



410127S-2019



平顶山市好平食品有限公司企业标准

Q/PHS 0001S-2019

---

# 干米线（米粉）

2019-01-14 发布

2019-01-14 实施

---

平顶山市好平食品有限公司 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》的要求进行编写。

本标准由平顶山市好平食品有限公司提出。

本标准起草单位：平顶山市好平食品有限公司。

本标准主要起草人：高永洋、王新全、杨晓燕。

H N

Q B

# 干米线（米粉）

## 1 范围

本标准规定了干米线（米粉）的要求、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为原料，经水洗、浸泡、碾磨后添加适量食用玉米淀粉、生产用水，经搅拌、挤压成型、老化、搓洗晾干、包装而成的非即食干米线（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	线条状	取 1 袋样品，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	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有产品特有米香气、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	≤ 15	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 <sub>1</sub> , μg/kg	≤ 10	GB 5009.22

注：\*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

### 2.4 净含量及允许短缺量

按国家质量监督检验检疫总局令 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。

### 2.5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

## 2.6 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。型式检验按国家相关规定执行。

---

H N

Q B

## 编制说明

本标准适用于以大米为原料，经水洗、浸泡、碾磨后添加适量食用玉米淀粉、生产用水，经搅拌、挤压成型、老化、搓洗晾干、包装而成的非即食干米线（米粉）。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。

本标准规定了干米线（米粉）的要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。本标准中铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

平顶山市好平食品有限公司

H N

Q B