

# Q/YAAK

## 永安市阿坤农产品有限公司企业标准

Q/YAAK 0001S—2018

三明市卫生和计划生育委员会 食品安全企业标准  
备案专用章  
备案号：0598350059 S—(2018)  
备案日期：2018年10月30日  
该标准备案为存档备查行为。标准中涉及强制性标准  
的项目和内容，应取得有关部门许可后方可。

### 米 粉



三明市卫生和计划  
备案号：05  
备案日期：20  
该标准备案为存  
的项目和内容，应

2018-9-28 发布

2018-10-25 实施

永安市阿坤农产品有限公司 发布



## 前 言

本标准按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。

本标准中的特性指标根据产品特征确定，主要指标参考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》制定，其中铅（以Pb计） $<0.2\text{mg/kg}$ ，严于国家标准，其他指标根据《0104其他粮食加工品生产许可证审查细则（2006版）》中关于谷物粉类制成品质量安全检验项目的有关规定制定。

本标准由永安市阿坤农产品有限公司提出。

本标准由永安市阿坤农产品有限公司负责起草。

本标准主要起草人：罗奕坤、杨佳杯、罗立圳。

生育委员会  
J835  
年 月  
审查行为  
得有关部

# 米粉

## 1 范围

本标准规定了米粉的术语和定义、技术要求、生产加工过程的卫生要求、检验方法、检验规则、标志、包装、贮存、运输、保质期及召回。

本标准适用于以大米为原料，经原料处理、浸泡、粉碎、挤压（成颗粒）、蒸糯、压条、松粉、蒸粉、烘干、包装而制成的非即食米粉。

## 2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过本标准的引用而成为本标准的条款。凡是注日期的引用文件，其随后所有的修改单（不包括勘误的内容）或修订版均不适用于本标准，凡是不注日期的引用文件，其最新版本适用于本标准。

- GB/T 191 包装储运图示标志
- GB/T 1354 大米
- 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 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 5009.17 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 5009.34 食品安全国家标准 食品中二氧化硫的测定
- 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/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 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
- 国家质量监督检验检疫总局令第75号[2005] 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令第102号[2009] 食品标识管理规定

国家食品药品监督管理总局令第12号[2015] 食品召回管理办法

### 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

米粉：指以大米为原料，经原料处理、浸泡、粉碎、挤压（成颗粒）、蒸糯、压条、松粉、蒸粉、烘干、包装而制成的非即食米粉。

### 4 技术要求

#### 4.1 原辅料要求

4.1.1 大米：应符合 GB/T 1354 的要求。

4.1.4 饮用水：应符合 GB 5749 的规定。

#### 4.2 感官指标

应符合表 1 的规定。

表 1 感官指标

项 目	要 求
色 泽	具有该产品应有的色泽
滋味气味	具有该产品正常滋味、气味，无异味
组织状态	具有该产品正常的形状和组织状态
杂 质	无正常视力可见的外来杂质

#### 4.3 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)	≤ 16.0
酸度/ (° T)	≤ 1.0
铅 (Pb) / (mg/kg)	< 0.2
黄曲霉毒素 B1/ (μg/kg)	≤ 5.0
二氧化硫残留量/ (mg/kg)	不得检出

#### 4.4 净含量

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。

### 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 感官检验

取适量样品置于清洁、干燥白瓷盘中，在光线充足、无异味处，检查其色泽，组织形态及有无杂质，并嗅其气味，后进行品尝，检验是否符合标准要求。

### 6.2 理化检验

#### 6.2.1 水分

按 GB 5009.3 规定的方法检验。

#### 6.2.2 酸度

按 GB 5009.239 规定的方法检验。

#### 6.2.3 铅

按 GB 5009.12 规定的方法检验。

#### 6.2.4 黄曲霉毒素 B1

按 GB 5009.22 规定的方法检验。

#### 6.2.5 二氧化硫残留量

按 GB 5009.34 规定的方法检验。

### 6.3 净含量的测定

按 JJF 1070 规定的方法检验。

## 7 检验规则

### 7.1 组批规则

产品以同一次投料生产、同一规格、包装完好的产品为一批。

### 7.2 抽样方法

从生产线或成品仓库内随机抽取样品2.5kg（10袋），分别做感官、理化、净含量检验，留样。

净含量检验的抽样按 JJF 1070 规定的方法执行。

### 7.3 检验分类

#### 7.3.1 出厂检验

出厂检验项目：感官要求、定量预包装产品净含量、水分、酸度。每批产品须经公司质检部门检验合格，并签发产品合格证后方准出厂。

#### 7.3.2 型式检验

型式检验为本标准技术要求规定的全部项目。在正常生产时，每半年进行一次，有下列情况之一也应进行。

- a) 新产品投产鉴定时；
- b) 原料或工艺发生变化时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- d) 连续停产三个月以上，重新恢复生产时；
- e) 国家食品安全监督部门提出要求时。

### 7.3.3 判定规则

产品检验结果均符合本标准要求的判为合格产品。若其他指标有不合格项目，可在该产品中加倍抽样，对不合格项目进行复检，复检后若仍有项目不符合本标准，则判该产品为不合格。

## 8 标志、包装、贮存、运输

### 8.1 标志

定量的预包装产品标签标注应符合GB 7718、GB 28050及《食品标识管理规定》的要求。外包装上储运图示标志符合GB/T 191 的规定。

### 8.2 包装

产品内包装材料应符合 GB 4806.7 标准的规定，纸箱应符合 GB/T 6543 的规定。

### 8.3 贮存

产品应贮存在清洁、凉爽、通风干燥的仓库内，产品应堆码在垛垫上，离地、离墙不少于 15cm，严禁与有毒有害的物品混贮，产品应实行先进先出原则。

### 8.4 运输

运输工具应符合卫生要求，不得与有毒、有污染的物品混装、混运。运输时应防止挤压、曝晒、雨淋。装卸时轻搬、轻放。

## 9 保质期

在符合以上贮存、运输条件下，产品保质期为24个月。

## 10 召回

应符合《食品召回管理办法》。