

Q/PSP

攀钢集团生活服务有限公司老食匠食品分公司企业标准

Q/PSP0002S-2025

米 线

2025-10-25 发布

2025-11-10 实施

攀钢集团生活服务有限公司老食匠食品分公司
发布



P0002S-2025

目 次

前言.....	II
1 范围.....	1
2 规范性引用文件.....	1
3 技术要求.....	2
4 检验规则.....	3
5 标志、标签、包装、运输、贮存和保质期.....	3

前 言

本标准的编写格式符合 GB/T 1.1-2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》的规定。

本标准中铅限量（以 Pb 计）为 0.18mg/kg 严于 GB2762《食品污染物限量》中“谷物及其制品”项下铅限量（以 Pb 计）0.2 mg/kg。

本标准由攀钢集团生活服务有限公司老食匠食品分公司提出。

本标准适用于攀钢集团生活服务有限公司老食匠食品分公司使用。

本标准主要起草人：何小兵、周艳、闫丽、杨丽君。

本标准批准人：何小兵。

米线

1 范围

本标准规定了米线的技术要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用于以大米为主要原料，添加或不添加黑米、玉米粉，辅以或不辅以玉米淀粉、小麦淀粉，经清洗、浸泡、磨粉、调粉、熟制、挤丝、老化、冷却而成的非即食米线。

2 规范性引用文件

本标准中引用的文件对于本标准的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本标准。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本标准。

- GB/T 191 包装储运图示标志
- GB 1354 大米
- GB/T 24616 冷藏、冷冻食品物流包装、标注、运输和储存
- 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 2763 食品安全国家标准 食品中农药的最大残留限量
- GB 29753 道路运输 易腐食品与生物制品冷藏车安全要求及实验方法
- GB 4789.4 食品安全国家标准 食品中微生物学检验 沙门氏菌检验
- GB 4789.10 食品安全国家标准 食品中微生物学检验 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 霉菌和酵母计数
- 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 5009.17 食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定
- 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/T 5009.53 淀粉类制品卫生标准的分析方法
- GB 5009.123 食品安全国家标准 食品中铬的测定
- 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/T 8883 食用小麦淀粉
- GB/T 8885 食用玉米淀粉
- GB/T 10463 玉米粉
- NY/T 832 黑米
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 9683 复合食品包装袋卫生标准
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- 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【2009】第123号《食品标识管理规定》



2002S-2025

3 技术要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 大米应符合 GB 1354 的规定。
- 3.1.2 玉米粉应符合 GB/T 10463 的规定。
- 3.1.3 黑米应符合 NY/T 832 的规定。
- 3.1.4 食用小麦淀粉应符合 GB/T 8883 的规定。
- 3.1.5 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 的规定。
- 3.1.6 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	具有产品应有的色泽。色泽基本均匀一致,无异色	取适量样品放于洁净的白色瓷盘中,在充足的自然光下观察,并嗅其气味
组织形态/性状	呈线状或粘连线团(块)状,软硬适中	
质、气味	具有本产品特有的厚香味	
杂质	无肉眼可见外来杂质,无霉斑、霉点	

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)	≤ 45	GB 5009.3
酸度/(mL/10g)	≤ 3.5	GB/T 5009.239
总砷(以As计)/(mg/kg)	≤ 0.5	GB 5009.11
铅(以Pb计)/(mg/kg)	≤ 0.18	GB 5009.12
总汞(以Hg计)/(mg/kg)	≤ 0.01	GB 5009.17
镉(以Cd计)/(mg/kg)	≤ 0.1	GB 5009.15
铬(以Cr计)/(mg/kg)	≤ 1.0	GB 5009.123
黄曲霉毒素B ₁ /(μg/kg)	≤ 5.0	GB 5009.22

3.4 致病菌限量

应符合表 4 的规定。

表 3 致病菌限量

致病菌指标	采样方案及限量(均以25g表示)				检测方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌	5	0	0.25g	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌 CFU/(mL/g)	5	1	100	1000	GB 4789.10 第二法

3.5 污染物限量

应符合 GB 2762 的规定。

3.6 真菌毒素限量

应符合 GB 2761 的规定。

3.7 农药残留限量

应符合 GB 2763 等国家标准和国家有关规定。

3.8 净含量及允许短缺量

按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》执行，依照JJF 1070中规定的方法检验。

3.9 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

4 检验规则

4.1 原辅料检验

原辅料入库需经本单位检验部门检验合格或索取产品检验合格证明后方可入库。

4.2 出厂检验

4.2.1 产品出厂需经工厂检验部门逐批检验合格，附产品合格证方能出厂。

4.2.2 出厂检验项目包括感官要求、水分、酸度、净含量及允许短缺量。

4.3 型式检验

4.3.1 正常生产时每一年进行一次型式检验；有下列情况时也应进行型式检验。

- a) 产品定型时；
- b) 当原料来源发生变化或主要设备更换，可能影响产品质量时；
- c) 出厂检验的结果与上次型式检验有较大差异时；
- d) 停产3个月以上恢复生产时；
- e) 国家食品安全监管机构提出要求时；

4.3.2 型式检验项目包括技术要求中的全部项目。

4.4 组批

以同批原料、同一配料、同一班次生产的产品为一批。

4.5 抽样方法和抽样数量

4.5.1 出厂检验每次在每批中随机抽取不少于4个独立包装（或不少于2kg）的成品进行检测，样品分为两份，一份作为检验样品，一份作为备样样品。

4.5.2 型式检验抽样应在出厂检验合格批次中随机抽取不少于8个独立包装（或不少于4kg）的产品作为检测样品，样品分为两份，一份作为检验样品，一份作为备样样品。

4.6 判定规则

产品经检验全部指标符合标准标准要求时，判定为合格品。若有不合格项时，可在同批产品中加倍取对不合格项进行复检，以复检结果为准。微生物项目不得复检。

5 标志、标签、包装、运输、贮存和保质期

5.1 标志、标签

产品标志、标签应符合GB 7718、GB 28050和国家质检总局令【2009】第123号《食品标识管理规定》的规定，包装储运图示标志应符合GB/T 191的规定。

5.2 包装

包装材料和容器应符合相应的食品国家标准及有关规定，封口严密，包装牢固。

5.3 运输

运输工具必须清洁、卫生、无异味、无污染。冷藏产品应在B类冷藏车内进行运输，冷冻产品应用F类冷藏车进行运输。运输过程中必须防雨、防潮、防暴晒。严禁与有毒有害、有异味、易污染的物品混装、混运。

5.4 贮存



002S-2025

产品的贮存条件应按有关食品安全规定执行。应分批次贮存，贮存场所应通风、防潮、无异味、无霉变、无虫害、无鼠害、无异味、无霉变、无虫害、无鼠害。食品贮存时应留有一定间隙，隔墙离地，严禁与有毒、有害、有异味、有霉变、有虫害、有鼠害的物品混存。冷藏产品应贮存在 $<8^{\circ}\text{C}$ 以下冷柜中。冷冻产品应贮存在 $\leq -18^{\circ}\text{C}$ 的冷柜中。

5.5 保质期

在符合本标准规定条件下，自生产之日起，产品在常温下保质期为1天，产品冷藏保质期3-7天，产品冷冻保质期15-20天。