



411971S-2017



郑州朱屯米粉食品有限公司企业标准

Q/ZZMS 0002S-2017

---

# 米线

2017-08-23 发布

2017-08-23 实施

---

郑州朱屯米粉食品有限公司 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。

本标准由郑州朱屯米粉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 <sub>1</sub> , 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 <sup>a</sup> 及限量 |   |                 |                 | 检验方法           |
|----------------|-----------------------|---|-----------------|-----------------|----------------|
|                | n                     | c | m               | M               |                |
| 菌落总数, CFU/g    | 5                     | 2 | 10 <sup>5</sup> | 10 <sup>6</sup> | GB 4789.2      |
| 大肠菌群, CFU/g    | 5                     | 2 | 20              | 10 <sup>2</sup> | 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 <sup>2</sup> | 10 <sup>3</sup> | GB 4789.10     |

<sup>a</sup>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。

郑州朱屯米粉食品有限公司

2017年07月14日

