

醴陵市状元洲食品有限公司企业标准

Q/LZYZ 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：4332445-2024

备案日期：2024年6月7日



湖南省卫
食品安全企

2024-05-13 发布

2024-06-13 实施

醴陵市状元洲食品有限公司 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》进行格式编写。

本标准由醴陵市状元洲食品有限公司提出。

本标准由醴陵市状元洲食品有限公司负责解释。

本标准起草单位：醴陵市状元洲食品有限公司。

本标准主要起草人：巫志军。



米粉

1 范围

本标准规定了米粉的分类、要求、检验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存和保质期。

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），大米经除杂、清洗、浸泡、磨粉磨浆、添加或不添加食用淀粉搅拌、熟化成型、老化（或不老化）、干燥（或不干燥）、冷却、包装等生产工艺加工制成的米粉。

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	包装储运图示标志
GB 2761	食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
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/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

国家质量监督检验检疫总局令（2005）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 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, 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、霉味及其它异味	
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/(%)	>55; ≤70	≥35; ≤55	≤15	GB 5009.3
酸度/(°T) ≤	2.0	2.0	1.5	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/(CFU/g)	5	0	0/25g	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌/(CFU/g)	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

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 批量

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14个独立包装，总量不少于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 每批产品应经过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，凡属下列情形之一时，亦应进行型式检验：

- a) 产品定型投产时；
- b) 主要原料发生改变时；
- c) 更换主要设备时；
- d) 停产 3 个月以上恢复生产时；
- e) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- f) 食品安全监管部门提出要求时。



5.5 判定规则

5.5.1 所检项目的检验结果全部符合本标准，判定为合格。

5.5.2 如果微生物指标的检验结果不符合本标准，判定该批产品为不合格，不得复检。

5.5.3 除微生物指标外的其他检验项目如有不符合本标准要求时，允许对该批次产品留样复检，若复检结果仍不符合本标准，则判定该批产品为不合格。

6 标志、包装、运输、贮存和保质期

6.1 标志

6.1.1 预包装产品标签应符合 GB 7718 和 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

产品内包装材料应符合 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 $\leq 25^{\circ}\text{C}$ 。

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

在符合上述的运输和贮存条件下，湿米粉普通包装保质期为24小时，真空包装保质期为36小时；半干米粉普通包装保质期为24小时，真空包装保质期为48小时；干米粉保质期为6个月。

