

(Q/YAPZ 0002S—2018)《米粉》

企业标准编制说明

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、整型、烘干（或不烘干）、包装而成的米粉。为保证消费者利益，规范公司产品生产，根据标准化法、产品质量法、食品安全法及相关法律法规，特制定本标准作为组织生产和质量控制的依据。现就标准编制的有关情况说明如下：

一、编写格式依据 GB/T 1.1—2009《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》的规定而制定。

二、产品生产工艺

原料（关键控制点）→ 清洗 → 磨浆 → 脱水 → 搅拌 → 熟化
→ 挤压成型 → 老化 → 松丝 → 整型烘干（或不烘干）（关键控制点） → 包装

三、产品加工过程不添加任何食品添加剂。

四、本标准的感官指标依据产品特征进行制定。

五、本标准与食品安全相关的指标、限量及制订依据：

指标	限量	制订依据	检验方法
水分，%	15（粉干），35（湿粉）	产品实际	GB 5009.3
总酸，（0.1mol/L NaOH）ml/10g	4	产品实际	GB/T 12456
断条率，g/100g	10	产品实际	LS/T 3212
铅（以Pb计），mg/kg	0.2	GB 2762	GB 5009.12
镉（以Cd计），mg/kg	0.1	GB 2762	GB 5009.15
总汞（以Hg计），mg/kg	0.02	GB 2762	GB 5009.17
总砷（以As计），mg/kg	0.5	GB 2762	GB 5009.11
铬（以Cr计），mg/kg	1.0	GB 2762	GB 5009.123
黄曲霉毒素B1，μg/kg	20	GB 2761	GB 5009.22

本标准的水分、酸度、断条率主要根据产品实际制定。其余理化指标的制定

主要参照了 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》等标准，其中污染物限量严于国家标准。在本标准编制过程中还参考了 GB 2713《食品安全国家标准 淀粉制品》、GB 2715《食品安全国家标准 粮食》、DB 35/T 1195-2011《地理标志产品 湖头米粉》等。

六、净含量偏差应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

七、试验方法依照国家、行业相关标准的规定执行。

八、检验规则规定了检验分类、组批规则、抽样方法以及结果判定。

九、标准还规定了产品的标志、标签、包装、运输、贮存、保质期和食品召回的相关要求。

十、本标准经多次验证，经分析工艺指标及标准要求切实可行。

永安市品真粮油食品有限公司

2018年5月08日