

T/ACCEM

团 体 标 准

T/ACCEM XXXX—2025

云南鲜米线

Yunnan fresh rice noodles

（征求意见稿）

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。

2025 – XX – XX 发布

2025 – XX – XX 实施

中国商业企业管理协会 发 布

目 次

前言 II

1 范围 3

2 规范性引用文件 3

3 术语和定义 3

4 分类 4

5 技术要求 4

6 检验规则 6

7 标志、包装、运输和贮存 6

8 保质期 7

参考文献 8

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专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由北京共生创科技术服务有限公司、昆明冬冬食品有限公司提出。

本文件由中国商业企业管理协会归口。

本文件起草单位：北京共生创科技术服务有限公司、昆明冬冬食品有限公司、XXX。

本文件主要起草人：XXX、XXX、XXX。

云南鲜米线

1 范围

本文件规定了云南鲜米线的术语和定义、分类、技术要求、试验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输和贮存、保质期。

本文件适用于以大米为主要原料，添加或不添加食用淀粉、果蔬汁（粉）、杂粮粉等食品原料，添加或不添加方便调料，经相应工艺加工而成的云南鲜米线预包装食品。

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 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 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
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 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB 17400 食品安全国家标准 方便面
GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB 29921 食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量
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
GH/T 1456 果蔬粉
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
SB/T 11194 方便面调味料

《定量包装商品计量监督管理办法》国家市场监督管理总局令第 70 号（2023）

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

云南鲜米线

在云南省辖区范围内，以大米为主要原料，添加或不添加食用淀粉、果蔬汁（粉）、杂粮粉等食品原料，添加或不添加方便调料，经清洗、浸泡、挤压成型、水煮、冷却、包装、灭菌等工艺加工而成，未经干燥的圆条状即食类预包装湿米制品。

3.2

酸浆米线

以大米为原料，在 30℃~40℃ 水温下浸泡 24 h 以上，经自然发酵、清洗沥水、磨浆、压浆、制粒、蒸粒、挤压成型、水煮、冷却等工艺制成的米线。

[来源：DBS53/017—2023，2.1.1]

3.3

干浆米线

以大米为原料，常温下浸泡 2 h~6 h，经清洗沥水、磨粉、拌面、自熟机挤压成型后，再经老化 12 h~24 h、水煮、冷却，清洗整理等工艺制成的米线。

[来源：DBS53/017—2023，2.1.2]

3.4

水米线

以大米为原料，常温下浸泡 3 h 以上，经清洗沥水、磨浆、浆料蒸制、挤压成型、水煮、冷却、漂洗等工艺制成的米线。

[来源：DBS53/017—2023，2.1.3]

3.5

半干米线

以大米为原料，（补充一下工艺）

4 分类

4.1 产品按原辅料的不同可分为：

- a) 原味米线：以大米为主要原料；
- b) 花色米线：以占比量≥60%的大米为主要原料，添加一种或多种食用淀粉、果蔬汁（粉）、杂粮粉或其他占比不超过 10%的食品原料。

4.2 产品按工艺的不同可分为：

- a) 酸浆米线；
- b) 干浆米线；
- c) 水米线；
- d) 半干米线。

5 技术要求

5.1 原料要求

- 5.1.1 大米：应符合 GB/T 1354、GB 2715 的规定。
- 5.1.2 食用淀粉：应符合 GB 31637 的规定。

- 5.1.3 果蔬粉：应符合 GH/T 1456 的规定。
- 5.1.4 果蔬汁、杂粮粉：应干净、无杂质、无污染、无霉变，符合相应的食品标准及有关规定。
- 5.1.5 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 5.1.6 方便调料：应符合 SB/T 11194 的规定。
- 5.1.7 其他可食用原料：应符合相关食品标准及有关规定。
- 5.1.8 不允许使用回收米线作为加工原料，不允许使用非食品原料和辅料。

5.2 感官要求

应符合表 1 的要求。

表 1 感官要求

项目	要求	检验方法
色泽	具有相应产品特有的色泽，无霉斑	取适量样品置于洁净的白色搪瓷盘中，在自然光线下用目视、鼻嗅、熟制后口尝。
气味、滋味	具有相应产品应有的气味、滋味，无异味	
组织形态	具有相应产品应有的形态，粗细基本均匀	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

5.3 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
	酸浆米线	干浆米线	水米线	半干米线	
水分/（g/100g）	≤75.0	≤70.0	≤80.0	≤55.0	GB 5009.3
酸度（以湿基计）/° T	≤2.5	≤2.0	≤2.0	≤3.0	GB 5009.239
蛋白质（以干基计） ^a /（g/100g）	≥6.0				
^a 添加食用淀粉的花色米线蛋白质（以干基计）≥3.6 g/100g。					

5.4 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

5.5 真菌毒素限量

应符合 GB 2761 的规定。

5.6 微生物限量

- 5.6.1 致病菌限量应符合 GB 29921 的规定。
- 5.6.2 微生物限量应符合 GB 17400 的规定。

5.7 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的相关规定。

5.8 净含量

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

5.9 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

6 检验规则

6.1 组批

以同一次投料、同一原料、同一工艺生产的同一规格的产品为一批。

6.2 抽样

应符合 GB/T 30642 的规定。从同一批产品中随机抽取样品，抽样基数不得少于 20 个最小包装，随机抽样数量不得少于 10 个最小包装，总净含量不少于 2 kg。样品分成二份，一份用于检验，一份留样备查。

6.3 出厂检验

每批产品出厂前应经检验合格，并附产品质量检验合格证后方可出厂。出厂检验项目按照有关规定和要求执行。

6.4 型式检验

型式检验每半年进行一次，检验项目为本文件 5.2~5.8 规定的所有项目；有下列情况之一时，亦应进行型式检验：

- a) 产品原料、配方、工艺和生产设备有较大改变，可能影响产品质量时；
- b) 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。

6.5 判定规则

检验结果中，若微生物指标有任意一项不合格，则判定该批产品不合格，不得复检；其余指标若有不合格项，可以用留样对不合格项进行复检，以复检结果为准。

7 标志、包装、运输和贮存

7.1 标志

7.1.1 产品包装的标签、标识应符 GB 7718、GB 28050 及有关规定。

7.1.2 外包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

7.2 包装

包装材料和容器应符合相应的食品安全标准和有关规定，封口严密，包装牢固。

7.3 运输

7.3.1 运输工具应清洁、卫生、无异味、无污染。

7.3.2 产品运输应避免日晒雨淋，不得与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染或影响产品质量的物品混装运输。

7.3.3 装卸时应轻搬、轻放。

7.4 贮存

7.4.1 原料、辅料、半成品、成品应分开放置，应贮存在清洁、卫生、阴凉、干燥、通风、无异味的库房内。

7.4.2 产品离地、离墙堆放，并设有防鼠、防蝇、防虫设施。

7.4.3 禁止与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的物品混贮，混放。

8 保质期

在符合本文件规定的运输和贮存条件下，在包装完整未经启封的情况下，产品自生产之日起，保质期按产品包装标注执行。

参 考 文 献

- [1] DBS53/017—2023 食品安全地方标准 米线、卷粉、饵丝（块）
-