

# 东安南桥湘成胡氏粉业企业标准

Q/YDXC 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: 4335955-2024

备案日期: 2024年6月27日

湖南省  
食品安全

2024-06-26 发布

2024-07-16 实施

东安南桥湘成胡氏粉业 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。  
本标准由东安南桥湘成胡氏粉业提出。  
本标准由东安南桥湘成胡氏粉业起草。  
本标准由东安南桥湘成胡氏粉业负责解释。  
本标准主要起草人:胡颖异。



# 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、碎米、水为主要原料，食用淀粉、小米（粉）、高粱米（粉）、玉米糝（粉）、黑米、蔬菜粉其中一种或几种为辅料，添加或不添加食品添加剂，经除杂、清洗、浸泡、磨浆、加或不加食用淀粉、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/T 1354	大米
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 2763	食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
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 5749	生活饮用水卫生标准
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
GB 31637	食品安全国家标准 食用淀粉
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	具有产品应有的色泽，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/(%)	>20; ≤50	≤15	>50; ≤70	GB 5009.3
酸度/(°T)	≤1.5	1.0	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 <sub>1</sub> /(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 <sup>a</sup> 及限量(以 CFU/g 表示)				检验方法
	n	c	m	M	

菌落总数 <sup>b</sup>	5	2	10 <sup>5</sup>	10 <sup>6</sup>	GB 4789.2
大肠菌群 <sup>c</sup>	5	2	20	10 <sup>2</sup>	GB 4789.3 平板计数法
<sup>a</sup> 样品的采集及处理按 GB 4789.1 执行。					
<sup>b</sup> 仅限湿米粉。					
<sup>c</sup> 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 <sup>a</sup> 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
<sup>a</sup> 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。					

#### 4.7 食品添加剂

4.7.1 食品添加剂的质量应符合相应的食品安全国家标准和有关规定。

4.7.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 及相关的规定。

#### 4.8 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。

#### 4.9 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。

- 新产品鉴定投产时;
- 主要原料产地发生改变时;
- 连续停产三个月以上恢复生产时;
- 出厂检验与上次型式检验有较大差异时;
- 更换主要设备时;
- 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，湿米粉保质期为24小时；半干米粉保质期为48小时；干米粉保质期为12个月。

