

辽宁省盘锦市食品安全企业标准备案  
2113 0002 S-2020 号  
标准有效期至 年 月 日

# Q/PLX

## 盘锦粮心食品有限公司标准

Q/PLX 0001S-2019

代替 Q/PLX 0001S-2015

### 米 线

2019-12-30 发布

2020-01-10 实施

盘锦粮心食品有限公司 发布



由 扫描全能王 扫描创建

## 前 言

本标准按照 GB/T 1.1-2009《标准化工作导则第一部分：标准的结构和编写》给出的规则编写。

本标准真菌毒素指标依据 GB 2761-2017《食品安全国家标准食品中真菌毒素限量》制定；污染物指标依据 GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》制定；至病菌限量依据 GB 29921-2013《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》制定；其中黄曲霉毒素严于国家标准。菌落总数、大肠菌群指标参照 QB/T2652-2004《方便米粉（米线）》制定。和其他指标根据产品实测值确定。

本标准代替 Q/PLX 0001S-2015《米线》。

本标准与 Q/PLX 0001S-2015《米线》的主要差异：

- 核查补充了规范性引用文件
- 依据 GB 29921-2013 修改了致病菌指标；
- 增加了入库检验。

本标准由盘锦粮心食品有限公司提出并起草

本标准主要起草人：邵继国 章莎莎 岳贺

本标准历次版本发布情况：

- Q/PLX 0001S-2012
- Q/PLX 0001S-2015



## 1 范围

本标准规定了米线的要求、试验方法、检验规则标签、包装、运输、贮存。

本标准适用于以大米、玉米和杂粮为原料，原料粉碎后，加适量的水、食用盐、食品添加剂（黄原胶、三聚磷酸钠、碳酸钠），伴粉和面，经挤丝、切割、干燥处等工艺制成的米线。

## 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，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/T191 包装储运图示标志
- GB 1353 玉米
- GB 1354 大米
- GB 1886 食品添加剂 碳酸钠
- GB 2715 粮食卫生标准
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- 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 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
- 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/T 4789.3-2003 食品卫生微生物学检验 大肠菌群测定
- GB 4798.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌的检验
- GB 4798.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌的检验
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB/T 5009.11 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/T 5009.22 食品中黄曲霉毒素 B<sub>1</sub>的测定
- GB 5461 食用盐
- GB/T 5510 粮油检验 粮食、油料脂肪酸值测定
- 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 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 9687 食品包装材料聚乙烯成型品卫生标准
- GB 13886 食品添加剂 黄原胶
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范



GB25566 食品安全国家标准 食品添加剂 三聚磷酸钠

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

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》

### 3 要求

#### 3.1 原辅料要求

3.1.1 大米应符合 GB 1354、GB 2761、GB 2762 和 GB 2763 的规定。

3.1.2 玉米应符合 GB 1353、GB 2761、GB 2762 和 GB 2763 的规定。

3.1.3 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。

3.1.4 杂粮：应符合 GB 2715、GB 2761、GB 2762 和 GB 2763 的规定。

3.1.5 食用盐：应符合 GB 5461 的规定。

3.1.6 碳酸钠：应符合 GB 1886 的规定。

3.1.7 黄原胶：应符合 GB 13886 的规定。

3.1.8 三聚磷酸钠：应符合 GB 25566 的规定

#### 3.2 感官指标

应符合表1的规定。

表 1 感官指标

项 目	要 求
色泽	具有该产品应有的、基本均匀一致的色泽
组织形态	丝条装或线状、粗细均匀，表面平滑
气味	具有米香味，无异味
杂质	无正常视力可见杂质，无霉点
烹饪性	米线复水后，应无明显断条、并条、口感滑爽、柔韧、不粘牙、不牙碜、基本无硬性

#### 3.3 理化指标

应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标
水分，% $\leq$	20.0
酸度，(°T) $\leq$	4.0
脂肪酸值，(mgKOH/100g) $\leq$	80
铅(以Pb计)，(mg/kg) $\leq$	0.2
总砷(以As计)，(mg/kg) $\leq$	0.5
黄曲霉毒素B <sub>1</sub> /( $\mu$ g/kg) $\leq$	4.9

#### 3.4.1 菌落总数、大肠菌群



应符合表3的规定。

表3 菌落总数、大肠菌群

项目	采样方案 <sup>b</sup> 及限量			
	n	c	m	M
菌落总数 <sup>b</sup> (CFU/g)	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>
大肠菌群 <sup>b</sup> (CFU/g)	5	2	10	10 <sup>2</sup>

