

备案号：QB64/0426S-2022

Q/HWMY

宁夏昊王米业集团有限公司企业标准

Q/HWMY 0012S—2022

熟化米

2022 - 08 -31 发布

2022 - 08 -31 实施

宁夏昊王米业集团有限公司 发布

前 言

本文件的卫生指标参考GB 17400—2015《食品安全国家标准 方便面》确定。

本文件按照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》的规定起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利，本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由宁夏昊王米业集团有限公司提出。

本文件由宁夏昊王米业集团有限公司负责起草。

本文件主要起草人：王建华、郜志军、郭进英。

本文件有效期五年。

熟化米

1 范围

本文件规定了熟化米的技术要求、食品添加剂、生产加工过程的卫生要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存。

本文件适用于以大米、碎米、糯米、糙米为主要原料，以玉米淀粉、马铃薯淀粉、小米粉、番茄粉、枸杞粉、红枣粉、黄瓜粉、芹菜粉、菠菜粉、胡萝卜粉、藜麦米、玉米粉、黄豆粉中的一种或多种为辅料，添加或不添加其它辅料，经粉碎、喷水、混匀、熟化、挤压制粒、冷却、干燥等工序制成的不同种类的熟化米。

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 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 5749 生活饮用水卫生标准
 - 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 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 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 29921 食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量
 - GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
 - GB 31637 食品安全国家标准 食用淀粉
- 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 术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

4 技术要求

4.1 原料要求

4.1.1 粮食原料应符合 GB 2715 要求。

- 4.1.2 淀粉原料应符合 GB 31637 要求。
- 4.1.3 生产用水应符合 GB 5749 要求。
- 4.1.4 其它原辅料应符合相关标准要求。

4.2 感官要求

感官要求应符合表1的规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求
色 泽	各种熟化米应具有本品固有的色泽
组织形态	具有熟化米应有的组织形态，无正常视力可见外来异物
滋味、气味	具有各自品种熟化米应有的滋味与气味，无异味

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
水分/(g/100g)	≤14
复水性/min	用于方便米饭：≤15(米饭无硬芯)
	用于复配米：与大米蒸煮后同熟
铅/(mg/kg)	≤0.2

4.4 微生物限量

微生物限量应符合表3的规定。

表 3 微生物限量

项目	采样方案 ^a 及限量			
	n	c	m	M
菌落总数/(CFU/g)	5	2	10 ⁴	10 ⁵
大肠菌群(/CFU/g)	5	1	10	100
致病菌	按 GB 29921 中粮食制品限量规定执行			
a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 规定执行。				

5 食品添加剂

- 5.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。
- 5.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

6 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

7 试验方法

- 7.1 感官指标用感官方法检验。
- 7.2 水分按 GB 5009.3 规定方法检验。
- 7.3 铅按 GB 5009.12 规定方法检验。
- 7.4 菌落总数按 GB 4789.2 规定方法检验。
- 7.5 大肠菌群按 GB 4789.3 规定方法检验。
- 7.6 致病菌按 GB 29921 规定方法检验。
- 7.7 复水性：取 150g 的米粒，置于 1000mL 带盖的保温容器中，加入约 2 倍米粒重量的沸水，立即将容器加盖，同时用秒表记录时间。用勺子取软化的米粒，用两片玻璃片夹紧软化的米粒，观察糊化状态无明显硬心时，记录所用复水时间。

8 检验规则

8.1 组批与抽样

以同一班次生产加工的同一品种的产品为一批，在每批产品中随机抽样1kg（不少于8个最小包装）进行检验，每批产品须经检验合格后方可出厂。

8.2 检验

8.2.1 出厂检验

出厂检验项目为感官指标、净含量、水分、复水性、菌落总数、大肠菌群。

8.2.2 型式检验

型式检验每6个月进行1次，在有下列情况之一时应随时进行：

- a) 新产品投产时；
- b) 正式生产后，原料、工艺有较大变化时；
- c) 长期停产后，恢复生产时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- e) 监管部门提出要求时。

8.3 复检

检验如有不合格项目，可在同批产品中加倍抽样对不合格项目进行复检，以复检结果为准。但微生物指标不合格时不得复检。

9 标志、包装、运输、贮存

9.1 标志

按GB 7718和GB 28050规定执行。

9.2 包装

包装材料应符合食品安全要求，包装应严密。包装定量误差应符合国家质量监督检验检疫总局令（2005）第75号。

9.3 运输

9.3.1 应使用食品专用运输车，不得与有毒、有害及有异味的物品一起运输。

9.3.2 运输过程中应防止日晒、雨淋、重压。搬运时应轻拿轻放，不得抛摔。

9.4 贮存

应贮存在阴凉、通风、干燥、清洁的库房内，不得与有毒、有害及有异味的物品一起存放。产品码放应离地面10cm以上，离墙壁20cm以上。

在上述条件下保质期为12个月。
