



412316S-2018



河南恩苗食品有限公司企业标准

Q/HNEM 0004S-2018

肠粉预拌粉

2018-08-02 发布

2018-08-02 实施

河南恩苗食品有限公司 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。

本标准的附录 A 为规范性附录。

本标准由河南恩苗食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：孟耀。

H N

Q B

肠粉预拌粉

1 范围

本标准规定了肠粉预拌粉的要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以粘米粉为主要原料，加入小麦淀粉、玉米淀粉，按配方比例复配，经物理混合、包装加工而成的肠粉预拌粉（用于肠粉的制作）。

2 要求

2.1 原料

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

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

2.1.3 粘米粉应符合 Q/LSH 0001S 的规定，见附录 A。

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	粉末状，无结块	从样品中取出 100g，倒入洁净的白瓷盘中，在自然光下观察其性状、色泽，并检查有无外来杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品尝其滋味。
色 泽	白色或乳白色	
气、滋 味	具有本品固有的气味和滋味，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，%	≤ 13.5	GB 5009.3
无机砷（以As计） ^a ，mg/kg	≤ 0.2	GB 5009.11
※铅（以Pb计），mg/kg	≤ 0.18	GB 5009.12
总汞（以Hg计），mg/kg	≤ 0.02	GB 5009.17

镉（以Cd计），mg/kg	≤	0.2	GB 5009.15
铬（以Cr计），mg/kg	≤	1.0	GB 5009.123
※铅指标严于食品安全国家标准GB 2762；*可先测定其总砷，当总砷水平不超过无机砷限量值时，不必测定无机砷；否则，需再测定无机砷。			

2.4 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070《定量包装商品净含量计量检验规则》的规定。

2.5 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.6 其他要求

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、水分、净含量及允许短缺量的检验。型式检验按国家相关规定执行。

附录 A:

备案号: 361191S—2017



Q/LSH

江西省食品安全企业标准

Q/LSH 0001S—2017

糯（粘）米粉

江西省卫生健康委员会食品安全监督抽检工作单	
备案号	361191 S-2017
备案日期	2017年10月25日
有效期至	2020年10月24日

2017-10-17 发布

2017-10-25 实施

吉安市庐水河食品有限责任公司 发布

Q/LSH 0001S—2017

目 次

前言.....	II
1 范围.....	1
2 规范性引用文件.....	1
3 产品分类.....	2
4 要求.....	2
5 食品添加剂.....	3
6 生产加工过程的卫生要求.....	3
7 检验规则.....	3
8 标志、标签、包装、运输、贮存.....	4

Q/LSH 0001S—2017

前 言

本标准编制所依据的起草规则为GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》。

本标准中铅限量（以Pb计）为0.16mg/kg，严于《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762）中“谷物及其制品[麦片、面筋、八宝粥罐头、带馅（料）面食制品除外]”项下铅限量（以Pb计）0.2mg/kg。

本标准起草单位：吉安市庐水河食品有限责任有限公司。

本标准主要起草人：熊斌。

本标准主要批准人：熊斌。

糯（粘）米粉

1 范围

本标准规定了糯（粘）米粉的产品分类、要求、食品添加剂、生产加工过程的卫生要求、检验规则、标志、标签、装、运输及贮存。

本标准适用于以糯米或籼米为原料，经清理、清洗、浸泡、碾磨、压榨、干燥、筛粉、包装等工艺制成的糯（粘）米粉（非即食）。

2 规范性引用文件

下列文件对于本标准的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅注日期的版本适用于本标准。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本标准。

- GB/T 191 包装储运图示标志
- GB 1354 大米
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- 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 5009.4 食品安全国家标准 食品中灰分的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- 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/T 5009.19 食品中有机氯农药多组分残留量的测定
- GB/T 5009.110 植物性食品中氯氰菊酯、氰戊菊酯和溴氰菊酯残留量的测定
- GB 5009.239 食品安全国家标准 食品酸度的测定
- GB/T 5507 粮油检验 粉类粗粒度测定
- GB/T 5508 粮油检验 粉类粮食含砂量测定
- GB/T 5509 粮油检验 粉类磁性金属物测定
- GB/T 5516 粮油检验 粮食运动粘度测定 毛细管粘度计法
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 9683 复合食品包装膜卫生标准
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB/T 22427.4 淀粉斑点测定
- GB/T 22427.6 淀粉白度测定
- GB 23200.9 食品安全国家标准 粮谷中475种农药及相关化学品残留量的测定 气相色谱-质谱法
- 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〔2005〕第75号 《定量包装商品计量监督管理办法》

