

食品安全地方标准

米粉、米线

2016-12-30 发布

2017-3-1 实施

河南省卫生和计划生育委员会 发布

前 言

本标准为首次发布。

食品安全地方标准

米粉、米线

1 范围

本标准适用于米粉、米线。

2 术语和定义

2.1 米粉

以大米为主要原料，添加或不添加食用淀粉及其它辅料，经除砂、浸泡、磨浆、蒸煮、成型、冷却、包装等生产工艺制成，未经干燥的非即食米粉。

2.2 米线

以大米为主要原料，添加或不添加食用淀粉及其它辅料，经除砂、浸泡、磨粉、成型、老化、干燥或不干燥、包装等生产工艺制成的非即食米线。

3 分类

根据原料和生产工艺不同产品分为：非即食湿米粉、非即食湿米线、非即食干米线三类。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

原辅料应符合相应的食品安全标准和有关规定。

4.2 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
	非即食湿米粉	非即食湿米线	非即食干米线	
色泽	具有大米及辅料熟制后应有的色泽，色泽均匀，无明显返生变白现象	具有大米及辅料熟制后应有的色泽，色泽均匀		取适量试样置于白色瓷盘中，在自然光下观察其色泽和状态，嗅其气味
气味	具有正常的大米及辅料应有的气味，无酸馊味、霉味及其他异味			
状态	条状、片状或其他形状，表面光滑，形态完整，厚薄均匀，柔软有弹性，无粘条及明显的并条和碎粉，无肉眼可见外来杂质	线条状，柔韧，粗细基本均匀，无明显气泡，无肉眼可见外来杂质		
烹调性	口感爽滑，筋道，不粘牙，无牙碜夹生现象，煮后不混汤，无明显碎粉	煮熟后口感柔韧滑爽、不粘牙、无牙碜和硬芯，煮后不混汤		非即食湿米粉： 取适量试样于沸水中漂烫5-10 s，品其口感 非即食湿米线： 取适量试样于沸水中煮制3-5 min，品其口感 非即食干米线： 取适量试样于沸水中煮制5-10 min，品其口感

4.3 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
	非即食湿米粉	非即食湿米线	非即食干米线	
水分，% ≤	70.0	33.0	15.0	GB 5009.3
酸度，°T ≤	1.5			GB 5009.239

4.4 污染物限量

应符合GB 2762的规定。

4.5 微生物限量

非即食湿米粉、非即食湿米线的微生物限量应符合表3的规定。

表 3 微生物限量

项 目	采样方案 ^a 及限量（若非指定均以 CFU/g 表示）				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数	5	2	10 ⁵	10 ⁶	GB 4789.2
大肠菌群	5	2	20	10 ²	GB 4789.3 平板计数法
沙门氏菌	5	0	0/25g	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	10 ²	10 ³	GB 4789.10 平板计数法
^a 样品的采集及处理按 GB 4789.1 执行。					

4.6 食品添加剂和营养强化剂

- 4.6.1 食品添加剂和营养强化剂的质量应符合相应的安全标准和有关规定。
- 4.6.2 食品添加剂和营养强化剂的使用应符合 GB 2760 和 GB 14880 及相关公告的规定。

www.bzxz.net

免费标准下载网