

备案号：QB64/0304S-2023

Q/XTMY

宁夏兴唐米业有限公司企业标准

Q/XTMY 0007S—2023

米线（粉）制品

2023-06-28 发布

2023-06-28 实施

宁夏兴唐米业集团有限公司 发布

## 前 言

本标准是按照 GB/T1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》编写的。

本标准代替Q/XTMY 0007S-2018《米线》。

本标准由宁夏兴唐米业集团有限公司提出。

本标准由宁夏兴唐米业集团有限公司负责起草。

本标准主要起草人：马建林。

本标准有效期五年。

# 米线（粉）制品

## 1 范围

本标准规定了米线（粉）制品的技术要求、生产加工过程卫生要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以大米（碎米）、水为主要原料，食用淀粉为辅料（加或不加），经除杂、粉碎、和粉、熟制、成型、老化、松丝、干燥、包装等工序加工而成的米线（粉）制品。

## 2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成文件必不可少的条款。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

GB/T 1354	《大米》
GB 2715	食品安全国家标准 粮食
GB 4789.1	食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
GB 4806.7	食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
GB 5009.3	食品安全国家标准 食品中水分的测定
GB 5009.12	食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB 5009.22	食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素B族和G族的测定
GB 5009.239	食品安全国家标准 食品酸度的测定
GB 5749	生活饮用水卫生标准
GB 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB 14881	食品安全国家标准 食品企业通用卫生规范
GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB 31621	食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范
GB 31637	食品安全国家标准 食用淀粉
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则
国家质量监督检验检疫总局令（2005）第75号《定量包装商品计量监督管理办法》	

## 3 术语和定义

### 3.1 原料要求

- 3.1.1 大米应符合 GB/T 1354 的要求。
- 3.1.2 食用淀粉应符合 GB 31637 要求。
- 3.1.3 生产用水应符合 GB 5749 要求。

### 3.2 产品分类

#### 3.2.1 米线

以大米（碎米）、水为主要原料，食用淀粉为辅料（加或不加），经除杂、粉碎、和粉、熟制、成型、

## Q/XTMY 0007S-2023

老化、松丝、干燥、包装等工序加工而成的米线制品。

### 3.2.3 米粉

以大米（碎米）、水为主要原料，食用淀粉为辅料（加或不加），经除杂、粉碎、和粉、熟制、成型、老化、松丝、干燥、包装等工序加工而成的米粉制品。

### 3.3 感官指标

感官指标应符合表 1 规定

表 1 感官指标

项 目	指 标	检验方法
色 泽	白色或浅黄色	将样品置于洁净白瓷盘中，在自然光下观察色泽、组织形态、杂质。嗅其气味，口尝其滋味。
组织形态	具有产品应有的形状，无霉变。	
气 味	具有产品应有的气味与滋味，无酸味、霉味及其他异味。	
杂 质	无正常视力可见外来杂质。	

### 3.4 理化指标

理化指标应符合表 2 规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分，%	≤14.0	GB 5009.3
酸度，° T	≤1.0	GB 5009.239

### 3.5 污染物限量

污染物限量应符合表 3 的规定。

表 3 污染物限量

项 目	限 量	检验方法
铅（以 Pb 计）/（mg/kg）	0.16	GB 5009.12

### 3.6 真菌毒素限量

真菌毒素限量应符合表 4 的规定。

表 4 真菌毒素限量

项 目	限 量	检验方法
黄曲霉毒素 B1，μg/kg	5.0	GB 5009.22

### 3.7 净含量及允许短缺量

按《定量包装商品计量监督管理办法》执行。按JJF 1070的规定进行检验。

## 4 生产加工过程的卫生要求

生产过程中的卫生要求应符合GB 14881的规定。

## 5 检验规则

### 5.1 组批

同一投料、同一生产日期、同一生产线生产的包装完好的同一品种、同一规格产品为一组批。

### 5.2 抽样

每批产品随机抽取样品2kg，分成两份，一份用于检验，一份作备查样。净含量的抽样方法按《定量包装商品计量监督管理办法》的规定执行。

### 5.3 出厂检验

5.3.1 每批产品应经厂质检部门检验合格后方可出厂。

5.3.2 出厂检验项目包装：感官、水分、酸度、净含量。

#### 5.4 型式检验

5.4.1 型式检验项目包括本标准规定的全部要求。

5.4.2 型式检验每6个月进行一次，凡属下列情况之一时，亦应进行型式检验：

- a) 产品定型投产时；
- b) 更换主要设备时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- d) 原料产地或供货商发生变化时；
- e) 停产三个月以上恢复生产时；
- f) 食品安全监督机构提出要求时。

#### 5.5 判定规则

5.5.1 所检项目全部符合本标准，判定为合格品。

5.5.2 检验结果中如果微生物指标不符合本标准，判定该批产品为不合格品，不得复检。

5.5.3 除微生物指标外的其他检验项目如不符合本标准时，允许对该批次产品留样复检。复检结果仍不符合本标准，判定该批产品为不合格品。

## 6 标志、包装、运输、贮存

### 6.1 标志

6.1.1 预包装产品标志应符合GB 7718、GB 28050及相关的规定。

6.1.2 外包装标准应符合GB/T 191规定。

### 6.2 包装

包装材料为应符合GB 4806.7的要求。

### 6.3 运输

应符合GB 31621的规定。

### 6.4 贮存

应符合GB 31621的规定。

### 6.5 保质期

在上述贮运条件下，产品自生产之日起，保质期为6个月。

---