



410927S-2018



获嘉县王记粉制品有限公司企业标准

Q/HWJF 0002S-2018

---

# 米线

2018-04-12 发布

2018-04-12 实施

---

获嘉县王记粉制品有限公司 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。

本标准由获嘉县王记粉制品有限公司提出。

本标准起草单位：获嘉县王记粉制品有限公司。

本标准主要起草人：王国良。

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、保质期。

本标准适用于以大米粉（大米磨成粉）为原料，添加玉米淀粉、生活饮用水和大豆油，经混合、成型、冷却、干燥、包装加工而成的非即食性米线。

## 2 要求

### 2.1 原辅料

- 2.1.1 大米应符合 GB/T 1534 和 GB 2715 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 生产用水应符合 GB 5749 的规定。  
 2.1.4 大豆油应符合 GB/T 1535 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
性状	线条状	从样品中取出 100g, 置于白色瓷盘中, 在自然光线下观察其性状和色泽, 嗅其气味, 然后用温开水漱口, 品尝其滋味, 并检查有无外来杂质。
色泽	乳白色或乳黄色	
气味	具有该品种应有的气味、无霉变味及其他异味	
滋味	具有该品种应有的滋味	
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	≤ 15.0	GB 5009.3
酸度, T°	≤ 1.5	GB 5009.239
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.18	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
*该指标严于食品安全国家标准 GB2762。		

### 2.4 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF1070 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 其他要求

食品添加剂使用应符合 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要求、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

本标准适用于以大米粉（大米磨成粉）为原料，添加玉米淀粉、生活饮用水和大豆油，经混合、成型、冷却、干燥、包装加工而成的非即食性米线。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，制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。其内容规定了米线的要求、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存和保质期。

本标准中铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

获嘉县王记粉制品有限公司

H N

Q B