

DBS 53

云 南 省 食 品 安 全 地 方 标 准

DBS 53/ 017—2014

鲜米线

2014 - 12 - 22 发布

2015 - 01 - 01 实施

云南省卫生和计划生育委员会 发 布

前 言

本标准代替DB 53/ 228-2007《鲜米线》。

本标准与DB 53/ 228-2007相比，主要变化如下：

- 修改了范围；
- 修改了术语和定义；
- 取消了即食型与非即食型的分型；
- 取消了熟短条率和熟粘条率指标；
- 修改无机砷为总砷；
- 修改汞为总汞；
- 修改了铅、镉指标；
- 增加了铬指标；
- 增加了霉菌指标；
- 取消了志贺氏菌指标；
- 修改了标志、包装的有关内容。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

- DB 53/ 228-2007。

鲜米线

1 范围

本标准适用于鲜米线。

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标准。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本标准。

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1 鲜米线

以大米为原料，经过浸泡、磨浆、发酵（或不发酵）、浆料蒸煮、成型、冷却和包装等工艺生产加工而成的鲜粮制品。

3.2 酸浆米线

以大米为原料，在30℃～40℃水温下浸泡24 h，经自然发酵、磨浆、压浆、制粒、蒸粒、挤压成型、水煮、冷却等工艺加工而成的鲜米线。

3.3 干浆米线

以大米为原料，常温下浸泡(3 h～6 h)，经磨粉、拌面、自熟机挤压成型后，再经晾晒12 h（米线老化过程）、水煮、冷却，清洗整理等加工工艺而成的鲜米线。

3.4 水米线

以大米为原料，常温下浸泡（3 h～6 h），经磨浆、压浆、制粒、蒸粒、挤压成型、水煮、冷却、漂洗等工艺加工而成的鲜米线。

4 产品分类

鲜米线按照生产工艺不同分为：酸浆米线、干浆米线、水米线。

5 技术要求

5.1 原料要求

5.1.1 大米：应符合 GB 2715 的规定。

5.1.2 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。

5.1.3 不得使用回收米线作为加工原料。

5.1.4 不得添加任何食品添加剂（如亚硫酸钠、焦亚硫酸钠、焦磷酸钠等），禁止使用非食品用原料和辅料（如次硫酸氢钠甲醛（吊白块）、甲醛等）。

5.2 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。	取样品 200 g 放入白瓷盘中，通过目视、鼻嗅、口尝。
气味、滋味	具有该类鲜米线固有的气味、滋味，无异味；不粘牙、入口滑嫩。	
形 态	柔韧，具有弹性，线条状，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	
水分, g/100g	≤	75.0	70.0	80.0	GB 5009.3
酸度（以乳酸计），g/100g	≤	1.0	0.05	0.1	GB/T 12456
总砷（以As计），mg/kg	≤	0.2			GB/T 5009.11
铅（以Pb计），mg/kg	≤	0.1			GB 5009.12
总汞（以Hg计），mg/kg	≤	0.01			GB/T 5009.17
镉（以Cd计），mg/kg	≤	0.1			GB/T 5009.15
铬（以Cr计），mg/kg	≤	0.5			GB/T 5009.123
黄曲霉毒素B ₁ ，μg/kg	≤	5.0			GB/T 18979

5.4 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	
金黄色葡萄球菌	5	1	100	1000	GB 4789.10第二法
沙门氏菌	5	0	0/25 g	—	GB 4789.4
菌落总数 ≤	80 000				GB 4789.2
大肠菌群，MPN/g ≤	23				GB 4789.3 第一法
霉菌 ≤	150				GB 4789.15
^a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。					

5.5 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。

5.6 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（同一班次）生产、相同产品类型的产品为一批。

6.2 抽样

从每批产品中随机抽取5 000 g样品，其中2 500 g作为检验样品，另外2 500 g作为备样，样品应在保质期内送检。

6.3 出厂检验

产品须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。

6.4 型式检验

型式检验每三个月进行一次，检验项目为本标准规定的全部项目。有下列情况之一时，应进行型式检验：

- a) 产品投入批量生产时；
- b) 产品的主要原料、生产工艺有较大改变时；
- c) 产品停产半年以上，恢复生产时；
- d) 国家进行监督检查时。

6.5 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。

7 标志、包装、运输、贮存

7.1 标志

产品标签、标识应符合GB 7718和GB 28050的规定，包装储运图示标志应符合GB/T 191的规定。

7.2 包装

用于鲜米线包装的材料或容器，其材质应稳定、无毒无害，不受污染，符合相应食品安全标准和有关规定。

7.3 运输

产品运输工具应清洁卫生、密闭，产品不得与有毒有害物品混运。

7.4 贮存

产品应贮存于清洁、干燥、通风良好，有防蝇、防鼠设施的库房内。堆放时应离地、离墙20 cm以上。

7.5 保质期

产品常温下保质期为 24 h，冷藏条件下保质期为 72 h。
