

郴州米来香食品有限公司企业标准

Q/CMLX 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：4335215-2024
备案日期：2024年6月26日

湖南
食品安

2024-06-12 发布



2024-07-11 实施

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。

本标准由郴州米来香食品有限公司提出。

本标准由郴州米来香食品有限公司负责解释。

本标准起草单位：郴州米来香食品有限公司。

本标准主要起草人：赵玲玲。



米粉

1. 范围

本标准规定了米粉的术语和定义、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、贮运和保质期。

本标准适用于以大米为主要原料，食用淀粉和食用植物油为辅料（加或不加），经除杂、清洗、浸泡、磨浆、加或不加食用淀粉、植物油搅拌、熟制成型、干燥（或不干燥）、杀菌（或不杀菌）、包装等生产工艺生产的米粉。

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	
GB 31637	食品安全国家标准	食用淀粉
GB 2716	食品安全国家标准	植物油
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 4789.10	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 5009.15	食品安全国家标准	食品中镉的测定
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 5009.34	食品安全国家标准	食品中二氧化硫的测定
GB 5009.268	食品安全国家标准	食品中多元素的测定
GB 5009.239	食品安全国家标准	食品酸度的测定
GB 4806.7	食品安全国家标准	食品接触用塑料材料及制品
GB 5749	生活饮用水卫生标准	
GB 14881	食品安全国家标准	食品生产通用卫生规范
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 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 第 75 号		《定量包装商品计量监督管理办法》



3. 产品分类

3.1 根据水分的不同，分为湿米粉、半干米粉和干米粉 3 类。

3.2 按是否采用了杀菌工艺，湿米粉可分为非杀菌型湿米粉和杀菌型湿米粉，半干米粉可分为非杀菌型半干米粉和杀菌型半干米粉。

4. 技术要求

4.1 原辅料要求：

4.1.1 水应符合 GB 5749 的规定。

4.1.2 大米应符合 GB/T 1354 的规定。

4.1.3 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。

4.1.4 植物油应符合 GB 2716 的规定。

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	将样品置于洁净白磁盘中，在自然光下观察色泽、组织形态、杂质、嗅其气味，口尝其滋味
组织状态	粉条紧实，不发黏，无霉变	
气味和滋味	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
	湿米粉	半干米粉	干米粉	
水分/(%)	>50.0; ≤70	>15.0; ≤50.0	≤15.0	GB 5009.3
酸度/(°T)	≤2.0			GB 5009.239
二氧化硫残留量/(mg/kg)	不得检出 ^a			GB 5009.34
^a 二氧化硫残留量不大于 10mg/kg 视为未检出。				

4.4 污染物限量：

应符合表 3 的规定。

表 3 污染物限量（根据产品选择以下内容）

项 目	限 量	检验方法
铅（以 Pb 计）/(mg/kg)	≤0.16	GB 5009.12 或 GB 5009.268
镉（以 Cd 计）/(mg/kg)	≤0.2	GB 5009.15 或 GB 5009.268

4.5 真菌毒素限量：

应符合表 4 的规定。

表 4 真菌毒素限量（根据产品选择以下内容）

项 目	限 量	检验方法
黄曲霉毒素 B ₁ /(μg/kg)	≤2.0	GB 5009.22

4.6 微生物限量：

4.6.1 湿米粉和半干米粉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/（CFU /g）	5	2	20	10 ²	GB 4789.3 平板计数法
霉菌 ^c /（CFU /g）	≤150				GB 4789.15

^a样品的采集及处理按 GB 4789.1 执行。

^b适用于杀菌型湿米粉和杀菌型半干米粉。

^c适用于杀菌型半干米粉。

4.6.2 致病菌限量和检验方法应符合 GB 29921 粮食制品的规定。

4.7 净含量：

符合国家质量监督检验检疫总局令第 75 号《定量包装商品计量监督管理办法》要求。
净含量检测按 JJF 1070 规定进行。

4.8 食品添加剂：

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

5. 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。



6. 检验规则：

6.1 组批

由同一班次，同一生产线生产的包装完好的同一品种为一批。

6.2 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。

6.3 出厂检验

检验项目：感官、水分、酸度、菌落总数、大肠菌群、净含量。

6.4 型式检验：

6.4.1 检验项目为本标准技术要求中 4.2、4.3、4.4、4.5、4.6、4.7、4.8 规定的全部项目。

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) 更换设备或长期停产后，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

包装材料应符合 GB 4806.7 的要求。杀菌型湿米粉和杀菌型半干米粉宜采用真空包装。

7.3 贮存

7.3.1 应符合 GB 31621 的规定。

7.3.2 贮存温度 $\leq 25^{\circ}\text{C}$ 。

7.4 运输

7.4.1 应符合 GB 31621 的规定。

7.4.2 运输温度 $\leq 25^{\circ}\text{C}$ 。

7.5 保质期

在上述规定的贮存运输条件下，产品自生产之日起，湿米粉保质期为 24 小时（真空包装的杀菌型湿米粉可适当延长保质期并在包装袋上标示）；半干米粉的保质期为 48 小时（真空包装的杀菌型半干米粉可适当延长保质期并在包装袋上标示）；干米粉保质期为 12 个月。



员工
专用