

会同县康裕食品有限责任公司企业标准

Q/HHKY 0001S-2015

米粉

湖南省卫生和计划生育委员会
食品安全企业标准备案专用章
备案号：4313565-2015
备案有效期：叁年
备案起止日期：2015年11月18日至2018年11月18日

2015-09-18 发布

2015-11-28 实施

会同县康裕食品有限责任公司 发布

前言

本标准依据 GB/T1.1《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写规则》进行格式编写。

本标准由会同县康裕食品有限责任公司提出。

本标准起草单位：会同县康裕食品有限责任公司。

本标准由会同县康裕食品有限责任公司负责解释。

本标准主要起草人：胡江贵、禹忠斌、杨立新、杨连发。

本标准有效期三年。



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为主要原料，食用玉米淀粉、食用植物油为辅料，经搅拌、成型、老化、搓粉、干燥（或不干燥）、包装等生产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 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/T 4789.3-2003	食品卫生微生物学检验 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 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/T 5517	粮油检验 粮食及制品酸度测定
GB/T 6543	运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
GB 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB 9681	食品包装用聚氯乙烯成型品卫生标准
GB 9683	复合食品包装袋卫生标准
GB 9688	食品包装用聚丙烯成型品卫生标准
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
国家质量监督检验检疫总局（2005）第75号令《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令 第102号（2007）《食品标识管理规定》	
国家质量监督检验检疫总局令 第123号（2009）《关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》	

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 原料要求

原料应符合相应的食品标准和有关规定。

4.2 感官要求

感官要求符合见表 1 之规定。

表 1 感官要求

项目	要求	检验方法
色 泽	白色或浅黄色	在自然光线下, 将样品置于洁净白瓷盘中, 凭眼观、鼻嗅、手摸、口尝等方法进行判定。
组织状态	粉条紧实、有弹性、形态完整、表面光滑, 无霉变	
气 味	具有米香味, 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 之规定。

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	> 14 ; < 50	≤ 14	GB 5009.3
酸度(0.1mol/LNaOH 计)/(ml/10g) $\leq$	2.0	1.5	1.0	GB/T 5517
铅(以 pb 计)/(mg/kg) $\leq$	0.16			GB 5009.12

4.4 微生物限量

4.4.1 微生物限量应符合表 3 之规定。

表 3 微生物限量

项目	要求	检验方法
菌落总数 ^a /(cfu/g) $\leq$	3.0×10^4	GB 4789.2
大肠菌群 ^a /(MPN/100g) $\leq$	90	GB/T 4789.3-2003
^a 仅限湿米粉、半干米粉。		

4.4.2 微生物限量应符合表 4 之规定。

表 4 致病菌限量

项目	采样方案 ^a 及限量(以 CFU/g 表示)				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
^a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。					

4.5 净含量及允许短缺量

按《定量包装商品计量监督管理办法》执行。按 JJF 1070 的规定进行检验。

4.6 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 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、菌落总数、大肠菌群、标签。

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) 新产品鉴定投产时；
- b) 主要原料产地发生改变时；
- c) 连续停产三个月以上恢复生产时；
- d) 出厂检验与上次型式检验有较大差异时；
- e) 食品安全监督机构提出进行型式检验要求时。

5.5 判定规则

5.5.1 出厂检验或型式检验中有一项不合格时，除微生物指标外其他指标可抽备查样对不合格项复检，以复检结果作为最终判定是否合格的依据。

5.5.2 微生物指标不合格时，不得复检，判为不合格。

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 GB7718、GB 28050、国家质检总局第 102 号令和 123 号令《食品标识管理规定》的规定。

6.1.2 外包装标志应符合 GB/T 191 规定。

6.2 包装

6.2.1 内包装材料应符合 GB9683、GB 9681、GB 9688 的要求。

6.2.2 外包装纸箱、瓦楞纸箱应符合 GB/T 6543 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 $\leq 20^{\circ}\text{C}$ 。

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 $\leq 20^{\circ}\text{C}$ 。

6.5 保质期

在上述贮运条件下，产品自生产之日起，湿米粉保质期 24 小时；半干米粉保质期 3 天；干米粉保质期 12 个月。

