



413516S-2018



潢川县米香居农副食品加工厂企业标准

Q/HMN 0001S-2018

---

# 锅巴

2018-11-23 发布

2018-11-23 实施

---

潢川县米香居农副食品加工厂 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》的要求编写。

本标准由潢川县米香居农副食品加工厂提出并起草。

本标准主要起草人：李松发。

H N

Q B

# 锅巴

## 1 范围

本标准规定了锅巴的分类、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以大米、玉米、糯米、黑米、小米中的一种或多种为原料，经清洗、浸泡、蒸煮、搅拌【加入玉米淀粉或马铃薯淀粉、紫薯粉、山药粉、白砂糖、食用盐、谷氨酸钠（味精）、孜然粉、辣椒粉、花椒粉、芝麻、咸味食用香精中的几种】、成型、油炸（棕榈油或大豆油）、冷却、包装加工而成的锅巴。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 大米、糯米应符合 GB/T 1354 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.2 玉米应符合 GB 1353 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.3 黑米应符合 NY/T 832 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.4 小米应符合 GB/T 11766 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.5 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.6 马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.7 紫薯粉、山药粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.8 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.9 食用盐 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.10 谷氨酸钠（味精）应符合 GB 2720 和 GB/T 8967 的规定。
- 2.1.11 孜然粉、辣椒粉、花椒粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.12 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.13 咸味食用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.14 棕榈油应符合 GB/T 15680 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.15 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.16 生产用水应符合 GB 5749 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	具有该产品应有的性状	取适量试样置于洁净的白瓷盘中，在自然光下，观察其性状、色泽及有无杂质，嗅其气味，用温开水漱口，品尝其滋味
色 泽	具有该产品应有的色泽	
气、滋味	具有该产品应有的气味和滋味、无异味	
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	≤ 30.0	GB 5009.3
酸价 (以脂肪计) (KOH), mg/g	≤ 3.0	GB 5009.229
过氧化值 (以脂肪计), g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , μg/kg	≤ 5.0 <sup>a</sup>	GB 5009.22
	≤ 10.0 <sup>b</sup>	
	≤ 20.0 <sup>c</sup>	
注: a 仅适用于除 b、c 外的其它产品; b 仅适用于以单一大米、糯米、黑米为原料的产品; c 仅适用于以单一玉米为原料的产品。		
*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。		

### 2.4 微生物限量

即食产品的微生物限量应符合表 3 的规定。

表3 微生物限量

项 目	采集方案及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	100	GB 4789.3 平板计数法
霉菌, CFU/g	≤	150			GB 4789.15
沙门氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789.10 第二法
注 1: 样品的采样和处理按 GB 4789.1 执行。					
注 2: n 为同一批次产品应采集的样品数; c 为最大可允许超出 m 的样品数; m 为微生物指标可接受水平的限量值; M 为微生物指标最高安全限量值。					

### 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 食品生产加工过程的卫生要求

食品生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

### 2.7 其他要求

食品添加剂的使用应符合 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，农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

### 3 检验

出厂检验项目为：感官要求、水分、净含量及允许短缺量、菌落总数（仅适用于即食产品）、大肠菌群（仅适用于即食产品）的检验。

---

H N

Q B

## 编制说明

本标准适用于以大米、玉米、糯米、黑米、小米中的一种或多种为原料，经清洗、浸泡、蒸煮、搅拌【加入玉米淀粉或马铃薯淀粉、紫薯粉、山药粉、白砂糖、食用盐、谷氨酸钠（味精）、孜然粉、辣椒粉、花椒粉、芝麻、咸味食用香精中的几种】、成型、油炸（棕榈油或大豆油）、冷却、包装加工而成的锅巴。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，参照GB 16565《油炸小食品卫生标准》和GB 7099《食品安全国家标准 糕点》制订本企业标准，为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准规定了锅巴的分类、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

潢川县米香居农副食品加工厂

QB