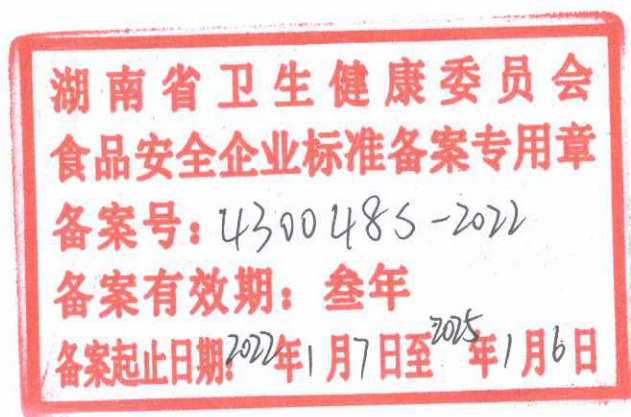


湖南味源记食品有限公司企业标准

Q/HWYJ 0001S-2022

食品安全企业标准 米 粉



2021-12-08 发布

2022-01-08 实施

湖南味源记食品有限公司 发布

前言

本标准依据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。

本标准由湖南味源记食品有限公司提出。

本标准起草单位:湖南味源记食品有限公司。

本标准由湖南味源记食品有限公司负责解释。

本标准主要起草人:李冬起、何灿。

本标准有效期三年。

湖南省
食品安全

味源记
有限公司

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，食用淀粉为辅料（加或不加），经除杂、清洗、浸泡、磨粉、加或不加辅料搅拌、熟制成型、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 5749	生活饮用水卫生标准
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

根据水分含量不同，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

4.1.1 大米应符合 GB/T 1354、GB 2715 的规定。

4.1.2 水应符合 GB 5749 的规定。

4.1.3 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。

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，用温开水漱口后品其滋味
组织形态	粉条紧实、不发黏，无霉变，口尝无砂质	
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	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 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				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数 ^b /(CFU/g)	5	2	10 ⁵	10 ⁶	GB 4789.2
大肠菌群 ^c /(CFU/g)	5	2	20	10 ²	GB 4789.3 平板计数法
^a 样品的采样及处理按 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				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

在同一批产品中随机抽取 3kg（至少 9 份），其中 2/3 作检验样品，1/3 作备检样品。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：感官要求、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：

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

5.5 判定规则

5.5.1 所检项目全部符合本标准，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标准，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 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

包装材料为应符合 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，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。

会章