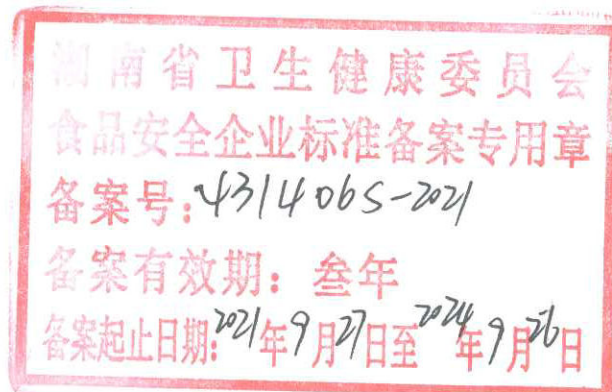


# 益阳市赫山区德诚食品加工厂企业标准

Q/YHDC 0001S-2021



## 食品安全企业标准 米粉



2021-08-25 发布

2021-09-25 实施

益阳市赫山区德诚食品加工厂 发布



## 前 言

本标准按照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》给出的规则起草。  
本标准由益阳市赫山区德诚食品加工厂提出。  
本标准由益阳市赫山区德诚食品加工厂负责解释。  
本标准起草单位：益阳市赫山区德诚食品加工厂。  
本标准主要起草人：卜德佳、臧新平。  
本标准复审周期为三年。

湖南省  
安全

# 米粉



## 1 范围

本标准规定了米粉的产品分类、技术要求、生产加工过程的卫生要求、检验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮运和保质期。

本标准适用于以大米、水为主要原料，食用淀粉、玉米粉、荞麦粉为辅料（加或不加），经除杂、清洗、浸泡、磨浆（粉碎）、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）、包装等工艺生产而成的米粉。

## 2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；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 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/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 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/T 29605	感官分析 食品感官质量控制导则
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令（2005）第75号《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 千米粉

## 4 技术要求

## 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	GB/T 29605, 将试样置于洁净白瓷盘中, 在自然光线下, 用肉眼观察其色泽, 组织形态, 检查有无杂质; 另取试样嗅其气味、品其滋味。
组织形态	粉条紧实、不发黏, 无霉变, 口尝无砂质	
滋味及气味	具有产品应有的滋味和气味, 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	千米粉	
水分/(g/100g)	>50; ≤70	>20; ≤50	≤15	GB 5009.3
酸度/(°T) ≤	2.0	1.5	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

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 <sup>a</sup> 及限量(以CFU/g表示)				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数 <sup>b</sup>	5	2	10 <sup>7</sup>	10 <sup>8</sup>	GB 4789.2
大肠菌群 <sup>c</sup>	5	2	20	10 <sup>2</sup>	GB 4789.3 平板计数法

<sup>a</sup>样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。  
<sup>b</sup>仅限湿米粉。  
<sup>c</sup>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 <sup>a</sup> 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

<sup>a</sup> 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

应符合国家质量监督检验检疫总局令（2005）第 75 号《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。按 JJF 1070 中规定的方法检验。

#### 5 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

以同一批原料、同一加工方法、同一班次生产的产品为一批。

##### 6.2 抽样

每批产品随机抽取 2kg 样品，且不少于 12 个最小独立包装，分成二份，一份检验，一份留样备查。

##### 6.3 出厂检验

6.3.1 每批产品出厂前，生产单位应进行出厂检验，检验合格后方可出厂。

6.3.2 出厂检验项目包括：感官要求、净含量、水分、酸度、菌落总数、大肠菌群。

##### 6.4 型式检验

型式检验项目包括本标准要求规定的全部项目。型式检验每半年进行一次，有下列情况之一时亦应进行：

- 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) 停产三个月以上恢复生产时；
- f) 食品安全监督机构提出要求时。

##### 6.5 判定规则

6.5.1 所检项目全部符合本标准，判定为合格品。

6.5.2 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。

6.5.3 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。

#### 7 标志、包装、运输、贮存和保质期

##### 7.1 标志

7.1.1 预包装产品标签应符合 GB 7718、GB 28050 及相关的规定。

7.1.2 外包装标志应符合 GB/T 191 规定。

##### 7.2 包装

7.2.1 产品内包装材料应符合 GB 4806.7 的规定。

7.2.2 包装箱应符合GB/T 6543要求。

### 7.3 运输

7.3.1 应符合GB 31621的规定。

7.3.2 湿米粉、半干米粉的运输温度 $\leq 25^{\circ}\text{C}$ 。

### 7.4 贮存

7.4.1 应符合GB 31621的规定。

7.4.2 湿米粉、半干米粉的贮存温度 $\leq 25^{\circ}\text{C}$ 。

### 7.5 保质期

在上述贮运条件下，湿米粉保质期为 24 小时；半干米粉保质期为 48 小时；干米粉保质期为 12 个月。

