



410612S-2019



郑州德芙食品有限公司企业标准

Q/ZDFS 0003S-2019

---

# 米皮（粉）

2019-03-27 发布

2019-03-27 实施

---

郑州德芙食品有限公司 发布

## 前 言

本企业标准按 GB/T 1.1《标准化工作导则 第 1 部分：标准的结构和编写》的规则要求编写。

本标准由郑州德芙食品有限公司提出。

本标准起草单位：郑州德芙食品有限公司。

本标准主要起草人：杨祖银。

H N

Q B

# 米皮（粉）

## 1 范围

本标准规定了米皮（粉）的分类、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用于以小麦粉、大米、食用小麦淀粉、食用马铃薯淀粉几种为主要原料，添加生活饮用水、食用盐、大豆油、D-异抗坏血酸钠、六偏磷酸钠、单，双甘油脂肪酸酯、聚丙烯酸钠，经和洗面或磨浆、调浆、蒸制、冷却、抹油、切制、包装而成的非即食米皮（粉）。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 小麦粉应符合 GB/T 1355 的规定。
- 2.1.2 大米应符合 GB/T 1354 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.3 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.4 食用小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.5 食用马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.6 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.7 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.8 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.9 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.10 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.11 聚丙烯酸钠应符合 GB 29948 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	条状或片状	从样品中取出1袋,置一白色瓷盘中,在自然光下用肉眼观察色泽及性状,并检查有无外来杂质。嗅其气味,然后以温开水漱口,品其滋味
色 泽	白色或乳黄色	
气味和滋味	具有本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	≤ 75.0	GB 5009.3
铅* (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.18	GB 5009.12
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22

注: \*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

微生物限量应符合表 3 的规定。

表3 微生物限量

项 目	采样方案 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 <sup>5</sup>	10 <sup>6</sup>	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	20	10 <sup>2</sup>	GB 4789.3的平板计数法
沙门氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	GB 4789.10第二法
注 1、a 样品的采样及处理按 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 为微生物指标可接受水平的限量值；M 为微生物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要求应符合 GB 14881 的规定。

## 2.7 其它要求

食品添加剂限量的使用应符合 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

出厂检验项目包括：感官要求、净含量及允许短缺量、水分。菌落总数、大肠菌群夏季生产时每周做一次，其他季节每两周做一次。型式检验按国家有关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以小麦粉、大米、食用小麦淀粉、食用马铃薯淀粉几种为主要原料，添加生活饮用水、食用盐、大豆油、D-异抗坏血酸钠、六偏磷酸钠、单，双甘油脂肪酸酯、聚丙烯酸钠，经和洗面或磨浆、调浆、蒸制、冷却、抹油、切制、包装而成的非即食米皮（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，特制定本标准，作为企业组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

郑州德芙食品有限公司

H N

Q B