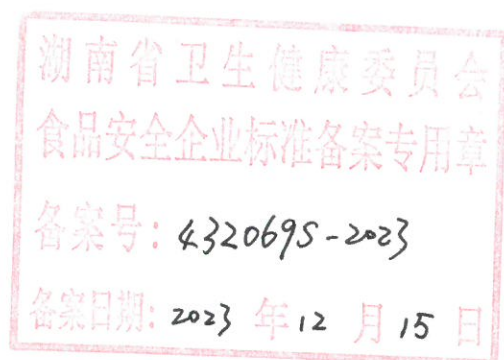


郴州市禧食食品加工有限公司企业标准

Q/CZXS 0001S-2023



食品安全企业标准 米粉



2023-11-24 发布

2023-12-24 实施

郴州市禧食食品加工有限公司 发布

湖南省
食品安全

前 言

本文件按照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》的规定起草。
本文件由郴州市禧食食品加工有限公司提出。
本文件由郴州市禧食食品加工有限公司负责解释。
本文件起草单位：郴州市禧食食品加工有限公司。
本文件主要起草人：刘勇。



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、贮存和保质期。

本文件适用于以大米、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
国家市场监督管理总局令第70号《定量包装商品计量监督管理办法》	

3 产品分类

根据产品水分不同，将产品分为以下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	白色或浅黄色	GB/T 29605, 将样品置于洁净白瓷盘中, 常温下呈液态的产品, 在自然光下观察色泽、组织形态和杂质。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 理化要求

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/(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

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（以CFU/g表示）				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				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 样品的采集及处理按GB 4789.1执行。

4.7 净含量及允许短缺量

应符合国家市场监督管理总局令第70号《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。

5 生产加工过程卫生要求

生产加工过程卫生要求应符合GB 14881的规定。

6 检验规则

6.1 组批

以同一投料、同一加工方法、同一班次生产的包装完好的同一品种、同一规格产品为一组批。

6.2 抽样

从同一批次产品中随机抽取样品2kg，样品分为2份，1份用于检验，1份备查。

6.3 出厂检验

6.3.1 每批产品必须经生产企业质检部门按本标准规定的方法检验，检验合格后方可出厂。

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

6.4 型式检验

6.4.1 型式检验项目包括本标准要求的全部项目。

6.4.2 型式检验每半年进行一次，有下列情况之一时亦应进行：

- 产品定型投产时；
- 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 判定原则

- 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 包装标签应符合 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 外包装瓦楞纸箱应符合 GB/T 6543 的规定。

7.3 运输

- 7.3.1 运输应符合 GB 31621 的规定。
- 7.3.2 湿米粉、半干米粉运输温度 $\leq 25^{\circ}\text{C}$; 干米粉常温运输。

7.4 贮存

- 7.4.1 贮存应符合 GB 31621 的规定。
- 7.4.2 湿米粉、半干米粉贮存温度 $\leq 25^{\circ}\text{C}$; 干米粉常温贮存。

7.5 保质期

在符合本标准规定的贮运条件下, 产品自生产之日起, 湿米粉保质期为24h; 半干米粉保质期为48h; 干米粉保质期为12个月。