



410567S-2018



禹州市国朝三粉厂企业标准

Q/YGS 0001S-2018

---

# 米线

2018-02-22 发布

2018-02-22 实施

---

禹州市国朝三粉厂 发布

## 前 言

本标准按 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。

附录 A 为本标准规范性附录。

本标准由禹州市国朝三粉厂提出并起草。

本标准主要起草人：杨国朝。

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、运输及贮存等。

本标准适用于以大米粉、玉米淀粉、饮用水、大豆油为原料，经和粉、揉面、成型、煮制、冷却、晾晒、包装而成的非即食米线。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 生产用饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.3 大米粉应符合附录 A 的规定。
- 2.1.4 大豆油应符合 GB/T1535 和 GB 2716 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
色泽	乳白色	取出适量样品，置于洁净瓷盘中，在自然光下观察其性状、色泽，闻其气味，然后以温开水漱口，复水后品尝其滋味，并检查有无外来杂质。
性状	线条状，柔韧，粗细基本均匀，无明显气泡	
滋、气味	具有本品特有的滋、气味，无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	
烹调性	煮熟后口感柔韧滑爽、不粘牙、无牙碜和硬芯，煮后不混汤	取适量试样于沸水中煮制 5-10 min，品其口感，检查其烹调性。

### 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	检测方法
水分, g/100g	≤ 15.0	GB 5009.3
酸度, °T	≤ 1.5	GB 5009.239
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.15	GB 5009.12
总砷(以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11

注: \*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762

### 2.4 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 《定量包装商品净含量计量检验规则》的规定。

### 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

食品中真菌毒素限量应符合 GB2761 的要求，食品中污染物限量应符合 GB2762 的要求，食品的农药残留限量应符合 GB2763 的要求。

## 3 检验

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、水分、酸度。型式检验按国家相关规定执行。

H N  
Q B

附录 A  
(规范性附录)  
大米粉质量要求

A.1 感官要求

感官要求应符合表 A.1 的规定。

表 A.1 感官要求

项 目	要 求	试验方法
性 状	粉状	取适量试样置于白色瓷盘中,在自然光下观察色泽、性状和杂质,闻其气味,用温开水漱口,品其滋味。
色 泽	白色	
气 味	具有大米粉固有的气味,无异味	
滋 味	具有大米粉应有的滋味,无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

A.2 理化指标

理化指标应符合表 A.2 规定

表 A.2 理化指标

项 目		指 标		检验方法
		优级品	合格品	
水分, %	≤	13.5		GB 5009.3
灰分(以干基计), %	≤	0.40	0.60	GB/T 5505
细度(150μm或100目通过率), %	≥	99.0	98.0	GB/T 5507
白度(457nm 蓝光反射率), %	≥	88.0	86.0	GB 22427.6
斑点, 个/cm <sup>2</sup>	≤	4.0	6.0	GB 22427.4
酸度, 碱液 ml/10g	≤	1.0		GB 5009.239
磁性金属物, g/kg	≤	0.003		GB/T 5509
含砂量, %	≤	0.02		GB/T 5508
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , μg/kg	≤	5.0		GB 5009.22
六六六, mg/kg	≤	0.05		GB/T5009.19
滴滴涕, mg/kg	≤	0.05		GB/T5009.19
苯并(a)芘, μg/kg	≤	5.0		GB 5009.27
*无机砷(以 As 计), mg/kg	≤	0.1		GB 5009.11

铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤	0.2	GB 5009.12
镉 (以 Cd 计), mg/kg	≤	0.1	GB 5009.15
铬 (以 Cr 计), mg/kg	≤	1.0	GB 5009.123
总汞 (以 Hg 计), mg/kg	≤	0.02	GB 5009.17
*该项指标严于国标 2762 的规定。			

---

H N

Q B

## 编制说明

米线是以大米粉、玉米淀粉、饮用水、大豆油为原料，经和粉、揉面、成型、煮制、冷却、晾晒、包装而成的非即食米线。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 DBS 41/008《食品安全地方标准 米粉、米线》的要求，制定本企业标准，作为组织生产，质量控制和监督检查提供依据。

铅指标严于食品安全国家标准 GB2762。

禹州市国朝三粉厂

H N

Q B