



411652S-2017



洛阳欣源食品有限公司企业标准

Q/LXS 0001S-2017

米粉

2017-07-21 发布

2017-07-21 实施

洛阳欣源食品有限公司 发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的规定编写。

本标准由洛阳欣源食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：王钢辉。

H N

Q B

米粉

1 范围

本标准规定了米粉的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以大米、小麦淀粉、玉米淀粉、生活饮用水为原料，大米经水洗、浸泡、碾磨，加入小麦淀粉、玉米淀粉、碳酸钠混合，经高温熟制成型、冷却、包装而制成的非即食米粉。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 大米应符合 GB/T 1354 和 GB 2715 的规定。

2.1.2 小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。

2.1.3 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。

2.1.4 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.5 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。

2.2 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	检验方法
性状	条状	从随机抽取的样品中取出 100g，置于洁净的白瓷盘中，在自然光下用眼观察色泽、性状、杂质，嗅其气味，然后把所取样品经水洗加热后，以温开水漱口，品其滋味。
色泽	乳白色至浅黄色	
气、滋味	具有米粉固有的气、滋味，无异味	
杂质	无肉眼可见的外来杂质	

2.3 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	检验方法
水分, g/100g	≤ 70	GB 5009.3
酸度, °T	≤ 1.5	GB 5009.239
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11

*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤	0.15	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ ，μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
*铅指标严于国家标准 GB 2762。			

2.4 微生物指标

微生物指标应符合表 3 规定。

表 3 微生物限量

项 目	采样方案 ^a 及限量（若非指定均以 CFU/g 表示）				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数	5	2	10 ⁵	10 ⁶	GB 4789.2
大肠菌群	5	2	20	10 ²	GB 4789.3 平板计数法
沙门氏菌/（/25g）	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	10 ²	10 ³	GB 4789.10 平板计数法

注 1：a 样品的采集及处理按 GB 4789.1 执行。
注 2：n 为同一批次产品应采集的样品件数；c 为最大可允许超出 m 值的样品数；m 为致病菌指标可接受水平的限量值；M 为致病菌指标的最高安全限量值。

2.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

2.6 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生应符合 GB 14881 的要求。

2.7 其他要求

食品添加剂应符合 GB 2760 的规定；真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定；污染物限量应符合 GB 2762 的规定；农药最大残留限量应符合 GB 2763 的规定。

编制说明

米粉是以大米、小麦淀粉、玉米淀粉、生活饮用水为原料，大米经水洗、浸泡、碾磨，加入小麦淀粉、玉米淀粉、碳酸钠混合，经高温熟制成型、冷却、包装而制成的非即食米粉。根据《中华人民共和国食品法》和《中华人民共和国标准化法》有关规定，参照 DBS 41/008《食品安全地方标准米粉、米线》，制定本企业标准，作为组织生产、质量控制、监督检查的依据。

本标准规定了米粉的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准中铅指标严于国家标准 GB 2762 的规定。

洛阳欣源食品有限公司

2017年06月21日