

备案号：225602S-2018

有效期至：2022年01月12日

Q/LHSY

柳河县尚伊食品有限公司企业标准

Q/LHSY0006S-2018

米线

食品企业标准备案专用章	
标准号	Q/LHSY0006S-2018
备案号	225602S-2018
有效期限	2019年01月13日至2022年01月12日
备案机关	吉林省卫生健康委员会

2018-10-16 发布

2018-10-16 实施

柳河县尚伊食品有限公司 发布

米线

1 范围

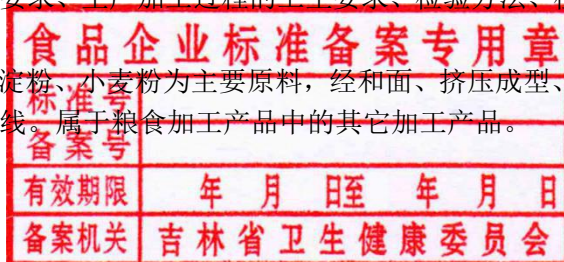
本标准规定了米线的技术要求、生产加工过程的卫生要求、检验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮运和保质期。

本标准适用于以大米粉、淀粉、小麦粉为主要原料，经和面、挤压成型、凉干、包装等工艺制成的具有一定熟化度的非即食类米线。属于粮食加工产品中的其它加工产品。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅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 191	包装储运图示标志
GB 1354	大米
GB 1355	小麦粉
GB 2760	食品安全国家标准 食品添加剂食用标准
GB 2761	食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
GB 2762	食品安全国家标准 食品中污染物限量
GB 4789.1	食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
GB 4789.2	食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
GB 4789.3	食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群测定
GB 4789.4	食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
GB 4789.10	食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
GB 4789.15	食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母菌测定
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 5009.11	食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
GB 5009.12	食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB 5009.15	食品安全国家标准 食品中镉的测定
GB 5009.16	食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定
GB 5009.24	食品中黄曲霉毒素B ₁ 的测定
GB 5009.123	食品安全国家标准 食品中铬的测定
GB/T 5517	粮油检验 粮食及制品酸度测定
GB 5749	生活饮用水卫生标准
GB/T 6543	运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
GB 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB/T 8885	食用玉米淀粉



GB 9687	食品包装用聚乙烯成型品卫生标准
GB 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB/Z 21922	食品营养成分基本术语
GB 23350	限制商品过度包装要求
GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB 29921	食品安全国家标准 食品中致病菌限量
LS/T3211	方便面
LS/T 3212	挂面
NY/T 1512	绿色食品 生面食、米粉制品
DBS15/004	食品安全地方标准 荞麦粉
DBS45/020	食品安全地方标准 鲜湿米粉
DBS45/021	食品安全地方标准 干米粉
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》	
国家质量监督检验检疫总局令第123号（2009） 《食品标识管理规定》	

3 技术要求

3.1 原料要求

应符合以下要求和国家动植物检验检疫、生产经营许可管理等方面的规定。

- 3.1.1 大米粉应符合 GB 1354 的规定。
- 3.1.2 小麦粉应符合 GB 1355 的规定。
- 3.1.3 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 的规定。
- 3.1.4 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

3.2 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
色泽	色泽正常、光亮、有透明感、无斑点、无霉变、具有原料色泽	取适量样品在自然光下目视、鼻嗅，煮熟后尝
组织形态	柔韧有弹性的粗细基本均匀的线条状	
气味和滋味	具有该产品特有的气味和滋味，无霉味和其它异味	
烹调性	煮熟后口感不粘，不牙碜，滋润清爽	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

3.3 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	≤ 40	GB 5009.3
酸度（以乳酸计）， g/100g	≤ 0.4	GB/T 5517

3.4 污染物限量

应符合表 3 的规定。

表 3 污染物限量

项 目	指 标	检 验 方 法
铅（以Pb计），mg/kg	≤ 0.19	GB 5009.12

3.5 微生物限量

应符合表 4 的规定。

表 4 微生物限量

项 目	指 标				检 验 方 法
菌落总数/(CFU/g)	≤	8000			GB4789.2
大肠菌群/(MPN/g)	≤	0.3			GB4789.3
致病菌	采样方案及限量（若非指定均以/25g 或 25mL 表示）				—
	n	c	m	M	
沙门氏菌	5	0	0	—	GB4789.4
金黄色葡萄球菌	5	2	100CFU/g	100CFU/g	GB4789.10 第二法