<sup>a</sup>样品的分析及处理按GB 4789.1执行。

3.4.2 致病菌限量

应符合表4的规定。

表4 致病菌限量

项目	采样方案及限量 <sup>a</sup> (若非制定, 均以/25g标示)			
	n	c	m	M
沙门氏菌	5	0	0	
金黄色葡萄球菌	5	1	1000CFU/g	1000GFU/g

<sup>a</sup>样品的分析及处理按GB 4789.1执行。

3.5 食品添加剂

3.5.1 食品添加剂质量应符合国家相应的标准和规定。

3.5.2 食品添加剂的品种的使用量应符合 GB 2760的规定。

3.6 其他污染物限量

应符合 GB 2762 的规定。

3.7 其他真菌毒素限量

应符合 GB 2761 的规定。

3.8 生产加工过程

应符合 GB 14881的规定。

3.9 净含量的偏差

应符合国家《定量包装商品计量监督管理办法》的规定

4 试验方法

4.1 感官指标

在自然光线下, 以正常视力目测观察产品的色泽、组织形态、杂质后, 再用85℃以上的水浸泡1分钟, 鉴别其气味、加热沸腾5分钟, 清清搅拌、观察、品尝米线烹饪性。

4.2 理化指标

4.2.1 水分

按 GB 5009.3 的规定执行。

4.2.2 酸度

按 GB/T5517 的规定进行。



#### 4.2.3 脂肪酸值

按 GB/T 5510 的规定执行。

#### 4.2.4 铅

按 GB 5009.12 的规定执行。

#### 4.2.5 总砷

按 GB/T 5009.11 的规定执行。

#### 4.2.6 黄曲霉毒素B1

按 GB/T 5009.22 的规定执行。

### 4.3 微生物指标

#### 4.3.1 样品处理

称取样品25g，剪碎，加入225ml灭菌生理盐水，制成1:10的匀质液，备用。

#### 4.3.2 菌落总数

按 GB 4789.2 的规定执行。

#### 4.3.3 大肠菌群

按 GB 4789.3-2003 的规定执行。

#### 4.3.4 致病菌

按 GB 4789.4、GB 4789.10 的规定执行。。

### 4.4 净含量

按 JJF 1070 的规定执行。

## 5 检验规则

### 5.1 入库检查

原辅料、包装材料入库前须经本企业质检部门检验合格或验证供货方提供的检验合格证明后方可入库。

### 5.2 组批于抽样

以同一生产日期、同一批原料、同一种规格的产品为一批。从每批产品中随机抽取不少于1000g的样品，分成两份，一份用作检验，一份留样备查。

### 5.3 出厂检验

产品出厂前，应由生产企业的质检部门逐批抽样检验，检验合格并签发质量合格证，方可出厂。出厂检验项目包括：感官、水分、净含量感官、菌落总数、大肠菌群。

### 5.4 型式检验

#### 5.4.1 型式检验项目为要求的全部项目

#### 5.4.2 型式检验每一年进行一次，有下列情况应进行型式检验

- a) 产品定型投产时；
- b) 停产6个月以上恢复生产时；
- c) 原辅料产地、供应商发生改变或新主要生产设设备时；
- d) 出厂检验结果于上次型式检验结果差异较大时；
- e) 供需双方对产品质量有争议，请第三方进行仲裁时。



Q/PLX 0001S-2019

f) 国家食品安全质量监督管理部门提出要求时

### 5.5 判定规则

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

## 6 标志、包装、运输、贮存

### 6.1 标签

产品外包装标签应符合 GB 7718、GB 28050 和《食品标识管理规定》的规定。包装运输标志应符合 GB/T 191 的规定。

### 6.2 包装

产品包装材料应符合国家食品包装材料的规定, 内包装材料应符合 GB 9687 的规定, 包装应整齐美观、封口严密、不松散、无破损

### 6.3 运输

运输工具应清洁卫生, 不得与有毒、有害、易污染的物品混装混运。运输过程中应轻拿轻放、防雨、防晒。

### 6.4 贮存

产品应存放于通风、干燥、清洁、无异味、有防尘、防蝇、防鼠设施的库房中。产品应有垫高, 离墙 20cm, 离地 10cm

在符合本标准规定的条件下, 产品保质期为 7 天。

Q/PLX 0001S - 2019

