



411216S-2022



原阳县嘎嘎干饭食品有限公司企业标准

Q/YGG 0001S-2022

# 方便米

2022-05-11 发布

2022-05-11 实施

原阳县嘎嘎干饭食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由原阳县嘎嘎干饭食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：张豪。

H N

Q B

# 方便米

## 1 范围

本标准规定了方便米的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以大米为主要原料，经粉碎，辅以或不辅以食用玉米淀粉、磷酸二氢钙、食用大豆油、食用盐、单，双甘油脂肪酸酯中的一种或几种，再添加生活饮用水，经调配混合、挤压膨化、熟化、干燥、冷却、包装加工而成的方便米。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 大米应符合 GB/T 1354 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.2 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.3 磷酸二氢钙应符合 GB 1886.333 的规定。
- 2.1.4 食用大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.5 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.6 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.7 生活饮用水应符合 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
色 泽	具有本品应有色泽	取适量试样置于洁净的白色盘(瓷盘或同类容器)中,在自然光下观察色泽、性状和杂质,闻其气味,用温开水漱口,品其滋味。
性 状	颗粒状干燥固态	
气、滋味	具有本品特有气味和滋味,无异味	
杂质	无正常视力肉眼可见外来杂质	

### 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	≤ 16.0	GB 5009.3
复水性	90℃水复水时间/min ≤ 15.0	GB/T 31323
	20℃水复水时间/min ≤ 50.0	
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
磷酸盐 (以 PO <sub>4</sub> <sup>3-</sup> 计), g/kg	≤	5.0	GB 5009.256
六六六, mg/kg	≤	0.05	GB/T 5009.19
滴滴涕, mg/kg	≤	0.05	
注: *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>1</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 <sup>2</sup>	GB 4789.3 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	100	1000	GB 4789.10
注: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。					

## 2.5 净含量及允许短缺量

应符合 JJF 1070 的规定。

## 2.6 食品生产加工过程中的要求

应符合 GB 14881 的规定要求。

## 2.7 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

出厂检验项目为: 感官要求、净含量及允许短缺量、水分、复水性、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以大米为主要原料，经粉碎，辅以或不辅以食用玉米淀粉、磷酸二氢钙、食用大豆油、食用盐、单，双甘油脂肪酸酯中的一种或几种，再添加生活饮用水，经调配混合、挤压膨化、熟化、干燥、冷却、包装加工而成的方便米。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。

原阳县嘎嘎干饭食品有限公司

H N

Q B