

炎陵县安安食品厂企业标准

Q/ZYAA 0001S-2024

食品安全企业标准

干米粉

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: 4335985-2024

备案日期: 2024年6月27日

2024-06-27 发布

2024-07-17 实施

炎陵县安安食品厂 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》的规定起草。
本标准由炎陵县安安食品厂提出。
本标准由炎陵县安安食品厂起草。
本标准由炎陵县安安食品厂负责解释。
本标准主要起草人：夏文武。



干米粉

1 范围

本标准规定了干米粉的要求、检验方法、检验规则及标志、包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用于以大米为主要原料，食用淀粉、食用盐（加或不加）、水为辅料，经除杂、清洗、浸泡、粉碎、熟制、成型、老化（或不老化）、干燥、包装等生产工序加工而成的干米粉。

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 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 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（2005）第 75 号令 《定量包装商品计量监督管理办法》	

3 要求

3.1 原辅料要求

原辅料应符合相应的食品标准和有关规定。

3.2 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	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	

3.3 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
水分/(%)	15.0	GB 5009.3
酸度/(°T)	≤ 1.0	GB 5009.239

3.4 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

3.5 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

3.6 致病菌限量

3.6.1 致病菌限量应符合表 5 的规定。

表 5 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样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。

3.7 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 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

同一投料、同一生产日期、同一生产线的包装完好的同一品种、同一规格产品为一组批。

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、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) 产品鉴定投产时；
- b) 更换主要设备时；
- c) 出厂检验与上次型式检验有较大差异时；
- d) 原料产地或供货商发生变化时
- e) 停产三个月以上恢复生产时；
- 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 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

应符合 GB 31621 的规定。

6.4 贮存

应符合 GB 31621 的规定。

6.5 保质期

在上述贮运条件下，产品自生产之日起，保质期为 12 个月。