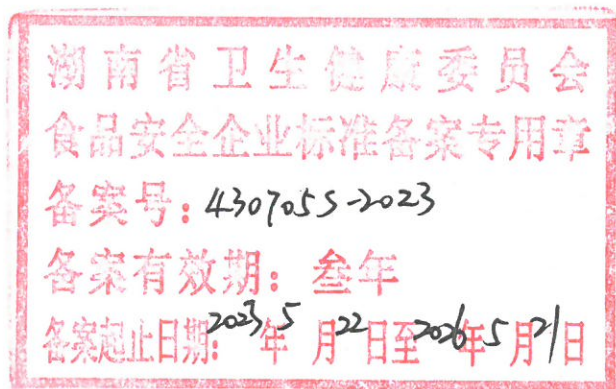


湖南丘源食品有限责任公司企业标准

Q/HNQY 0003S-2023

食品安全企业标准 米粉



2023-04-20 发布

2023-05-20 实施

湖南丘源食品有限责任公司 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。

本标准由湖南丘源食品有限责任公司提出。

本标准由湖南丘源食品有限责任公司负责解释。

本标准起草单位：湖南丘源食品有限责任公司。

本标准主要起草人：邓长青。



米粉

1. 范围

本标准规定了米粉的产品分类、要求、试验方法、生产加工过程的卫生要求、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、水为原料，食用淀粉、杂粮粉、蔬菜粉其中一种或几种为辅料，经除杂、清洗、浸泡、磨浆（粉碎）、加或不加辅料搅拌、熟化成型、老化（或不老化）、冷却、干燥（或不干燥）、包装等工序加工而成的米粉。本产品为食用时需要加热烹调后食用的非即食食品。

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	包装储运图示标志
GB/T 1354	大米
GB 2760	食品安全国家标准 食品添加剂使用卫生标准
GB 2762	食品安全国家标准 食品中污染物限量
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 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/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 28118	食品包装用塑料与铝箔复合膜、袋
GB/T 29605	感官分析 食品感官质量控制导则
GB 29921	食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量



43080

43080

GB 31621 食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范
GB 31637 食品安全国家标准 食用淀粉
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 干米粉

4. 技术要求

- 4.1 原辅料应符合相应的食品相关标准和有关规定
- 4.2 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	白色、淡黄色或添加物本色	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、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
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/(%) ≤	70	55	14.5	GB 5009.3
酸度/(°T) ≤	2.0	1.5	1.0	GB 5009.239

- 4.4 污染物限量
- 4.4.1 污染物限量应符合 GB 2762 中相应类属食品的规定。
- 4.4.2 污染物限量还应符合表 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
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/(CFU /g)	5	2	10 ⁵	10 ⁶	GB 4789.2
大肠菌群/(CFU /g)	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。

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/(CFU /g)	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌/(CFU /g)	5	1	100	1000	GB 4789.10 平板计数法

^a 样品的采集及处理按 GB 4789.1 执行。

4.7 食品添加剂

4.7.1 食品添加剂的质量应符合相关食品安全国家标准及规定。

4.7.2 食品添加剂品种及其使用量应符合 GB 2760 及相关公告的规定。

4.8 净含量及允许短缺量

符合国家质量监督检验检疫总局令第 75 号《定量包装商品计量监督管理办法》要求。净含量检测按 JJF 1070 规定进行。

5. 生产加工过程中的卫生要求

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、同一班次生产的同品种、同规格，包装完好的产品为一组批。

6.2 抽样

每批产品按生产批次及数量比例随机抽样，抽样数量应满足检验要求。

6.3 出厂检验

6.3.1 每批产品应经公司质检部门进行检验，经检验合格并出具检验合格证明方能出厂。

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

6.4.1 检验项目为本标准技术要求规定的全部项目。

6.4.2 正常生产时，型式检验每半年进行一次，发生下列情况之一的亦应进行：

- a) 产品定型投产时
- b) 主要原辅料、关键工艺、设备有较大变化时；
- c) 更换设备或停产三个月以上恢复生产时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时。
- e) 食品安全监督机构提出要求时。

6.5 判定规则

除微生物指标外，检验项目如不符合本标准时，对留样进行复验。复验结果仍有一项不合格，判定该批产品为不合格。微生物指标不符合本标准时，判定该批产品为不合格品不得复检。

7. 标志、包装、贮存、运输、保质期

7.1 标志

7.1.1 产品销售包装标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 及相关的规定。

7.1.2 产品运输包装贮运图示标志应符合 GB/T 191 及国家相关规定。

7.2 包装

7.2.1 内包装材料应符合 GB 4806.7、GB/T 28118 的规定。

7.2.2 包装箱应符合 GB/T 6543 的规定。

7.3 贮存

7.3.1 应符合 GB 31621 的规定。

7.3.2 湿米粉贮存温度 $\leq 25^{\circ}\text{C}$ 。

7.4 运输

7.4.1 应符合 GB 31621 的规定。

7.4.2 湿米粉运输温度 $\leq 25^{\circ}\text{C}$ 。

7.5 保质期

在上述贮运条件下，产品自生产之日起，湿米粉保质期为 48 小时，半干米粉、干米粉保质期为 6 个月。

