（或燕麦磨粉）、黑米粉（或黑米磨粉）、高粱粉（或高粱磨粉）、薏米粉（或薏米磨粉）、豌豆粉（或豌豆磨粉）、绿豆粉（或绿豆磨粉）、魔芋粉、蕨根粉、生活饮用水中的几种，经搅拌、挤压成型（或蒸煮、成型）、冷却（或不冷却）、挂杆（或不挂杆）、晾晒（或不晾晒）、包装而制成。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，参照 DBS41/008《食品安全地方标准 米粉、米线》制订了本企业标准，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 。

洛阳市瀍河区有马米线厂
2017年06月20日