



410153S-2018



焦作市房家源源食品有限公司企业标准

Q/JFY 0001S-2018

---

# 方便湿米线

2018-01-10 发布

2018-01-10 实施

---

焦作市房家源源食品有限公司 发布

## 前 言

本标准按照 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》编写。

本标准由焦作市房家源源食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：靳菊梅、靳冬梅、马燕红、王会娟。

H N

Q B

# 方便湿米线

## 1 范围

本标准规定了方便湿米线的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以生活饮用水、大米、食用玉米淀粉、食用盐为原料，混合、高温挤压、冷却、煮制、包装而成的方便湿米线。

## 2 要求

### 2.1 原料

2.1.1 大米应符合 GB/T 1354 的规定。

2.1.2 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.3 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。

2.1.4 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

### 2.2 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定。

表 1

项 目	指 标	试验方法
性 状	细条状	取适量样品，在自然光下用肉眼观察色泽、性状及杂质，嗅其气味，然后将样品按说明冲泡，品其滋味。
色 泽	乳白色	
气 味	无异味、无怪味	
滋 味	香味	
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 规定

表 2

项 目	指 标	检验方法	
水分, g/100g	≤	33	GB 5009.3
酸度, °T	≤	1.5	GB 5009.239
淀粉, g/100g	≥	20	GB 5009.9
灰分, g/100g	≤	3.0	GB 5009.4
食用盐 g/100g	≤	2	GB5009.44
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11

*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤	0.15	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , μg/kg	≤	5	GB 5009.22
*铅指标严于食品安全国家标准。			

## 2.4 微生物指标

微生物指标应符合表 3 的规定。

表 3

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 中的平板计数法
沙门氏菌 (/25 g)	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌 (CFU/g)	5	1	100	1000	GB 4789.10 第二法
注: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。					

## 2.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF1070 规定。

## 2.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

## 2.7 其它要求

真菌毒素限量要求应符合 GB 2761 的规定, 污染物限量要求应符合 GB 2762 的规定, 农药残留限量要求应符合 GB 2763 的规定。

## 3 检验

出厂检验项目为: 感官、水分、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以生活饮用水、大米、食用玉米淀粉、食用盐为原料，混合、高温挤压、冷却、煮制、包装而成的方便湿米线。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》、《食品安全国家标准 米粉 米线》DBS41/008 的有关规定，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。

本标准铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

焦作市房家源源食品有限公司

H N

Q B