

茶陵县虎踞镇欢喜米粉厂企业标准

Q/ZCHX 0001S-2024

食品安全企业标准

米粉

湖南省卫生健康委员会
食品安全企业标准备案专用章

备案号：4332405-2024

备案日期：2024年6月7日

湖南省卫生
食品安全企业标

2024-05-13 发布

2024-06-13 实施

茶陵县虎踞镇欢喜米粉厂发布



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。
本标准由茶陵县虎踞镇欢喜米粉厂提出。
本标准由茶陵县虎踞镇欢喜米粉厂起草。
本标准由茶陵县虎踞镇欢喜米粉厂负责解释。
本标准主要起草人：颜宝定。



米粉

1 范围

本标准规定了米粉的要求、检验方法、检验规则及标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于以大米为主要原料，食用玉米淀粉为辅料（加或不加），经除杂、清洗、浸泡、磨浆（或粉碎）、加或不加食用玉米淀粉、搅拌、熟制、成型、冷却、干燥（或不干燥）、包装等生产工序加工而成的米粉。



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 食品中黄曲毒素 B 族和 G 族的测定
GB 5009. 239	食品安全国家标准 食品中酸度的测定
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	将样品置于洁净白色瓷盘中，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，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
	半干米粉	干米粉	湿米粉	
水分/(%)	25.0~49.0	≤14.0	50~70.0	GB 5009.3
酸度/(°T)	≤	2.0		GB 5009.239

4.4 污染物限量

污染物限量应符合见表 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(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

*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 生产加工过程中的卫生要求

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方能出厂。

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。

- a) 新产品鉴定投产时；
- b) 主要原料产地发生改变时；
- c) 连续停产三个月以上恢复生产时；
- d) 出厂检验与上次型式检验有较大差异时；
- e) 更换主要设备时；
- f) 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 的规定。

6.2 包装

包装材料应符合 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，产品自生产之日起，普通包装湿米粉保质期为 6h，真空包装湿米粉保质期为 12h，普通包装半干米粉保质期为 12h，真空包装半干米粉保质期为 24h，普通包装干米粉保质期为 12 个月。

