



411956S-2017



郑州孔河天地食品有限公司企业标准

Q/ZKTS 0005S-2017

米粉

2017-08-23 发布

2017-08-23 实施

郑州孔河天地食品有限公司 发布

前 言

本标准文本按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。

本标准由郑州孔河天地食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：卢伟亮、卢大马、卢瑞芳、卢铁宝、陈锋、郁莉萍。

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、马铃薯淀粉、生活饮用水、大豆油为原料，添加蔗糖脂肪酸酯、乳酸钠、维生素C，经洗米、泡米、磨浆、加淀粉和添加剂、调浆、蒸制、冷却、切制、抹油、包装等生产工艺制成、未经干燥的片状、条状、或其他形态的非即食湿米粉。

2 要求

2.1 原料

- 2.1.1 大米应符合GB/T 1354 的规定。
- 2.1.2 维生素C应符合GB 14754的规定。
- 2.1.3 大豆油应符合GB/T 1535和GB 2716的规定。
- 2.1.4 蔗糖脂肪酸酯应符合GB 1886.27的规定。
- 2.1.5 乳酸钠应符合GB 25537的规定。
- 2.1.6 生产用水应符合GB 5749的规定。
- 2.1.7 马铃薯淀粉应符合GB/T 8884 和GB 31637 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	试验方法
性 状	条状	从样品中取出200g，置于洁净白瓷盘中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	白色或米色微黄	
气味、滋味	无异味、无酸败，具有该产品应有的气滋味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

2.3 理化指标

理化指标应符合表2的规定。

表2理化指标

项 目	指 标	检验方法

水分, g/100g	≤	70	GB 5009.3
黄曲霉毒素B ₁ , μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
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
*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762。			

2.4 微生物指标

微生物指标应符合表3的规定。

表3微生物指标

项 目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 ⁵	10 ⁶	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	20	10 ²	GB 4789.3平板计数法
沙门氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789.4
霉菌, CFU/g ≤	150				GB 4789.15
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	10 ²	10 ³	GB 4789.10
a采样方案应符合GB 4789.1的规定。					

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 生产加工过程卫生要求

应符合GB 14881 食品生产通用卫生规范的规定。

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。

3 检验

出厂检验项目包括感官、水分、净含量及允许短缺量；型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

米粉是以大米、马铃薯淀粉、生活饮用水、大豆油为原料，添加蔗糖脂肪酸酯、乳酸钠、维生素C，经洗米、泡米、磨浆、加淀粉和添加剂、调浆、蒸制、冷却、切制、抹油、包装等生产工艺制成、未经干燥的片状、条状、或其他形态的非即食湿米粉。根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的有关规定制订本企业标准，作为组织生产，质量控制和监督检查提供依据。

维生素C在本产品中作为抗氧化剂使用。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准GB 2762。

郑州孔河天地食品有限公司

2017年07月14日