

湖南纳泰食品有限公司企业标准

Q/LSNT 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: 4332865-2024

备案日期: 2024年6月14日

湖南省
食品安全

2024-04-07 发布

2024-05-06 实施

湖南纳泰食品有限公司 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》给出的规则起草。

本标准由湖南纳泰食品有限公司提出。

本标准由湖南纳泰食品有限公司负责解释。

本标准起草单位：湖南纳泰食品有限公司。

本标准主要起草人：韩滔。

本标准替代 Q/LSNT 0001S-2021。



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、保质期等内容。

本标准适用于以大米（或碎米）、水为主要原料，添加或不添加食用淀粉，经除杂、清洗、浸泡、磨浆（或粉碎）、搅拌、熟制成型、冷却、干燥、包装等工艺生产而成的米粉。

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/T 1354	大米
LS/T 3246	碎米
GB 2715	食品安全国家标准 粮食
GB 2760	食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
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 食品卫生微生物学检验 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 4789.7	食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
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 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 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
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

根据水分含量不同，产品分为 2 类。

3.1 半干米粉

3.2 干米粉

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 大米应符合 GB/T 1354、GB 2715 的规定。

4.1.2 碎米应符合 LS/T 3246、GB 2715 的规定。

4.1.3 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

4.1.4 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。

4.1.5 其他原辅料应符合相应的食品安全标准和相关规定。

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	白色或浅黄色	GB/T 29605, 将样品置于洁净的白色瓷盘中, 在自然光线下观察其色泽、组织形态、杂质, 嗅其气味, 用温开水漱口后品尝其滋味
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

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	
水分 (g/100g)	>20; ≤50	≤15	GB 5009.3
酸度 (° T) ≤	1.5	1.0	GB 5009.239

4.4 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

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 / (μ g/kg) ≤	5.0	GB 5009.22

4.6 微生物限量

4.6.1 致病菌限量应符合表 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	
大肠菌群 ^b	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

符合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》的规定,按 JJF 1070 规定的方法检验。

5 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。

6. 检验规则

6.1 组批

以同一批原料、同一加工方法、同一班次生产的产品为一批。

6.2 抽样

每批产品随机抽取样品 2kg(至少 12 个最小独立包装),分成两份,一份用于检验,一份留样备查。

6.3 出厂检验

6.3.1 每批产品应经厂质检部门检验合格后方可出厂。

6.3.2 出厂检验项目包括:感官、水分、酸度、大肠菌群(仅限半干米粉)、净含量。

6.4 型式检验

6.4.1 型式检验项目包括本标准规定的全部要求。



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) 主要原辅料、关键工艺、设备有较大变化时；
- b) 更换设备或停产半年以上，恢复生产时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- d) 国家有关行政管理部门提出进行型式检验要求时。

6.5 判定规则

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的，判定该批产品为不合格品。

7. 标识、包装、贮存、运输、保质期

7.1 标志

7.1.1 产品标签应符合 GB 7718、GB 28050 及相关的规定。

7.1.2 包装贮运标志应符合 GB/T 191 规定。

7.2 包装

7.2.1 包装材料应符合 GB 4806.7 的要求。

7.2.2 包装箱应符合 GB/T 6543 的要求。

7.3 贮存

7.3.1 贮存应符合 GB 31621 的规定。

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

7.4 运输

7.4.1 运输应符合 GB 31621 的规定。

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

7.5 保质期

在上述贮存条件下，产品自生产之日起，半干米粉保质期为 48 小时，干米粉保质期为 12 个月。

