

# 团 体 标 准

T/YNANT XXXX—XXXX

## 预包装米线

Prepackaged rice noodles

（征求意见稿）

（本草案完成时间：2023 年 8 月 5 日）

在提交反馈意见时，请将您知道的相关专利连同支持性文件一并附上。

XXXX—XX—XX 发布

XXXX—XX—XX 实施



## 前 言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由云南云天化股份有限公司提出。

本文件由云南省实用新技术协会归口。

本文件起草单位：云南云天化股份有限公司、云南省化工研究院有限公司、勐海曼香云天农业发展有限公司。

本文件主要起草人：马航、吴冉、唐春兰、李超、陈大凡。



# 预包装米线

## 1 范围

本文件规定了预包装米线的术语和定义、技术要求、检验规则、标志、包装、运输、贮存和保质期。  
本文件适用于以大米为主要原料，经过清洗、浸泡、磨粉、搅拌混合、成型、水煮、冷却、漂洗、包装、杀菌、冷却、风干等工艺生产加工而成的预包装米线。

## 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 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 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 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 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 沙门氏菌测定  
GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌测定  
GB 4789.15 食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌测定  
GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定  
GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定  
GB 5009.88 食品安全国家标准 食品中膳食纤维的测定  
GB 5009.11 食品安全国家标准 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 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定  
GB 5009.17 食品安全国家标准 食品中总汞及无机汞的测定  
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 5009.123 食品安全国家标准 食品中铬的测定  
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/T 12456 食品中总酸的测定  
GB 14880 食品安全国家标准 食品营养强化剂使用卫生标准  
GB 14881 食品安全国家标准 食品企业通用卫生规范  
GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则  
GB 31637 食品安全国家标准 食用淀粉  
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则  
《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（2005）第75号令）

## 3 术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

## 4 技术要求

4.1 原料要求

4.1.1 大米

应符合GB/T 1354的规定。

4.1.2 生产加工用水

应符合GB 5749的规定。

4.1.3 食用淀粉

应符合GB 31637的规定。

4.1.4 其他辅料

应符合国家相关食品标准的规定，不得使用非食品原辅料。

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    | 具有近似所用原料大米的自然色泽。  | 随机抽取一袋样品，≥200 g，将样品放入清洁的白瓷盘中，通过目视、鼻嗅，煮熟后口尝。 |
| 气味、滋味 | 具有米线固有的气味、滋味，无异味。 |                                             |
| 形态    | 表面光滑，线条状，粗细基本均匀。  |                                             |
| 口感    | 口感爽滑，柔韧感，不夹生，不粘牙。 |                                             |
| 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/100 g                 | ≤ 75.0         | GB 5009.3   |
| 酸度（以乳酸计），g/100 g           | ≤ 0.1          | GB/T 12456  |
| 蛋白质（以干基计），g/100 g          | ≥ 6.0          | GB 5009.5   |
| 总膳食纤维，g/100g               | ≥ 2.0          | GB 5009.88  |
| 总砷（以As计），mg/kg             | ≤ 0.2          | GB 5009.11  |
| 铅（以Pb计），mg/kg              | ≤ 0.1          | GB 5009.12  |
| 总汞（以Hg计），mg/kg             | ≤ 0.01         | GB 5009.17  |
| 镉（以Cd计），mg/kg              | ≤ 0.1          | GB 5009.15  |
| 铬（以Cr计），mg/kg              | ≤ 0.5          | GB 5009.123 |
| 黄曲霉毒素B <sub>1</sub> ，μg/kg | ≤ 5.0          | GB 5009.22  |
| 其他真菌毒素                     | 符合 GB 2761 的规定 |             |

4.4 微生物限量

应符合表3的规定。

表 1 微生物限量

| 项 目        | 采样方案及限量（若非指定，均以CFU/g 表示） |        |        |       | 检验方法           |
|------------|--------------------------|--------|--------|-------|----------------|
|            | n                        | c      | m      | M     |                |
| 金黄色葡萄球菌    | 5                        | 1      | 100    | 1 000 | GB 4789.10 第二法 |
| 沙门氏菌       | 5                        | 0      | 0/25 g | —     | GB 4789.4      |
| 菌落总数       | ≤                        | 10 000 |        |       | GB 4789.2      |
| 大肠菌群，MPN/g | ≤                        | 23     |        |       | GB 4789.3 第一法  |

|                          |   |     |            |
|--------------------------|---|-----|------------|
| 霉菌                       | ≤ | 150 | GB 4789.15 |
| 注：样品的采样及处理按GB 4789.1 执行。 |   |     |            |

4.5 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。

4.6 食品添加剂

4.6.1 食品添加剂质量应符合相应的安全标准和有关规定。

4.6.2 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

4.7 营养强化剂

营养强化剂的使用应符合GB 14880的规定。

4.8 生产加工过程的卫生要求

产品的加工过程应符合GB 14881的规定。

5 检验规则

5.1 组批

以同一原料、同一工艺配方、同一生产线在同一生产日期加工的同一包装规格的产品为一批。

5.2 抽样

从每批产品中随机抽样，样品不得少于4 000 g（200 g/袋×20袋），样品平均分成2份，1份作为检验样品，1份作为备样留查，样品应在保质期内送检。

5.3 出厂检验

产品应出厂检验合格并附有产品质量合格证明后方可出厂销售。出厂检验项目为标签、标识、感官要求、水分、酸度、净含量。

5.4 型式检验

型式检验每半年进行一次，其检验项目为本文件规定的全部项目。当有下列情况之一时，亦进行型式检验：

- a) 产品投入批量生产时；
- 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差别较大时；
- 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，微生物限量不合格时则判定该批产品不合格，不得进行复检；其它指标若有不合格时，可对备样进行复检，以复检结果为准。

6 标志、包装、运输、贮存、保质期

6.1 标志

6.1.1 产品标签、标识应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定，并标注食用方法。

6.1.2 产品包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装

产品包装材质应稳定、无毒无害，不受污染，符合国家相应食品安全标准和有关规定。

6.3 运输

6.3.1 产品运输工具应清洁卫生、密闭、干燥，不得与有毒、有害物品混运。

6.3.2 运输过程应防日晒、雨淋、防潮、防污染。

6.3.3 装卸时应轻搬、轻放，不得抛掷、重压和挤压。

#### 6.4 贮存

产品应贮存于洁净、干燥、通风良好，有防蝇、防鼠设施的库房内，不得与有毒、有害、易污染的货物混放同一仓库，并应离地、离墙存放。

#### 6.5 保质期

在符合本文件规定的运输、贮存条件，且产品包装完好的情况下，产品的常温保质期不小于6个月。

---