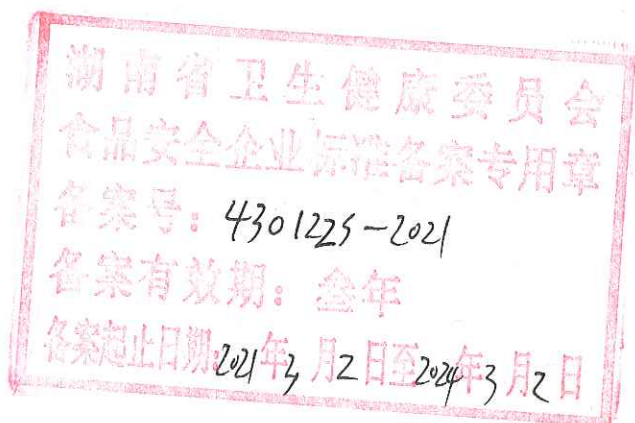


株洲市美康食品有限公司企业标准

Q/ZLMK 0001S-2021

食品安全企业标准 米粉



2021-01-01 发布

2021-02-01 实施

株洲市美康食品有限公司 发布



前言

本文件依据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。

本文件由株洲市美康食品有限公司提出。

本文件起草单位：株洲市美康食品有限公司。

本文件由株洲市美康食品有限公司负责解释。

本文件主要起草人：程仕志。



米粉

1 范围

本文件规定了米粉的要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存。

本文件适用于以大米、水为主要原料，食用淀粉、食用盐为辅料（加或不加），经除杂、清洗、浸泡、磨浆（或粉碎）、加或不加辅料搅拌、熟制成型、冷却、干燥（或不干燥）、包装等生产工艺加工的而成的米粉。

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 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
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》	

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 的规定。

表 1 感官要求

项目	要求	检验方法
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	
气味、滋味	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	>25; ≤50	≤14.0	GB 5009.3
酸度/(°T)	≤	2.0		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 ₁ /(μg/kg)	5.0	GB 5009.22

4.6 微生物限量

4.6.1 微生物限量应符合表 5 的规定。

表 5 微生物限量

项目	采样方案 ^a 及限量 (CFU/g)				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数 ^b	5	2	10 ⁵	10 ⁶	GB 4789.2
大肠菌群 ^c	5	2	20	10 ²	GB 4789.3 平板计数法
^a 样品的采集及处理按 GB 4789.1 执行。					
^b 仅限湿米粉。					
^c 仅限湿米粉、半干米粉。					

4.6.2 致病菌限量应符合表 6 的规定。

表 6 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。

4.7 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。

4.8 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、净含量。

5.4 型式检验

5.4.1 型式检验项目包括本文件规定的全部要求。

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：

- 新产品鉴定投产时；
- 主要原料产地发生改变时；
- 连续停产三个月以上恢复生产时；
- 更换设备或生产工艺发生改变时；
- 出厂检验与上次型式检验有较大差异时；
- 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 所检项目全部符合本文件，判定为合格品。

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

5.5.3 除微生物指标外的其他检验项目如不符合本文件时，允许对该批次产品留样复检。复检结果仍不符合本文件，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 GB7718、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

内包装材料应符合 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 $\leq 20^{\circ}\text{C}$ 。



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，普通包装湿米粉保质期保质期为 6h；真空包装湿米粉保质期保质期为 12h；普通包装半干米粉保质期为 12h；真空包装半干米粉保质期为 24h；普通包装干米粉保质期为 12 个月。

附件 2:

湖南省食品安全企业标准编制说明

标准名称	米粉	标准主要起草人 及联系方式(手机)	程仕志 13973378651
工作概况(包括标准的制定目的, 主要工作过程)(可以另附页说明) 制定目的: 企业申请生产米粉, 经查找无适用的国家标准、行业标准和地方标准, 为指导企业生产, 特制定本企业标准。 主要工作过程: 查阅相关资料 → 设计产品配方和工艺 → 编制标准草稿 → 试制产品 → 产品检验验证 → 制定米粉企业标准。			
标准主要内容的确定依据(如技术指标、参数、公式、性能要求、试验或验证方法等统计数据)(可以另附页说明) 1、感官要求依据 DBS41/ 008 制定。 2、水分、酸度依据 DBS41/ 008 制定。 3、污染物限量依据 GB 2762 中大米制品制定。 4、真菌毒素限量依据 GB 2761 制定。 5、微生物限量依据 DBS41/ 008 制定。 6、致病菌限量依据 GB 29921 制定。			
与有关法律、法规和强制性标准的关系(可以另附页说明) 符合 GB 2762、GB 2761、GB 29921 的规定。 安全指标严于食品安全国家标准			
本标准是否低于国家(地方)推荐性标准及其原因(可以另附页说明) 本标准所有项目均达到国家标准的相关要求, 并无低于国家(地方)标准的项目。			