

Q/YAPZ

永安市品真粮油食品有限公司企业标准

Q/YAPZ 0002S—2018

米粉

2018 - 05 - 08 发布

2018 - 06 - 18 实施

永安市品真粮油食品有限公司

发布

前 言

本标准编写格式按GB/T 1.1—2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》的规定。

本标准中的感官指标和理化指标中的水分、总酸、断条率根据产品实际特征制定，其余理化指标根据GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》和GB 2761《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》制定。标准中污染物限量和真菌毒素限量严于国家食品安全强制性标准规定。

本标准由永安市品真粮油食品有限公司提出。

本标准由永安市品真粮油食品有限公司起草并发布。

本标准主要起草人：许守波。

米粉

1 范围

本标准规定了本公司生产的米粉的产品要求、试验方法、检验规则、标志、标识、包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用于以粮食（大米、玉米、红米、黑米、荞麦等）的一种或两种为主要原料，加（或不加）玉米淀粉、小麦淀粉等其他食品原料，经清洗、磨浆、脱水、搅拌、熟化、挤压成型、老化、松丝、整形、烘干（或不烘干）、包装而成的米粉。

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 包装储运图示标志
- 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 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
- 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 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 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
- 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 5009.17 食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定
- 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 5009.123 食品安全国家标准 食品中铬的测定
- 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/T 8883 食用小麦淀粉
- GB/T 8885 食用玉米淀粉
- GB/T 12456 食品中总酸的测定
- 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
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- LS/T 3212 挂面
- 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

国家质量监督检验检疫总局[2009]第123号令 食品标识管理规定(修订版)
国家食品药品监督管理总局[2015]第12号令 食品召回管理办法

3 分类

- 3.1 按所使用的原料不同分白米粉、玉米粉、红米粉、黑米粉、荞麦粉等；
3.2 按产品水分含量不同分粉干和湿粉。

4 要求

4.1 原料要求

- 4.1.1 产品中使用的原辅料应符合相应的安全标准和相关规定。如食品原辅料为实施生产许可证管理的产品，应选用已获得生产许可证企业生产的合格产品。
4.1.2 粮食（大米、玉米、红米、黑米、荞麦等）：应符合 GB 2715 和 GB 2763 的规定。
4.1.3 玉米淀粉：应符合 GB/T 8885 和 GB 2763 的规定。
4.1.4 小麦淀粉：应符合 GB/T 8883 和 GB 2763 的规定。
4.1.5 加工用水：应符合 GB 5749 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
色 泽	呈使用原料所应有的颜色，无霉斑。
滋味及气味	具有该产品特有的气味及滋味，无霉味及其他异味。
形态	柔韧线条状。
杂 质	无肉眼可见的外来杂质。
烹调性	煮熟后口感不粘，不牙碜，滋润爽滑，柔软爽口。

4.3 理化指标

污染物限量指标应符合GB 2762的规定，其他指标及严于国家食品安全强制性标准的指标应符合表2的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	
	15（粉干）	35（湿粉）
水 分 ， %	≤	≤
总 酸 ， （ 0.1mol/L NaOH ） ml/10g	≤	4
断 条 率 ， g/100g	≤	10.0
铅 （ 以 Pb 计 ） ， mg/kg	0.2	

<	
镉（以 Cd 计），mg/kg	0.1
<	
总汞（以 Hg 计），mg/kg	0.02
<	
总砷（以 As 计），mg/kg	0.5
<	
铬（以 Cr 计），mg/kg	1.0
<	
黄曲霉毒素 B ₁ ，μg/kg	20
<	

4.4 真菌毒素限量

应符合GB 2761的规定。

4.5 净含量指标

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

4.6 食品添加剂

4.6.1 食品添加剂的质量应符合相应的标准和有关规定。

4.6.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

4.7 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

5 试验方法

5.1 感官检验

打开包装后，嗅其气味，将样品倒入洁净干燥白色瓷盘中，于明亮的自然光照条件下观察其色泽、形态和杂质。取适量样品于沸水煮熟，尝其滋味和口感，记录评定结果。

5.2 理化检验

5.2.1 水分

按GB 5009.3规定的方法测定。

5.2.2 总酸

按GB/T 12456规定的方法测定。

5.2.3 断条率

按LS/T 3212附录B规定的方法测定。

5.2.4 铅

按GB 5009.12规定的方法测定。

5.2.5 镉

按GB 5009.15规定的方法测定。

5.2.6 总汞

按GB 5009.17规定的方法测定。

5.2.7 总砷

按GB 5009.11规定的方法测定。

5.2.8 铬

按GB 5009.123规定的方法测定。

5.2.9 黄曲霉毒素 B₁

按GB 5009.22规定的方法测定。

5.3 净含量

按JJF 1070规定的方法执行。

6 检验规则

6.1 组批规则

同一投料、同一班次，同一生产线、品种规格相同的产品为一“批”，批量及样品以“kg”为单位。

6.2 抽样

在成品库中一批次产品不同部位随机抽取5 kg样品，至少有10个独立包装。

6.3 出厂检验

6.3.1 每批产品出厂前，须经生产厂质量检验部门按本标准检验合格。

6.3.2 出厂检验项目为本标准的感官指标、净含量、水分、总酸、断条率。

6.4 型式检验

型式检验项目包括本标准所有项目，有下列情况之一时，应进行型式检验：

- a) 产品主要原料、配方、关键工艺有较大改变，可能影响其质量时；
- b) 当出厂检验结果出现异常时；
- c) 停产三个月以上恢复生产时；
- d) 国家质量监督机构提出要求进行时；
- e) 正常生产每半年进行一次。

6.5 判定规则

检测结果全部项目符合本标准规定时，判该批产品为合格品。检验结果若有一项不合格时，可从该批留样产品中对不合格项目进行复检，若复检结果仍不符合要求，则判定该批产品为不合格品。

7 标志、标识、包装、运输、贮存和保质期

7.1 标志、标识

产品包装标识应符合GB 7718、GB 28050的规定和国家质量监督检验检疫局第123号令的规定。外包装储运图示标志应符合GB/T 191的规定。

7.2 包装

产品内包装塑料材料应符合GB 4806.7的规定，封口应严密、无破损或泄漏。外包装纸箱材料应符合GB/T 6543要求。

7.3 运输

运输工具应清洁，不得与有害、有腐蚀、有异味的化学物质混运。在运输过程中，避免雨淋、受潮，防止曝晒。

7.4 贮存

产品应避光贮存在 25℃以下，不得与有害、有腐蚀、有异味的物品一起存放。

8 保质期

产品在符合规定的运输和贮存条件下，包装完好无损，自生产日期起，保质期为18个月。

9 召回

生产销售过程中发现不合格产品，应立即停止生产销售，制定措施预防和控制食品安全风险，消除产生不合格原因后方能继续生产，并按《食品召回管理办法》召回和处置已出厂的不合格产品。