



410219S-2021



遂平克明面业有限公司企业标准

Q/SPKM 0003S-2021

湿米粉

2021-01-26 发布

2021-01-26 实施

遂平克明面业有限公司 发布

前 言

本标准由遂平克明面业有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：邓正军、陈绍全、周代发、张振海。

H N

Q B

湿米粉

1 范围

本标准规定了湿米粉的分类、要求，以及检验方法、检验规则等。

本标准适用于以大米、生活饮用水为主要原料，添加食用小麦淀粉、食用玉米淀粉、食用木薯淀粉中一种或多种，经除杂、清洗、浸泡、磨浆、混浆、蒸制成型、菜籽油油布，冷却、切条、包装而成的非即食湿米粉。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 大米应符合 GB/T 1354 和 GB 2715 的规定。

2.1.3 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 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 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。

2.1.6 食用木薯淀粉应符合 GB/T 29343 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	检验方法
性状	产品呈条状，结构均匀	取适量被测样品置于洁净透明烧杯中，自然光下观察色泽、性状、杂质，闻其气味，温开水漱口后按照食用方法品其滋味。
色泽	具有该产品应有的色泽	
气味	具有本产品特有的气味，无酸味、霉味及其他异味	
滋味	熟制后口感不粘牙，不牙疼，柔软爽口	
杂质	无肉眼可见外来异物	

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
酸度, °T	≤ 2.0	GB 5009.239
铅* (以Pb计), mg/kg	≤ 0.18	GB 5009.12

* 该指标严于食品安全国家标准GB 2762 的规定。

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 的规定。

2.5 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程中的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

2.6 其它要求

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

出厂检验项目包括：感官要求、水分、酸度、净含量及允许短缺量。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以大米、生活饮用水为主要原料，添加食用小麦淀粉、食用玉米淀粉、食用木薯淀粉中一种或多种，经除杂、清洗、浸泡、磨浆、混浆、蒸制成型、菜籽油油布，冷却、切条、包装而成的非即食湿米粉。

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》的有关规定制定本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

遂平克明面业有限公司

H N

Q B