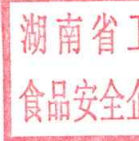
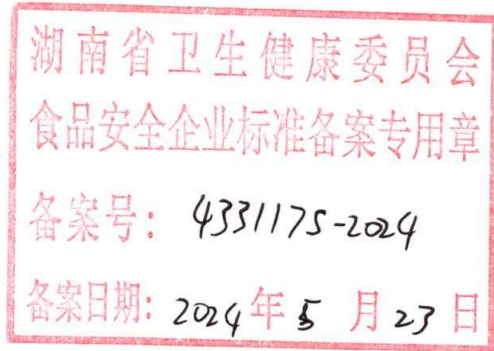


# 长沙天红食品有限公司企业标准

Q/AXTP 0001S-2024

## 食品安全企业标准 米 粉



2024-04-20 发布

2024-05-20 实施

长沙天红食品有限公司 发布

## 前言

本标准依据 GB/T1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》进行格式编写。

本标准由长沙天红食品有限公司提出。

本标准起草单位：长沙天红食品有限公司。

本标准由长沙天红食品有限公司负责解释。

本标准主要起草人：陈建平。

本标准替代 2023 年 3 月 24 日实施，标准号为 Q/AXTP 0001S-2023 的企业标准。



# 米粉

## 1 范围

本标准规定了米粉的产品分类、要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存等内容。

本标准适用于以大米、水为主要原料，食用淀粉、高粱粉（米）、玉米粉、蔬菜粉（汁）、玉米糝（粉）、碎米、小米（小米粉）、黑米其中一种或几种为辅料（或不添加），添加或不添加食品添加剂，经除杂、清洗、浸泡、磨粉、加或不加辅料搅拌、熟制成型、老化（或不老化）、冷却、干燥（或不干燥）、包装等工序加工而成的米粉。

## 2 规范性引用文件

下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    | 包装贮运图示标志                      |
| GB/T 1354   | 大米                            |
| GB 2715     | 食品安全国家标准 粮食                   |
| 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 大肠菌群计数      |
| GB 4789.4   | 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验      |
| GB 4789.10  | 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验   |
| GB 4806.7   | 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品         |
| 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 5009.22  | 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 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 28050    | 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则          |
| GB 31621    | 食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范           |
| JJF 1070    | 定量包装商品净含量计量检验规则               |

## 3 产品分类

根据水分不同，产品分为 3 类。

### 3.1 湿米粉

### 3.2 半干米粉

### 3.3 干米粉

## 4 要求



4.1 原辅料要求

原辅料应符合相应的食品安全标准和有关规定。

4.2 感官要求

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    | 具有产品应有的色泽, 白色或浅黄色         | 将样品置于洁净白瓷盘中, 在自然光下观察色泽、组织形态、杂质, 嗅其气味, 口尝其滋味。 |
| 组织状态  | 粉条紧实、不发黏, 无霉变, 口尝无砂质      |                                              |
| 滋味、气味 | 具有产品应有的滋味、气味, 无酸味、霉味及其他异味 |                                              |
| 杂质    | 无正常视力可见外来杂质               |                                              |

4.3 理化指标

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        |
|------------|----------|----------|-----|-------------|
|            | 湿米粉      | 半干米粉     | 干米粉 |             |
| 水分/(%)     | >50; ≤70 | >20; ≤50 | ≤15 | GB 5009.3   |
| 酸度/(° T) ≤ | 2.0      | 2.0      | 1.0 | GB 5009.239 |

4.4 污染物限量

污染物限量应符合表 3 的规定。

表 3 污染物限量

| 项目                | 限量   | 检验方法       |
|-------------------|------|------------|
| 铅(以 Pb 计)/(mg/kg) | 0.16 | GB 5009.12 |

4.5 真菌毒素限量

真菌毒素限量应符合表 4 的规定。

表 4 真菌毒素限量

| 项目                           | 限量  | 检验方法       |
|------------------------------|-----|------------|
| 黄曲霉毒素B <sub>1</sub> /(μg/kg) | 5.0 | GB 5009.22 |

4.6 微生物限量

致病菌限量应符合表 5 的规定。

表 5 致病菌限量

| 项目      | 采样方案 <sup>a</sup> 及限量 |   |          |           | 检验方法           |
|---------|-----------------------|---|----------|-----------|----------------|
|         | n                     | c | m        | M         |                |
| 沙门氏菌    | 5                     | 0 | 0/25g    | —         | GB 4789.4      |
| 金黄色葡萄球菌 | 5                     | 1 | 100CFU/g | 1000CFU/g | GB 4789.10 第二法 |

<sup>a</sup> 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。

4.7 食品添加剂

4.7.1 食品添加剂的质量应符合相关食品安全国家标准及规定。

4.7.2 食品添加剂品种及其使用量应符合 GB 2760 的规定。

4.8 净含量及允许短缺量

按JJF 1070的规定进行检验。

#### 4.9 生产加工过程卫生要求

生产过程中的卫生要求应符合GB 14881及DBS43/007《食品安全地方标准 米粉生产卫生规范》的规定。

### 5 检验规则

#### 5.1 组批

以同一批原料、同一加工方法、同一班次生产的产品为一批。

#### 5.2 抽样

每批产品随机抽取样品 2kg，分成两份，一份用于检验，一份作备查样。净含量的抽样方法按《定量包装商品计量监督管理办法》的规定执行。

#### 5.3 出厂检验

5.3.1 每批产品应经厂质检部门检验合格后方可出厂。

5.3.2 出厂检验项目包括：感官、水分、酸度、净含量。

#### 5.4 型式检验

5.4.1 型式检验项目包括本标准规定的全部要求。

5.4.2 型式检验每 6 个月进行一次，凡属下列情况之一时，亦应进行型式检验：

- a) 产品定型投产时；
- b) 更换主要设备时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- d) 原料产地或供货商发生变化时；
- e) 停产半年以上恢复生产时；
- f) 食品安全监督机构提出要求时。

#### 5.5 过程检验

过程检验要求需按 DBS43/007《食品安全地方标准 米粉生产卫生规范》的规定进行。

#### 5.6 判定规则

5.6.1 所检项目全部符合本标准，判定为合格品。

5.6.2 检验结果中如果微生物指标不符合本标准，判定该批产品为不合格品，不得复检。

5.6.3 除微生物指标外的其他检验项目如不符合本标准时，允许对该批次产品留样复检。复检结果仍不符合本标准，判定该批产品为不合格品。

### 6 标志、包装、运输、贮存

#### 6.1 标志

6.1.1 预包装产品标志应符合 GB 7718、GB 28050 及相关的规定。

6.1.2 外包装标志应符合 GB/T 191 规定。

#### 6.2 包装

包装材料应符合 GB 4806.7 的要求。

#### 6.3 运输

6.3.1 应符合 GB 31621 的规定。

6.3.2 湿米粉、半干米粉运输温度 $\leq 25^{\circ}\text{C}$ 。



#### 6.4 贮存

6.4.1 应符合 GB 31621 的规定。

6.4.2 湿米粉、半干米粉贮存温度 $\leq 25^{\circ}\text{C}$ 。

#### 6.5 保质期

在上述贮运条件下，普通包装湿米粉保质期为 48 小时；真空包装或充氮包装湿米粉保质期为 72 小时；半干米粉保质期为 72 小时；干米粉保质期为 12 个月。

---