Q/LSH 0001S—2017

3 产品分类

3.1 糯米粉：即以糯米为原料，经清理、清洗、浸泡、碾磨、压榨、干燥、筛粉、包装等工艺制成的米粉。

3.2 粘米粉：即以籼米为原料，经清理、清洗、浸泡、碾磨、压榨、干燥、筛粉、包装等工艺制成的米粉。

4 要求

4.1 原料要求

糯米或籼米应符合 GB 1354 中相应的规定。

4.2 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
	糯米粉	粘米粉	
外观	干燥均匀粉末状，无结块		取样品适量，置于清洁、干燥的白瓷盘中，在自然光线下，目测其外观、色泽和杂质，嗅其气味。
色泽	洁白，有光泽		
气味	具有糯米或籼米应有的气味，无异味		
杂质	无肉眼可见外来杂质		
滋味和烹调性	具有糯米的糯性，汤不糊、不浑，口感柔软	汤不糊、不浑，口感柔软，不牙碜	取糯（粘）米粉100g 制作成均匀丸子10枚，放入盛有500ml 沸水的铝锅内，煮沸后片刻，观其烹调性，品尝其滋味。

4.3 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
	糯米粉		粘米粉		
	一等	二等	一等	二等	
水分/(%)	≤ 15				GB 5009.3
灰分/(%)	≤ 0.4				GB 5009.4
酸度(以0.1mol/L KOH)/(mL/10g)	≤ 5.0				GB 5009.239
粗纤维/(%)	≤ 90				GB/T 5507
白度(8457nm蓝光反射率)/(%)	≥ 90 ^a	≥ 85 ^b	≥ 90 ^c	≥ 85 ^d	GB/T 22427.6
斑点(个)/cm ²	≤ 4	≤ 6	≤ 4	≤ 6	GB/T 22427.4

Q/LSH 0001S—2017

表2 理化指标(续)

项 目	指 标				检 验 方 法
	糯米粉		粘米粉		
	一等	二等	一等	二等	
含砂量/(%)	≤ 0.02				GB/T 5508
磁性金属物/(g/kg)	≤ 0.003				GB/T 5509
精度mm ² /s	≥ 6		—		GB/T 5516
铅(以Pb计)/(mg/kg)	≤ 0.16				GB 5009.12
黄曲霉毒素B ₁ /(μg/kg)	≤ 10				GB 5009.22
六六六/(ng/kg)	≤ 0.05				GB/T 5009.15
滴滴涕/(ng/kg)	≤ 0.05				GB/T 5009.19
甲基汞死醇/(ng/kg)	≤ 5				GB 23200.9
溴苯胺/(ng/kg)	≤ 0.5				GB/T 5009.110
其他污染物限量应符合GB 2762的规定,真菌毒素限量应符合GB 2761的规定。					

4.4 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。按JJF 1070规定的方法测定。

5 食品添加剂

5.1 食品添加剂的质量应符合相应的标准和相关规定。

5.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 及国家相关法律法规的规定。

6 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

7 检验规则

7.1 组批

同一次投料、同一班次、同一生产线生产的同一规格包装完好的产品为一批。

7.2 抽样

每批产品随机抽取,抽样量应为检验所需量的3倍,作为检验及留样。

7.3 检验分类

7.3.1 出厂检验

7.3.1.1 每批产品须经检验,检验合格并附合格证方可出厂。

7.3.1.2 出厂检验项目为感官、水分、灰分、粗细度、净含量。

7.3.2 型式检验

Q/LSH 0001S—2017

- 7.3.2.1 型式检验为本标准的全项目检验。
- 7.3.2.2 正常情况为每半年进行一次，发生下列情况之一时也应进行：
- a) 停产3个月以上再恢复生产时；
 - b) 原、辅料来源发生变化时；
 - c) 本次检验结果与上次检验结果发生较大差异时；
 - d) 更换主要生产设备时。

7.4 判定规则

检验结果中有一项或一项以上指标不符合本标准规定时，应在同一批产品中重新加倍抽样对不合格项目进行复验，若仍有一项不符合时，则该批产品判为不合格。

7.5 仲裁

在保质期内，供需双方对产品质量有异议时，经双方协商，可申请相关法定检验机构进行仲裁检验。

8 标志、标签、包装、运输、贮存

8.1 标志、标签

产品标志、标签应符合国家相关法律、法规及GB/T 191、GB 7718、GB 28050的规定。

8.2 包装

- 8.2.1 包装材料应符合GB 9683、GB 4806.7的规定。
- 8.2.2 包装要求：应封口严密。

8.3 运输

- 8.3.1 运输工具应清洁、无污染，且备有防雨、防晒设施，严禁与有毒、有害物品混装、混运。
- 8.3.2 装卸时应轻放、轻搬，防止包装破损。

8.4 贮存

仓库必须干燥、清洁，有防潮、防鼠、防尘设施，并不得与有毒、有害物品共存放。

8.5 保质期

本产品的保质期为12个月。

编制说明

肠粉预拌粉是以粘米粉为主要原料，加入小麦淀粉、玉米淀粉，按配方比例复配，经物理混合、包装加工而成的肠粉预拌粉（用于肠粉的制作）。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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

河南恩苗食品有限公司

H N

Q B