

食品安全企业标准编制说明

企业名称： 通海县茂凯米线加工坊

注册地址： 云南省玉溪市通海县秀山街道六一八组

标准名称： 花色米线

标准编号： Q/TMK 0001 S-2022

通海县茂凯米线加工坊

一、基本概况

企业名称：通海县茂凯米线加工坊

标准名称：花色米线

标准编号：Q/TMK 0001 S-2022

任务来源：



我公司厂的花色米线是以大米或红米为主要原料，添加或不添加玉米粉、玉米淀粉、荞麦粉、小麦粉，经清洗、浸泡、粉碎、和面、挤压成型、冷却、干燥或不完全干燥、包装而成。根据《中华人民共和国标准化法》、《中华人民共和国食品安全法》的规定，特制定本标准，作为本公司组织生产、检验、贸易、仲裁的依据。

本标准的安全性指标按照GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2761-2017《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》和DBS53/017-2014《鲜米线》制定，其中铅的指标严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

二、制定目的：

1. 作为组织生产的质量依据，以保证产品质量。
2. 向用户提供必要的技术说明,指导用户科学使用本产品。
3. 方便国家食品安全监管部门进行公证的监督和抽查，维护用户和企业的合法权益。

三、主要技术指标、试验及验证方法（主要技术指标及确定资料）

1. 感官指标：

感官要求见表1。

表1 感官要求

项目	要求	检验方法
色泽	具有相应品种应有的颜色，无霉斑。	取适量样品在自然光线下，目视、鼻嗅、熟制后口尝。
滋味、气味	具有相应品种特有的气味及滋味，无霉味及其他异味。	
烹调性	煮熟后口感不粘，不牙疼，滋润滑爽，柔软爽口。	
形态	柔韧有弹性、粗细基本均匀的线条状。	
杂质	无肉眼可见外来杂质。	

2. 理化指标

理化指标见表2。

表2 理化卫生要求

项目		指标			检验方法
		干米线	半干米线	鲜米线	
水分, g/100g	≤	20.0	45.0	80.0	GB 5009.3
酸度（以乳酸计），g/100g	≤	0.1			GB 12456

3、污染物限量

应符合GB 2762的规定；严于食品安全国家标准的指标应符合表3的要求。

表3 污染物的限量

项目	指标	检验方法
铅（以Pb计），mg/kg	≤ 0.16	GB 5009.12

4、真菌毒素限量

应符合GB 2761的规定。

5、微生物指标

5.1 微生物限量应符合 DBS53/017 的规定。

5.2 致病菌限量应符合 GB 29921 的规定。

6、净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》规定，按JJF 1070 的规定检验。

7、食品添加剂

8、食品添加剂的使用应符合 GB 2760 粮食和粮食制品的规定。

9、生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

1 四、规范性引用文件：

本标准中所列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

五、与相关强制性标准和实施细则的对比说明

见下表：

与强制性标准对比表

强制性标准及细则规定要求	本标准要求	说 明
一、食品中真菌毒素限量（GB2761-2017） 1、黄曲霉素 B ₁ ：≤5μg/kg	1、真菌毒素限量：应符合 GB 2761 的规定	一致
二、食品中污染物限量（GB 2762-2012） 2、铅：mg/kg≤0.2 3、镉：mg/kg≤0.2 4、总汞：mg/kg≤0.02 5、无机砷：mg/kg≤0.2 6、铬：mg/kg≤1.0	2、铅：≤0.16mg/kg 3、污染物限量应符合 GB 2762 的规定。	严于国标 一致
三、鲜米线（DBS53/017-2014）		

7、食品添加剂：质量应符合相应的标准和有关规定，品种和使用量应符合 GB2760 的规定	4、食品添加剂的使用应符合 GB2760 的规定。	一致
8、生产加工过程的卫生要求：应符合 GB 14881 的有关规定	5、应符合 GB 14881 的有关规定	一致

