



411958S-2017



郑州孔河天地食品有限公司企业标准

Q/ZKTS 0002S-2017

米线

2017-08-23 发布

2017-08-23 实施

郑州孔河天地食品有限公司 发布

前 言

本标准文本按GB/T 1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》的规定编写。

本标准由郑州孔河天地食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：卢伟亮、卢大马、卢瑞芳、卢铁宝、陈锋、郁莉萍。

H N

Q B

米线

1 范围

本标准规定了米线的要求、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、食用小麦淀粉、生活饮用水、大豆油为原料，添加蔗糖脂肪酸酯、维生素C、乳酸钠，经洗米、泡米、磨粉、拌料、挤压成型、老化、干燥或不干燥、包装的工艺生产加工而成的线状非即食湿态或干态米线。

2 要求

2.1 原料

- 2.1.1 大米应符合GB/T 1354的规定。
- 2.1.2 维生素C应符合GB 14754的规定。
- 2.1.3 蔗糖脂肪酸酯应符合GB 1886.27的规定。
- 2.1.4 小麦淀粉应符合GB/T 8883 和GB 31637的规定。
- 2.1.5 大豆油应符合GB/T 1535和GB 2716的规定。
- 2.1.6 乳酸钠应符合GB 25537的规定。
- 2.1.7 生产用水应符合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		试验方法
	非即食湿米线	非即食干米线	
色泽	具有大米熟制后应有的色泽，色泽均匀	具有大米熟制后应有的色泽，色泽均匀	从样品中取出200g，置于洁净白瓷盘中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
气味、滋味	无酸败、无异味，具有该产品应有的气滋味		
性状	条状且表面光滑，形态完整，柔软有弹性	线条状，柔韧，粗细基本均匀，无明显气泡	

杂质	无肉眼可见外来杂质	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
	非即食湿米线	非即食干米线	
水分, g/100g	≤ 33.0	15.0	GB 5009.3
酸度, °T	≤ 1.5	1.5	GB 5009.239
黄曲霉毒素B ₁ , μg/kg	≤ 5.0	5.0	GB 5009.22
总砷, (以As计), mg/kg	≤ 0.5	0.5	GB 5009.11
铅*, (以Pb计), mg/kg	≤ 0.15	0.15	GB 5009.12

*非即食干、湿米线的铅指标均严于食品安全国家标准GB 2762。

2.4 微生物指标

非即食湿米线的微生物指标应符合表3的规定。

表3微生物指标

项 目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 ⁵	10 ⁶	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	20	10 ²	GB 4789.3平板计数法
沙门氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789.4
霉菌, CFU/g	≤	150			GB 4789.15
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	10 ²	10 ³	GB 4789.10

^a采样方案应符合GB 4789.1的规定。

2.5净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合JJF 1070的规定。

2.6生产加工过程卫生要求

应符合GB 14881 食品生产通用卫生规范的规定。

2.7其他要求

食品添加剂应符合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；农药最大残留限量应符合GB 2763的规定。

3 检验

出厂检验项目包括感官、水分、净含量及允许短缺量；型式检验按国家有关规定执行。

H N

Q B

编制说明

米线是以大米、食用小麦淀粉、生活饮用水、大豆油为原料，添加蔗糖脂肪酸酯、维生素C、乳酸钠，经洗米、泡米、磨粉、拌料、挤压成型、老化、干燥或不干燥、包装的工艺生产加工而成的线状非即食湿态或干态米线。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，参照GB 2713《食品安全国家标准 淀粉制品》标准制订本企业标准，作为组织生产，质量控制和监督检查提供依据。

维生素C在本产品中作为抗氧化剂使用。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准GB 2762。

郑州孔河天地食品有限公司

2017年07月14日

Q B