

Q/PLX

盘锦粮心食品有限公司企业标准

Q/PLX 0002S—2019

代替 Q/PLX0002S-2015

方便米线

2019-XX-XX 发布

2019-XX-XX 实施

盘锦粮心食品有限公司

发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1-2009《标准化工作导则第 1 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 食品中污染物限量》制定；致病菌限量依据 GB 29921-2013《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》制定；其中黄曲霉毒素指标严于国家标准。菌落总数、大肠菌群指标参照 QB/T2652-2004《方便米线（米线）》制定。和其他指标根据产品实测值确定。

本标准代替 Q/PLX0002S-2015《方便米线》。

本标准与 Q/PLX0002S-2015《方便米线》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 0002S-2012。

Q/PLX 0002S-2015。

方便米线

1 范围

本标准规定了方便米线的术语和定义、要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于大米、玉米和杂粮未原料，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），拌粉和面，经挤丝、切割、定型烘干、包装等工序制成的免煮的方便米线。

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，仅注日期的版本适用本文件。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 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 食品卫生微生物学检验 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 B₁ 的测定

GB 5461 食用盐

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。

Q/PLX 0002S-2019

GB 25566 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

QB/T2652 方便米粉（米线）

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 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准：

3.1 复水率

米线经 85℃以上水浸泡一定时间后，恢复性状的能力，以粉条复水后增加的质量与复水前质量的百分比表示。

3.2 粘条

按复水率规定条件复水后，两条或两条以上粘合在一起的米线。

4 要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 大米：应符合 GB 1354、GB 2761、GB 2762 和 GB 2763 的规定。

4.1.2 玉米：应符合 GB 1353、GB 2761、GB 2762 和 GB 2763 的规定。

4.1.3 生产用水：符合 GB 5749 的规定。

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

4.1.5 食用盐：应符合 GB 5461 的规定。

4.1.6 碳酸钠：应符合 GB 1886 的规定。

4.1.7 黄原胶：应符合 GB 13886 的规定。

4.1.8 三聚磷酸钠：应符合 GB 25566 的规定。

4.2 感官要求

应符合表 1 规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求
色 泽	具有该产品应有的、基本均匀一致的色泽
滋、气味	具有本产品应有的气味和滋味、无酸味、霉味及其他异味。
组织形态	丝条状或线状、粗细均匀，表面平滑
杂 质	无肉眼可见外来杂质
烹 调 性	米线复水后，应无明显断条、并条。口感柔韧滑爽、有弹性、不粘牙、不牙碜、基本无硬芯

4.3 理化指标

应符合表 2 规定

表 2 理化指标

项 目	指 标
水分/%	≤ 14.5
酸度/ (0 T)	≤ 4.0
复水率	≤ 200
粘条度%	≤ 3.0
铅 (Pb 计) / (mg/kg)	≤ 0.2
总砷(以 As 计)/mg/kg	≤ 0.5
黄曲霉毒素 B1/ μ g/kg	≤ 4.9

4.4 微生物指标

4.4.1 菌落总数、大肠菌群

应符合表 3 的规定。

表 3 微生物指标

项目	采样方案即限量 ^a 及限量			
	n	c	m	M
菌落总数 ^b (CFU/g)	5	2	10 ⁴	10 ⁵
大肠菌群 ^b (CFU/g)	5	2	10	10 ²

^a样品的分析及处理按 GB 4789.1 执行

4.4.2 致病菌限量

应符合表 4 的规定

表 4 致病菌限量

项目	采样方案即限量 ^a (若非指定, 均以/25g 表示)			
	n	c	m	M
沙门氏菌	5	0	0	----
金黄色葡萄球菌	5	1	1000CFU/g	1000 CFU/g

^a样品的分析及处理按 GB 4789.1 执行

4.5 食品添加剂

4.5.1 食品添加剂质量应符合国家相应的标准和规定。

4.5.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定

4.6 其他污染物限量

应符合 GB 2762 的规定

4.7 其他真菌毒素限量

应符合 GB 2761 的规定

4.8 生产加工过程

应符合 GB 14881 的规定

Q/PLX 0002S-2019

4.9 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。

5 试验方法

5.1 感官要求

采用目测、鼻嗅、口尝的方法检验产品的色泽、组织形态、滋、气味、杂质。将样品加热沸腾 5 分钟，轻轻搅拌，观察、品尝米线烹调性。

5.2 理化指标

5.2.1 水分

按 GB 5009.3 规定的方法测定。

5.2.2 酸度

按 GB/T 5517 规定的方法测定。

5.2.3 复水率、粘条率

按 QB/T 2652 规定的方法测定。

5.2.4 黄曲霉毒素 B1

按 GB/T 5009.22 规定的方法测定

5.2.5 铅

按 GB 5009.12 规定的方法测定。

5.2.6 总砷

按 GB/T 5009.11 规定的方法测定。

5.3 微生物指标

5.3.1 菌落总数

按 GB 4789.2 规定的方法检验。

5.3.2 大肠菌群

按 GB/T4789.3-2003 规定的方法检验。

5.3.3 致病菌

按 GB 4789.4、GB 4789.10 规定的方法检验。

5.4 净含量偏差

按 JJF 1070 的规定进行。

6 检验规则

6.1 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会方可入库。

6.2 组批与抽样

以同一生产日期、同一批原料、同一种规格的产品为一批。采用随机抽样法抽取样品 4 件，每件中各随机抽取 5 袋，其中 10 袋作检验样，另 10 袋作备样（抽样量不少于 500g）。

6.3 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：感官要求、水分、酸度、复水率、粘条率、菌落总数、大肠菌群、净含量。

6.4 型式检验

6.4.1 型式检验项目为要求中的全部项目

6.4.2 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、供应商发生改变或更新主要生产设备时；
- d) 出产检验结果与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；
- f) 国家食品安全监督管理部门提出要求时。

6.5 判定规则

产品经检验全部指标符合本标准要求时，判定为合格品。若有不合格项时，可在同批产品中加倍取样不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。

7 标志、包装、运输和贮存

7.1 标志

产品标签应符合 GB 7718、GB28050 和《食品标识管理规定》的规定，包装运输标准应符合 GB/T 191 的规定。

7.2 包装

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

7.3 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。

7.4 贮存

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

在符合本标准规定的条件下，产品保质期为 12 个月