



413827S-2018



洛阳市谷香米线加工厂企业标准

Q/LGM 0001S-2018

米线

2018-12-21 发布

2018-12-21 实施

洛阳市谷香米线加工厂 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》的要求进行编写。

本标准由洛阳市谷香米线加工厂提出。

本标准起草单位：洛阳市谷香米线加工厂。

本标准主要起草人：杨立。

H N

Q B

米线

1 范围

本标准规定了米线要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以大米、玉米淀粉、生活饮用水为原料，大米经水洗、浸泡、碾磨、加玉米淀粉、生活饮用水调粉，经挤压成型、冷却、包装而成的非即食米线制品。

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 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 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	检验方法
性 状	具有产品应有的性状	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
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品特有气、滋味，无异味	
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 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分, g/100g	≤ 33	GB 5009.3
酸度, °T	≤ 1.5	GB 5009.239
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.15	GB 5009.12
无机砷(以 As 计), mg/kg	≤ 0.2	GB 5009.11
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22

注：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

2.4 微生物限量

微生物限量应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

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
注 1：样品的采样和处理按 GB 4789.1 执行。 注 2：n 为同一批次产品应采集的样品件数；c 为最大可允许超出 m 值的样品数；m 为致病菌指标可接受水平的限量值；M 为致病菌指标的最高安全限量值。					

2.5 净含量及允许短缺量

按国家质量监督检验检疫总局令第 75 号《定量包装商品计量监督管理办法》执行，净含量及允许短缺量按 JJF 1070 规定的方法检验。

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。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、水分、酸度、净含量允许短缺量、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

本标准适用于以大米、玉米淀粉、生活饮用水为原料，大米经水洗、浸泡、碾磨、加玉米淀粉、生活饮用水调粉，经挤压成型、冷却、包装而成的非即食米线制品。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 DBS 41/008《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的规定。

洛阳市谷香米线加工厂

H N

Q B