



411917S-2022



商丘鲁御缘食品有限公司企业标准

Q/SLYY 0002S-2022

米粉

2022-07-18 发布

2022-07-18 实施

商丘鲁御缘食品有限公司 发布

前 言

本标准由商丘鲁御缘食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：刘化彬。

H N

Q B

米粉

1 范围

本标准规定了米粉的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以大米（粉碎）为主要原料，加水浸泡、粉碎，添加小麦粉、食用淀粉（食用玉米淀粉、小麦淀粉、马铃薯淀粉、食用木薯淀粉、食用甘薯淀粉、食用豌豆淀粉中的一种或几种）、食用菌粉【黑木耳、毛木耳、香菇、茶树菇、白牛肝菌（又名美味牛肝菌）、羊肚菌、猴头菇、银耳、松茸、姬松茸、竹荪、白灵菇、平菇、杏鲍菇、鸡腿菇、鸡枞菌、花菇、白蘑菇、草菇、金针菇、滑菇中的一种或几种】、果蔬粉或果蔬汁【芹菜、黄瓜、番茄、红萝卜、胡萝卜、南瓜、菠菜、青萝卜、白萝卜、莴笋、毛豆、豆角、蚕豆、豌豆、冬瓜、笋瓜、西葫芦、丝瓜、洋葱、茄子、紫薯、甘薯（山芋、地瓜、红薯）、香芋、芋头、山药、莲藕、黄秋葵、芝麻叶、红枣、橙子、芒果、菠萝、柑橘、梨、柠檬、冬枣、葡萄、苹果、番木瓜、山楂、枸杞、哈密瓜、枇杷、香蕉、猕猴桃、杨桃、草莓、蓝莓、树莓、杨梅、青梅、鲜桃、柚子、百香果、荔枝、山竹子、火龙果、樱桃、桑椹、沙棘、金桔、罗汉果、乌梅、菠萝蜜、蔓越莓、黄桃、榴莲、青桔中的一种或几种】、生活饮用水中的一种或几种，经调粉（调浆）、挤丝、老化、烘干或不烘干、切割、包装加工制成的非即食干或湿米粉。

根据工艺不同，产品分类为：干米粉、湿米粉。

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 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.3 果蔬汁应符合 GB/T 31121 的规定。
- 2.1.4 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.5 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.6 果蔬粉应符合 NY/T 1884 或 NY/T 2984 的规定。
- 2.1.7 食用菌粉应符合 GB 7096 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	具有各自应有的色泽	从样品中取出 50g，置于洁净瓷盘中，在自然光下观察其性状、色泽，闻其
性状	条状	

滋、气味	具有各自特有的滋、气味，应有的气味，无酸馊味、霉味及其他异味	气味，然后以温开水漱口，品尝其滋味，并检查有无外来杂质。
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 ≤	湿米粉	75.0	GB 5009.3
	干米粉	16.0	
酸度, °T ≤		1.5	GB 5009.239
总砷 (以 As 计), mg/kg ≤		0.5	GB 5009.11
*铅 (以 Pb 计), mg/kg ≤		0.18	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg ≤		5.0	GB 5009.22
展青霉素, μg/kg 【仅适用于添加果蔬粉或果蔬汁 (苹果、山楂) 的产品】 ≤		20	GB 5009.185
*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 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.6 其它要求

食品添加剂的使用应符合 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

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

编制说明

本标准适用于以大米（粉碎）为主要原料，加水浸泡、粉碎，添加小麦粉、食用淀粉（食用玉米淀粉、小麦淀粉、马铃薯淀粉、食用木薯淀粉、食用甘薯淀粉、食用豌豆淀粉中的一种或几种）、食用菌粉【黑木耳、毛木耳、香菇、茶树菇、白牛肝菌（又名美味牛肝菌）、羊肚菌、猴头菇、银耳、松茸、姬松茸、竹荪、白灵菇、平菇、杏鲍菇、鸡腿菇、鸡枞菌、花菇、白蘑菇、草菇、金针菇、滑菇中的一种或几种】、果蔬粉或果蔬汁【芹菜、黄瓜、番茄、红萝卜、胡萝卜、南瓜、菠菜、青萝卜、白萝卜、莴笋、毛豆、豆角、蚕豆、豌豆、冬瓜、笋瓜、西葫芦、丝瓜、洋葱、茄子、紫薯、甘薯（山芋、地瓜、红薯）、香芋、芋头、山药、莲藕、黄秋葵、芝麻叶、红枣、橙子、芒果、菠萝、柑橘、梨、柠檬、冬枣、葡萄、苹果、番木瓜、山楂、枸杞、哈密瓜、枇杷、香蕉、猕猴桃、杨桃、草莓、蓝莓、树莓、杨梅、青梅、鲜桃、柚子、百香果、荔枝、山竹子、火龙果、樱桃、桑椹、沙棘、金桔、罗汉果、乌梅、菠萝蜜、蔓越莓、黄桃、榴莲、青桔中的一种或几种】、生活饮用水中的一种或几种，经调粉（调浆）、挤丝、老化、烘干或不烘干、切割、包装加工制成的非即食干或湿米粉。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。

商丘鲁御缘食品有限公司