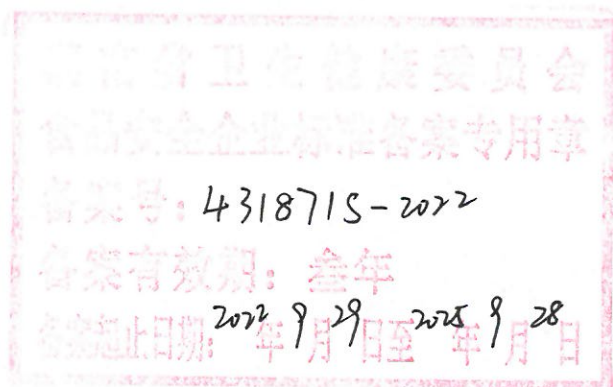


# 新田县禄丰米粉厂企业标准

Q/YXLF 0001S-2022

## 食品安全企业标准 米粉



2022-08-24 发布

2022-09-24 实施

新田县禄丰米粉厂 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。

本标准新田县禄丰米粉厂提出。

本标准新田县禄丰米粉厂起草。

本标准由新田县禄丰米粉厂负责解释。

本标准主要起草人：谭有禄。

本标准代替 Q/YXLF 0001S-2019, 有效期为三年。



# 米粉

## 1 范围

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

本标准适用于以大米、水为主要原料，食用淀粉、食用植物油、食用盐为辅料（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、冷却、干燥（或不干燥）、包装等生产工序加工的而成的米粉。

## 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 <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>5</sup> | 10 <sup>6</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 |
| * 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（2005）第 75 号令《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。按 JJF 1070 规定的方法检验。

#### 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：

- 产品鉴定投产时；
- 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；
- 连续停产半年以上恢复生产时；
- 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 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 $\leq 25^{\circ}\text{C}$ 。

#### 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 24 小时；真空包装湿米粉保质期为 72 小时，普通包装半干米粉保质期为 48 小时，真空包装半干米粉保质期为 10 天，干米粉保质期为 6 个月。

