



411907S-2022



周口赢家食品有限公司企业标准

Q/ZYS 0001S-2022

米粉制品

2022-07-18 发布

2022-07-18 实施

周口赢家食品有限公司 发布

前 言

本标准由周口赢家食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：韩爱梅。

H N

Q B

米粉制品

1 范围

本标准规定了米粉制品的分类、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，经淘洗、浸泡、磨浆，添加或不添加食用小麦淀粉、食用马铃薯淀粉、食用玉米淀粉、食用木薯淀粉、食用豌豆淀粉、食用绿豆淀粉、红薯淀粉、芋头淀粉、谷朊粉、魔芋粉、菠菜粉、胡萝卜粉、番茄粉（西红柿粉）、南瓜粉、火龙果粉、山药粉、紫薯粉、红薯粉、食用盐中的一种或几种，经配料混合、搅拌、经配料混合、加水搅拌、蒸制、成型、风冷、降温、喷洒或不喷洒（大豆油或棕榈油）、包装等工艺制成的米粉制品。

根据工艺及所用原辅料不同，产品分类为：米粉、米皮、河粉、米线。

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 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.3 食用小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.4 食用马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 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。
- 2.1.7 食用豌豆淀粉、食用绿豆淀粉、红薯淀粉、芋头淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.8 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 2.1.9 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.10 菠菜粉、胡萝卜粉、番茄粉（西红柿粉）、南瓜粉、火龙果粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.11 山药粉应符合 NY/T 2984 的规定。
- 2.1.12 紫薯粉、红薯粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.13 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.14 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.15 棕榈油应符合 GB/T 15680 和 GB 2716 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	具有产品应有的性状	取适量样品置于一洁净白瓷盘中，自然

色 泽	具有产品应有的色泽	光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
气、滋味	具有产品应有的滋味与气味，无异味，不酸	
杂 质	无正常视力可见外来异物	

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	≤ 80	GB 5009.3
酸度, mL/10g	≤ 4.0	GB 5009.239
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.18	GB 5009.12

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 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 ⁵	10 ⁶	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	20	10 ²	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 样品的采样和处理按 GB 4789.1 执行。

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 食品生产加工过程的卫生要求

食品生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

2.7 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：感官要求、水分、酸度、净含量及允许短缺量。验证性检验一周一次。验证检验项目：菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以大米为主要原料，经淘洗、浸泡、磨浆，添加或不添加食用小麦淀粉、食用马铃薯淀粉、食用玉米淀粉、食用木薯淀粉、食用豌豆淀粉、食用绿豆淀粉、红薯淀粉、芋头淀粉、谷朊粉、魔芋粉、菠菜粉、胡萝卜粉、番茄粉（西红柿粉）、南瓜粉、火龙果粉、山药粉、紫薯粉、红薯粉、食用盐中的一种或几种，经配料混合、搅拌、经配料混合、加水搅拌、蒸制、成型、风冷、降温、喷洒或不喷洒（大豆油或棕榈油）、包装等工艺制成的米粉制品。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，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 的规定。

周口赢家食品有限公司

H N
Q B