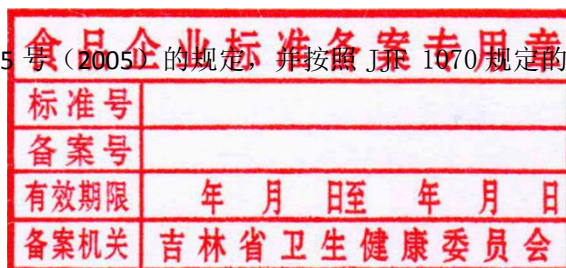
注：样品的采集与处理按 GB4789.1 执行

4 净含量

应符合国家质检总局令第 75 号（2005）的规定，并按 JJF 1070 规定的方法检验。

5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。



6 检验规则

6.1 出厂检验

产品出厂需经企业检验部门逐批检验合格，附产品合格证方能出厂。

米线出厂检验项目包括：感官指标、净含量、水分、酸度。

6.2 型式检验

型式检验项目包括技术要求中的全部项目。

正常生产时每半年进行一次型式检验。遇有下列情况时也应进行型式检验：

- (1) 更换设备或长期停产再恢复生产时；
- (2) 原辅料质量出现大的波动时；
- (3) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- (4) 国家质量监督机构提出要求时。

6.3 组批

同一批投料、同一个班次、同一条生产线、同一种规格的产品为一个批次。

6.4 抽样方法和抽样数量

从同一批产品中，抽样基数不少于 200 个销售包装，随机抽样至少 20 个销售包装（不少于 2kg）。

样品分成 2 份，1 份用于检验，另一份留样备查。

6.5 判定规则

检测结果全部合格时则判该批产品合格。

感官、净含量、理化指标等项目有 2 项(含 2 项)以上不合格时，则判该批产品不合格；如有 1 项不合格时，可重新加倍取样复验，以复验结果为准。

如有 1 项微生物指标不合格时，则判该批产品不合格，并不得复检。

7 标签

应符合 GB 7718、GB 28050 和国家质检总局令第 123 号（2009）的规定。

7.1 标签式样

食品名称：米线

配料表：大米粉、小麦粉、食用玉米淀粉、水

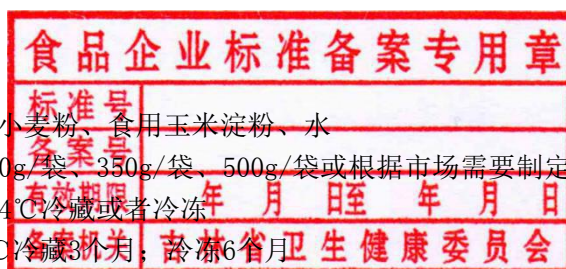
净含量和规格：250g/袋、350g/袋、500g/袋或根据市场需要制定。

贮存条件：0℃～4℃冷藏或者冷冻

保质期：0℃～4℃冷藏 3 个月；冷冻 6 个月

生产者的名称：柳河县尚伊食品有限公司

地址：吉林省柳河县亨通乡黑崴子村 联系方式：手机：15943572222



7.2 营养成分表

应符合表 5 的规定。

表 5 营养成分表

项 目	每 100 克 (g)	NRV%
能量	997 千焦 (KJ)	12%
蛋白质	5.5 克 (g)	10%
脂肪	0.2 克 (g)	1%
碳水化合物	65.3 克 (g)	24%
钠	10 毫克 (mg)	1%

8 包装

8.1 产品包装袋采用塑料袋，材质是聚乙烯材质，应符合 GB 4806.7 的规定。

8.2 销售包装应符合 GB 23350 的规定。

8.3 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱应符合 GB/T 6543 的规定。

8.4 储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

9 运输

产品在运输过程中应防晒、防雨、防挤压，运输工具应清洁、无污染，严禁与有毒、有害、有异味物品混装、混运。

10 贮存

产品应在0℃～4℃条件下冷藏或者在0℃～-10℃的条件下冷冻储藏。严禁与有毒、有异味、有腐蚀性的物品放在一起。

11 保质期

保质期：0℃～4℃条件下冷藏2个月；0℃～-10℃的条件下冷冻12个月。

食品企业标准备案专用章	
标准号	
备案号	
有效期限	年 月 日至 年 月 日
备案机关	吉林省卫生健康委员会