

茶陵县嘉鑫米粉厂企业标准

Q/JXMF 0001S-2024

食品安全企业标准 米粉

湖南省卫生
食品安全企业

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：4334565-2024

备案日期：2024年6月25日

湖南省卫生健
食品安全企业标准

2024-06-06 发布

2024-06-30 实施

茶陵县嘉鑫米粉厂 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》给出的规则起草。

本标准由茶陵县嘉鑫米粉厂提出。

本标准由茶陵县嘉鑫米粉厂起草。

本标准由茶陵县嘉鑫米粉厂负责解释。

本标准主要起草人：刘伟建。

本标准有效期三年。



米粉

1 范围

本标准规定了米粉的产品分类、要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存等内容。

本标准适用于以大米、水为主要原料，食用淀粉、高粱粉、玉米粉、蔬菜粉（汁）、食用盐为辅料（添加或不添加），经除杂、清洗、浸泡、磨浆、配料、搅拌、熟制成型、老化（不老化）、冷却、干燥（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 4789. 15	食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数
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 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第70号令（2023）《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 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

感官要求符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项目	要求	检验方法
色泽	具有产品应有的色泽，均匀一致	取适量样品置于白瓷盘内，在自然光下，观察色泽、外观、杂质，嗅其气味，按食用方法品其滋味
外观	具有产品应有的形状，均匀一致，表面光滑	
气味、滋味	具有产品应有的滋味、气味，无霉味及其他异味	
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
	湿米粉	半干米粉	干米粉	
水分/(%)	≥50；≤70	>20；<50	≤14	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

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 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群 ^b /(CFU/g)	5	2	20	100	GB 4789.3 平板计数法
霉菌 ^b /(CFU/g) ≤	150				GB 4789.15
^a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。					
^b 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。					

4.5 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。

4.6 生产加工过程卫生要求

生产过程的卫生要求应符合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。

5.3 出厂检验

5.3.1 每批产品应经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，凡属下列情况之一时，亦应进行型式检验：

- a) 产品定型投产时；
- b) 更换主要设备时；
- c) 主要原料产地发生改变时；
- d) 连续停产 3 个月以上恢复生产时；
- e) 出厂检验与上次型式检验有较大差异时；
- 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 检验项目全部符合本标准，判为合格品。

5.5.2 如有检验项目（微生物项目除外）不符合本标准，应对同批次产品留样复检，复检后仍不符合本标准，判定不合格。

5.5.3 微生物项目不符合本标准，判为不合格品，不得复检。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

6.1.1 预包装产品标签应符合 GB 7718、GB 28050 及相关的规定。

6.1.2 外包装标志应符合 GB/T 191 规定。

6.2 包装

6.2.1 内包装材料应符合 GB 4806.7 的要求。

6.2.2 外包装纸箱应符合 GB/T 6543 的要求。

6.3 运输

6.3.1 湿米粉和半干米粉运输温度 $\leq 25^{\circ}\text{C}$ ，其它条件应符合 GB 31621 的规定。

6.3.2 干米粉运输条件应符合 GB 31621 的规定。

6.4 贮存

6.4.1 湿米粉和半干米粉贮存温度 $\leq 25^{\circ}\text{C}$ ，其它条件应符合 GB 31621 的规定。

6.4.2 干米粉贮存条件应符合 GB 31621 的规定。

6.5 保质期

在上述贮运条件下，普通包装湿米粉保质期为24小时，真空或充气包装湿米粉保质期为48小时；普通包装半干米粉保质期为48小时，真空或充气包装湿米粉保质期为96小时；干米粉保质期为6个月。

