

Q/SNX

四川农硒农业科技有限责任公司企业标准

Q/SNX0002S-2025

米粉（米线）

2025-11-25 发布

2025-12-02 实施

四川农硒农业科技有限责任公司 发布



CS 扫描全能王

3亿人都在用的扫描App

目 次

前言	II
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 产品分类	2
4 技术要求	2
5 检验规则	3
6 标志、标签、包装、运输、贮存和保质期	4



前 言

本标准按照 GB/T 1.1 《标准化工作导则 第 1 部分：标准化文件的结构和起草规则》，起草了《米粉（米线）》标准。

本标准由四川农硒农业科技有限责任公司提出。

本标准起草单位：四川农硒农业科技有限责任公司。

本标准主要起草人：孙明均



米粉（米线）

1 范围

本标准规定了米粉（米线）的技术要求、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用于以大米或碎米或大米粉为原料，辅以水、食用淀粉、莲子、茯苓、薏苡仁、山药、红枣、枸杞、果蔬汁、果蔬粉、荞麦粉、魔芋粉、食用葛根粉、蕨根粉、食用盐、食用植物油等中的一种或多种，添加或不添加食品添加剂；经预处理、浸泡或不浸泡、磨浆或不磨浆、调浆、发酵或不发酵、熟化、成型、冷却、切制或不切制、干燥或不干燥、包装或不包装等传统工艺加工制成的非即食产品米粉(米线)。

2 规范性引用文件

本标准中引用的文件对于本标准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/T 2716 食品安全国家标准 植物油

GB 2721 食品安全国家标准 食用盐

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 2763.1 食品安全国家标准 食品中 2,4-滴丁酸钠盐等 112 种农药最大残留限量

GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

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 5009.22 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 5009.239 食品安全国家标准 食品酸度的测定

GB/T5835 干制红枣

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 食品企业通用卫生规范

GB/T 18672 枸杞

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

GB/T30637 食用葛根粉质量通则

CB 31637 食品安全国家标准食用淀粉

GB/T 35028 荞麦粉

LS/T 3246 碎米



NY/T 94 魔芋粉

NY/T 1504 莲子

QB/T 5996 食用蕨根粉

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

国家市场监督管理总局令第70号《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100号《食品标识监督管理办法》

《中华人民共和国药典》(2020版一部)

3 技术要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 大米应符合 GB/T 1354 的规定。
- 3.1.2 碎米应符合 LS/T3246 的规定。
- 3.1.3 大米粉应符合相应的食品标准或有关规定。
- 3.1.4 食用淀粉应符合 GB31637 或相应的食品标准或有关规定。
- 3.1.5 莲子应符合 NY/T 1504 的规定。
- 3.1.6 茯苓、薏苡仁、山药应符合《中华人民共和国药典》(一部)或相应的食品标准或有关规定。
- 3.1.7 红枣应符合 GB/T 5835 的规定。
- 3.1.8 枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。
- 3.1.9 新鲜果蔬、果蔬汁(浆)应清洁卫生、无腐烂、无变质、无病虫害,并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 3.1.10 果蔬粉应符合 GH/T 1456 的规定。
- 3.1.11 燕麦粉应符合 GB/T 35028 的规定。
- 3.1.12 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 3.1.13 食用葛根粉应符合 GB/T30637 的规定。
- 3.1.14 蕨根粉应符合 QB/T 5996 的规定。
- 3.1.15 食用盐应符合 GB 2721 的规定。
- 3.1.16 食用植物油应符合 GB2716 或相应的食品标准或有关规定。
- 3.1.17 其他辅料应符合相应的国家标准及有关规定。
- 3.1.18 其他食品添加剂应符合 GB 2760 和对应食品添加剂执行标准的规定。
- 3.1.19 水、生产用水应符合 GB 5749 的规定。

3.2 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
性 状	具有本产品固有的色泽	取适量试样置于干净的白瓷盘中观察色泽、外观形态和杂质,闻其气味,品尝其滋味(非即食类需粉碎后进行检查)
组织形态/性状	具有本产品固有的组织形态/性状	
滋味、气味	具有产品应有的气味和滋味,无霉味及其他异味	
杂 质	具有产品正常的形态、状态,无正常视力可见外来异物	

3.3 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)	≤ 75.0	GB 5009.3
酸度/(°T)	≤ 4.0	GB 5009.239
总砷(以 As 计)/(mg/kg)	≤ 0.5	GB 5009.11
铅(以 Pb 计)/(mg/kg)	≤ 0.18	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ /(μg/kg)	10.0	GB 5009.22

3.4 污染物限量

应符合GB 2762的规定。

3.5 真菌毒素限量

应符合GB 2761的规定。

3.6 农药残留限量

应符合GB 2763、GB 2763.1等国家标准和国家有关规定。

3.7 食品添加剂

食品添加剂允许添加的食品名称和最大使用量应符合GB 2760的规定。

3.8 净含量及允许短缺量

预先定量包装的产品按国家市场监督管理总局令第70号《定量包装商品计量监督管理办法》执行，依照JJF 1070中规定的方法检验。

3.9 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

4 检验规则

4.1 原辅料检验

原辅料入库需经本单位检验部门检验合格或索取产品检验合格证明后方可入库。

4.2 出厂检验

4.2.1 产品出厂需经工厂检验部门逐批检验合格，附产品合格证方能出厂。

4.2.2 检验项目包括感官要求、水分、酸度、净含量及允许短缺量。

4.3 型式检验

4.3.1 正常生产时每半年进行一次型式检验；有下列情况时也应进行型式检验。

- a) 产品定型时；
- b) 当原料来源发生变化或主要设备更换，可能影响产品质量时；
- c) 出厂检验的结果与上次型式检验有较大差异时；
- d) 停产3个月以上恢复生产时；
- e) 国家食品安全监督机构提出要求时。

4.3.2 型式检验项为本标准3.2(感官要求)、3.3(理化指标)规定的全部项目。

4.4 组批

以同批原料、同一配料、同一班次生产的产品为一批。

4.5 抽样方法和数量

4.5.1 出厂检验每次在每批中随机抽取满足检验用量成品进行检测，样品分为两份，一份作为检验样品，一份作为备样样品。



4.5.2 型式检验抽样应在出厂检验合格批次中随机抽取满足检验用量的产品作为检测样品，样品分为两份，一份作为检验样品，一份作为备样样品。

4.6 判定规则

所检项目全部合格判为合格。若出现不合格项时，可加倍抽样复验，复验合格则判为该批产品合格；如仍有不合格项目，则判定该批产品为不合格。

5 标志、标签、包装、运输、贮存和保质期

5.1 标志、标签

产品标志、标签应符合 GB 7718、GB 28050 和国家市场监督管理总局令第 100 号《食品标识监督管理办法》的规定（散装产品应在销售货架的明显位置设置标签，并标注以下内容：食品名称、配料表、生产者和地址、生产日期、保质期、保存条件、食用方法等。经营者应保证消费者能够方便地获取上述标签。）；包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

5.2 包装

包装材料和容器应符合相应的食品国家标准及有关规定，封口严密，包装牢固。

5.3 运输

运输工具必须清洁、卫生、无异味、无污染；运输过程中必须防雨、防潮、防暴晒。严禁与有毒有害、有异味、易污染的物品混装、混运。

5.4 贮存

产品应贮存于清洁卫生、通风、防潮、防鼠、无异味的库房中，食品贮存时应留有一定间隙，隔墙离地，严禁与有毒有害、有异味、易污染的物品混存。

5.5 保质期

在符合本标准规定条件下，自生产之日起，产品保质期按产品标签、标识或说明书标注的保质期执行。

