



411086S-2021



新乡市美多多食品厂企业标准

Q/XMS 0001S-2021

米饼胚

2021-05-21 发布

2021-05-21 实施

新乡市美多多食品厂 发布

前 言

本标准由新乡市美多多食品厂提出。

本标准起草单位：新乡市美多多食品厂。

本标准主要起草人：姬月云。

H N

Q B

米饼胚

1 范围

本标准规定了米饼胚的要求，以及检验方法、检验规则。

本标准适用于以大米为原料，通过浸泡、磨粉、蒸练、成型、烘干而制成的非即食米饼胚。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 生产用水应符合生活饮用水 GB 5749 的规定。

2.1.2 大米应符合 GB/T 1354 和 GB 2715 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	具有一致的形状，厚薄均匀，干燥完整无干裂	取样品100克置于白瓷盘中，自然光下，观察产品性状、色泽，嗅其气味，按熟制方法熟制后品其滋味，观察有无外来杂质
色泽	白色或微黄，色泽均匀	
气、滋味	具有本品应有的气味和滋味，无发霉、变质等异味	
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	≤ 25	GB 5009.3
酸度, mL/10g	≤ 4.0	GB 5009.239
铅*(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.15	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ , 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 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

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

米饼胚是以大米为原料，通过浸泡、磨粉、蒸练、成型、烘干而制成的非即食米饼胚。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依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

新乡市美多多食品厂

H N

Q B