

ICS 67.060

CCS A00

# T/MZGQMX

蒙自市过桥米线团体标准

T/MZGQMX 008—2024

蒙自过桥米线（半干）  
（试行）

2024 - 10 - 28 发布

2024 - 10 - 28 实施

蒙自市过桥米线协会 发布

## 前 言

本标准由蒙自市特色产业发展中心、红河学院国际米线产业学院、蒙自市过桥米线协会提出。

本标准由蒙自市过桥米线协会归口。

本标准按照GB/T1.1-2020《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》给出的规则起草。

本标准起草单位：蒙自市特色产业发展中心、红河学院国际米线产业学院、蒙自市过桥米线协会、红河州质量技术监督综合检测中心、红河蒙自和峰源食品有限公司、红河州蒙自桥之源食品有限责任公司、红河州蒙自南湖缘过桥米线有限公司、蒙自云味出线食品有限公司、蒙自马源食品有限责任公司、红河州红梯谷农业发展有限责任公司。

本标准主要起草人：樊爱萍、白頔、王云、普征福、康潇云、赵槿华、王剑飞、李发、刘雯琦、马宇超、刘宏、丁章程、张宁、李爱英、白福寿。

# 蒙自过桥米线（半干）

## 1 范围

本标准规定了蒙自过桥米线（半干）的术语和定义、技术要求、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于以大米为主要原料，添加或不添加其他粮谷、食用淀粉等食品原料，经清洗、浸泡、控水或不控水、磨粉或磨浆、搅拌、熟制成型、老化、包装等工艺加工而成的米线制品。

## 2 规范性引用文件

本标准中所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，仅所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。

GB/T 191 包装储运图示标志

GB/T 1354 大米

GB 2715 食品安全国家标准 粮食

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 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 5009.239 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 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB 14880 食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

GB/T 30642 食品抽样检验通用导则

GB 31637 食品安全国家标准 食用淀粉

GB/T 39947 食品包装选择及设计

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

## 3 术语和定义

### 3.1 蒙自过桥米线（半干）

在蒙自市辖区范围内，以大米为主要原料，添加或不添加其他粮谷、食用淀粉等食品原料，经清洗、浸泡、控水或不控水、磨粉或磨浆、搅拌、熟制成型、老化、包装等工艺加工而成的米线产品。

## 4 技术要求

### 4.1 原辅料要求

4.1.1 大米、其他粮谷：应符合 GB 2715 的规定，大米还应符合 GB/T 1354 的规定。

4.1.2 食用淀粉：应符合 GB 31637 的规定。

4.1.3 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。

4.1.4 其他原辅料：应符合相应的食品标准及有关规定，不得使用非食品原料和辅料。

#### 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
色泽	具有相应品种应有的色泽，无霉斑。	取适量样品，置于清洁的白瓷盘中，在自然光线下，目视、鼻嗅、煮熟后口尝。
气味、滋味	具有相应品种特有的气味和滋味，无霉味及其他异味。	
口感	煮熟后口感不粘，不牙碜、滋润爽滑，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。	

#### 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
水分, g/100g ≤	48.0	GB 5009.3
酸度, mL/10g ≤	4.0	GB 5009.239

#### 4.4 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的规定。

表3 污染物限量

项目	指标	检验方法
铅(以Pb计), mg/kg ≤	0.16	GB 5009.12
镉(以Cd计), mg/kg ≤	0.1	GB 5009.15

#### 4.5 真菌毒素限量

应符合 GB 2761 的规定。

#### 4.6 微生物指标

致病菌应符合 GB 29921 的规定。

#### 4.7 净含量

应符合《定量包装商品净含量计量检验规则》的规定，按 JJF 1070 规定的方法检验。

#### 4.8 食品添加剂及营养强化剂

4.8.1 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

4.8.2 营养强化剂的使用应符合 GB 14880 的规定。

#### 4.9 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

### 5 检验规则

#### 5.1 组批

以同一批投料、同一工艺生产的同一品种，同一规格的产品为一批。

#### 5.2 抽样

应符合 GB/T 30642 的规定。从同一批产品中随机抽取，抽样基数不得少于50kg，抽样样品不得少于6个最小独立包装，且总净含量不少于3kg。样品分成二份，一份用于检验，一份留样备查。

#### 5.3 出厂检验

每批产品出厂前须经企业质量检验部门检验合格，并附产品质量检验合格证后方可出厂。

出厂检验项目为：感官要求、净含量、水分、酸度、大肠菌群。

#### 5.4 型式检验

型式检验每半年进行一次，检验项目为本标准规定的全部项目。有下列情况之一时，亦应进行检验：

- a) 产品的原料、配方、工艺、生产设备发生较大改变，可能影响产品质量时；
- b) 产品停产半年以上，重新恢复生产时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- d) 国家食品安全监管部门提出型式检验要求时。

#### 5.5 判定规则

检验结果中，若微生物指标有任意一项不合格时，则判定该批产品为不合格，其他指标有任意一项不合格时，可以用留样进行复检，以复检结果为准。

### 6 标志、包装、运输、贮存

#### 6.1 标志

6.1.1 产品标签、标识应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

6.1.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

#### 6.2 包装

包装材料和容器应符合 GB/T 39947 的规定。封口严密，包装牢固。

#### 6.3 运输

运输工具应清洁无污染，运输产品时应防雨、防潮、防晒。不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装运输，装卸时应轻搬、轻放。

#### 6.4 贮存

原料、辅料、半成品、成品应分开放置，应贮存于清洁、干燥、阴凉、通风、无异味的库房内，不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品同处贮存，堆放时应离地离墙，堆高度以提取方便为准。