

Q/CJS

四川程锦食品有限公司企业标准

Q/CJS0006S-2025

米粉（米线）

2025-03-01 发布

2025-03-10 实施

四川程锦食品有限公司 发布



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、保质期 4



前 言

依据《中华人民共和国食品安全法》及《国家卫生健康委办公厅关于进一步优化食品企业标准备案管理工作的通知》要求，按照GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》要求，起草了《米粉（米线）》标准。

本标准由四川程锦食品有限公司提出。

本标准起草单位：四川程锦食品有限公司。

本标准起草人：赵宗明。



米粉（米线）

1 范围

本标准规定了米粉（米线）的技术要求、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原料，辅以水、食用淀粉、莲子、山药、红枣、枸杞、绿豆、豌豆、桑椹干、蔬菜粉、荞麦粉、魔芋粉、食用葛根粉、蕨根粉、食用盐、食用植物油等中的一种或多种，添加或不添加食品添加剂；经预处理、浸泡、磨浆、调浆、发酵或不发酵、第一次熟化、挤压成型、第二次熟化（蒸）、冷却、切粉、干燥或不干燥、包装等工艺而成的米粉（米线）。

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本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；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/T 1354 大米
- GB 2716 食品安全国家标准 植物油
- GB 2721 食品安全国家标准 食用盐
- 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 2763.1 食品安全国家标准 食品中2,4-滴丁酸钠盐等112种农药最大残留限量
- 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/T 5835 干制红枣
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB/T 10460 豌豆
- GB/T 10462 绿豆
- GB 14881 食品安全国家标准 食品企业通用卫生规范
- GB/T 18672 枸杞
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB/T 30637 食用葛根粉
- GB 31637 食品安全国家标准 食用淀粉
- GB/T 35028 荞麦粉



NY/T 494 魔芋粉
NY/T 1504 莲子
QB/T 5996 食用蕨根粉
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规范
《中华人民共和国药典》（一部）
国家市场监督管理总局令第 70 号《定量包装商品计量监督管理办法》
国家市场监督管理总局令第 100 号《食品标识监督管理办法》

3 技术要求

3.1 原料要求

- 3.1.1 大米应符合 GB/T 1354 的规定。
- 3.1.2 食用淀粉应符合 GB 31637 或相应的食品标准或有关规定。
- 3.1.3 莲子应符合 NY/T 1504 的规定。
- 3.1.4 山药应符合《中华人民共和国药典》（一部）或相应的食品标准或有关规定。
- 3.1.5 红枣应符合 GB/T 5835 的规定。
- 3.1.6 枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。
- 3.1.7 绿豆应符合 GB/T 10462 的规定。
- 3.1.8 豌豆应符合 GB/T 10460 的规定。
- 3.1.9 桑椹干应无污染、无虫蛀、无质变，并符合相应的食品标准或有关规定。
- 3.1.10 蔬菜粉应符合相应的食品标准或有关规定。
- 3.1.11 荞麦粉应符合 GB/T 35028 的规定。
- 3.1.12 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 3.1.13 食用葛根粉应符合 GB/T 30637 的规定。
- 3.1.14 蕨根粉应符合 QB/T 5996 的规定。
- 3.1.15 食用盐应符合 GB 2721 的规定。
- 3.1.16 食用植物油应符合 GB 2716 或相应的食品标准或有关规定。
- 3.1.17 水及生产用水应符合 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	具有本产品固有的色泽	取适量样品放置于白瓷盘内，在自然光下，观察色泽、组织形态/性状，检查有无杂质，嗅其气味，尝其滋味。
组织形态/性状	具有本产品固有的组织形态/性状	
滋味、气味	具有本产品应有的滋味、气味	
杂 质	无正常视力可见外来杂质	

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/100 g) ≤	干米粉(米线): 17 湿米粉(米线): 85	GB 5009.3
酸度/(mL/10 g) ≤	4.0	GB 5009.239
铅(以 Pb 计)/(mg/kg) ≤	0.18	GB 5009.12
黄曲霉素 B ₁ (μg/kg) ≤	10.0	GB 5009.22

3.4 污染物限量

应符合 GB 2762 的规定。

3.5 真菌毒素限量

应符合 GB 2761 的规定。

3.6 农药残留限量

应符合 GB 2763、GB 2763.1 等国家标准和国家有关规定。

3.7 食品添加剂

食品添加剂允许添加的食品名称和最大使用量应符合 GB 2760 的规定。

3.8 净含量及允许短缺量

预先定量包装的产品按国家市场监督管理总局令第 70 号《定量包装商品计量监督管理办法》执行，依照 JJF1070 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方能出厂。

4.2.2 出厂检验项目为感官要求、水分、净含量及允许短缺量。

4.3 型式检验

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

- 产品定型时；
- 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；
- 出厂检验的结果与上次型式检验有较大差异时；
- 停产 3 个月以上恢复生产时；



e) 国家食品安全监督机构提出要求时。

4.3.2 型式检验项目为本标准 3.2(感官要求)、3.3(理化指标)、规定的全部项目。

4.4 组批

以同批原料、同一配料生产的产品为一批。

4.5 抽样方法与抽样数量

4.5.1 出厂检验每次在每批中随机抽取满足检验用量的成品进行检测，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满足检验用量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

所检项目全部合格判为合格。若出现不合格项时，可加倍抽样复验，复验合格则判为该批产品合格；如仍有不合格项目，则判定该批产品为不合格。

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 和国家市场监督管理总局令第 100 号《食品标识监督管理办法》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，或具备冷藏或冷冻设施；运输过程中必须防雨、防潮、防曝晒。严禁与有毒有害、有异味、易污染的物品混装、混运。

5.4 贮存

产品应贮存于清洁卫生、防潮、防鼠、无异味或具备冷藏或冷冻设施的库房中，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、易污染的物品混存。

5.5 保质期

在符合本标准规定条件下，自生产之日起，产品保质期按产品标签、标识或说明书标注的保质期执行。

