

备案号：QB64/0433S-2022

Q/XYSP

宁夏芯钰食品有限公司企业标准

Q/XYSP 0001S—2022

米粉

2022 - 09-01 发布

2022 - 09 -01 实施

宁夏芯钰食品有限公司 发布

前 言

本文件的卫生指标参照GB 2713-2015《食品安全国家标准 淀粉制品》和GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》确定。

本文件是按照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》编写的。

本文件由宁夏芯钰食品有限公司提出。

本文件由宁夏芯钰食品有限公司负责起草。

本文件主要起草人：郭金。

本文件有效期五年。

米粉

1 范围

本文件规定了米粉的技术要求、食品添加剂、生产加工过程卫生要求、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、食用淀粉、水为主要原料，添加或不添加其它辅料、食品添加剂等，经清理、浸泡、磨粉、配料、挤压成型、干燥或不干燥、包装、冷冻或不冷冻等传统工艺加工制成的非即食产品米粉。

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 1354 大米

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

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 5749 生活饮用水卫生标准

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 31637 食品安全国家标准 食用淀粉

原国家质量监督检验检疫总局令（2005）第75号《定量包装商品计量监督管理办法》

3 技术要求

3.1 原料要求

- 3.1.1 大米应符合 GB/T 1354 要求。
- 3.1.2 食用淀粉应符合 GB 31637 要求。
- 3.1.3 生产用水应符合 GB 5749 要求。
- 3.1.4 其它辅料应符合国家相关食品安全标准要求。

3.2 感官指标

感官指标应符合表1的规定。

表 1 感官指标

项 目	指 标
色 泽	具有该产品应有的色泽，色泽基本均匀一致
组织形态	呈圆柱形长条状，粗细、长短基本一致，无正常视力可见外来杂质
气味滋味	具有该产品应有的气味与滋味，无酸味、霉味及其他异味
烹调性	煮熟后口感柔韧滑爽，有弹性、不粘牙、不牙碜、基本无硬芯

3.3 理化指标

理化指标应符合表2规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标
水分/(%)	≤35.0
酸度/(° T)	≤4.0
铅(以 Pb 计) / (mg/kg)	<2.0
黄曲霉毒素B ₁ / (μg/kg)	≤5.0

4 食品添加剂

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

5 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

6 试验方法

- 6.1 感官指标采用目测、鼻嗅、口尝的方法检验。
- 6.2 水分按 GB 5009.3 规定方法测定。
- 6.3 酸度按 GB 5009.239 规定方法测定。
- 6.4 黄曲霉毒素 B₁ 按 GB 5009.22 规定方法测定。
- 6.5 铅按 GB 5009.12 规定方法测定。

7 检验规则

- 7.1 以同一批原料同一班次生产加工的产品为一批，在每批产品中随机抽样 1kg 进行检验，每批产品须经质检部门检验合格后附有合格证方可出厂。
- 7.2 检验分出厂检验和型式检验。
- 7.2.1 出厂检验项目为净含量、感官指标、水分。
- 7.2.2 型式检验每 6 个月进行 1 次，在有下列情况之一时亦应随时进行：

- a) 新产品投产时；
- b) 正式生产后，原料、工艺有较大变化时；
- c) 产品长期停产后，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) 监督机构提出进行型式检验要求时。

7.3 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复检，以复检结果为准。

8 标志、包装、运输、贮存

8.1 标志

应符合GB 7718和GB 28050规定。

8.2 包装

用符合食品安全要求和相关规定的包装材料装, 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。

8.3 运输

8.3.1 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。

8.3.2 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。

8.4 贮存

应贮存在阴凉、通风、干燥、清洁的库房内或冷冻贮存，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，根据产品和贮存方式不同，具体保质期以包装标签标示为准。
