



410953S-2023



河南品鲜一百食品有限公司企业标准

Q/HPXS 0001S-2023

米粉

2023-04-20 发布

2023-04-20 实施

河南品鲜一百食品有限公司 发布

前 言

本标准的附录 A 为规范性附录。

本标准由河南品鲜一百食品有限公司提出。

本标准起草单位：河南品鲜一百食品有限公司。

本标准主要起草人：张威力、徐晓东、孟单单。

HN
QB

米粉

1 范围

本标准规定了米粉的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以大米为主要原料，添加或不添加其他辅料（百合、荞麦、黑米、高粱、青稞、燕麦中的一种或几种），经清洗、浸泡、磨浆、压滤，加入或不加入食用淀粉（玉米淀粉、小麦淀粉、木薯淀粉、马铃薯淀粉、红薯淀粉、绿豆淀粉中的一种或几种），经拌料、造粒、挤压成型、烘干或不烘干等工艺制成的米粉（非即食）。

根据产品工艺分为：干米粉、湿米粉。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 生产用水应符合 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 食用淀粉（玉米淀粉、小麦淀粉、木薯淀粉、马铃薯淀粉、红薯淀粉、绿豆淀粉）应符合 GB 31637 的规定。

2.1.4 百合干应符合 DB62/T412 的规定

2.1.5 荞麦应符合 GB/T 13359 的规定

2.1.6 高粱应符合 GB/T 8231 的规定

2.1.7 荞麦应符合 GB/T 10458 的规定

2.1.8 黑米应符合 NY/T 832 的规定

2.1.9 青稞应符合 GB/T 11760 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
外观	直条状，条形均匀，无明显并条	取适量试样，置于一清洁、干燥的白色器皿中，在自然光下目测其外观、色泽和杂质
色泽	具有产品应有的色泽，色泽均匀	
杂质	无肉眼可见外来杂质	
滋味及气味	具有天然米香气味，无酸味、霉味及其他异味	米粉烹饪后，趁热闻气味，用清水漱口后，口尝米粉的滋味、气味及烹调性
烹调性	煮熟后口感柔软爽口，不粘牙，不牙碜，柔韧细腻、爽滑、韧性好	附录 A.2

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
	干米粉	湿米粉	
水分/(g/100g) ≤	14.5	60	GB 5009.3
酸度/（°T） ≤	2.0		GB 5009.239
自然断条率/（%） ≤	5		附录 A 中 A.1
熟断条率/(%) ≤	10		附录 A 中 A.3
吐浆率/(%) ≤	12		附录 A 中 A.4
*铅(以 Pb 计)/(mg/kg) ≤	0.15		GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ /（ μ g/kg） ≤	5.0		GB 5009.22
* 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

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

出厂检验项目为感官要求、水分、酸度、自然断条率、熟断条率、吐浆率、净含量及允许短缺量。型式检验按国家相关规定执行。

附 录 A
(规范性附录)

吐浆、自然断条率、熟断条率和烹调性的检验方法

A.1 自然断条率的测定

A.1.1 仪器和设备

A.1.1.1 天平：感量 0.1g

A.1.1.2 直尺：分度尺 1mm

A.1.2 分析步骤

随机抽取完整的 10 根样品，分别测量并取其算数平均值，作为平均长度。

A.1.3 测定

随机抽取独立包装的样品 1.0kg 左右称重(W)，将长度不足平均长度三分之二的样品检出称重(W₁)。

A.1.4 结果计算

$$\text{自然断条率 (\%)} = \frac{W_1}{W} \times 100$$

式中：

W—样品重量，单位为克(g)；

W₁—不足平均长度三分之二的样品重量，单位为(g)。

A.2 烹调性的检验

A.2.1 仪器和设备

A.2.1.1 可调式电炉：1000W

A.2.1.2 秒表。

A.2.1.3 烧杯或锅。

A.2.1.4 玻璃板 2 块：100mm×50mm

A.2.1.5 筷子。

A.2.2 分析步骤

A.2.2.1 用可调式电炉加热盛有样品重量约 50 倍左右沸水的烧杯或锅，保持水的微沸状态，随机抽取样品 40 根，放入沸水中，用秒表开始计时，从 3min 开始取样，然后每隔 30s 取样一次，每次取一根，用两块玻璃板压扁，观察样品的内部硬心线，硬心线消失时所记录的时间即为烹饪时间。

A.2.2.2 任取样品 40 根，放入盛有样品重量约 50 倍左右的沸水的烧杯或锅，用可调式电炉加热，保持水的微沸状态，达到 A.2.2.1 所测得烹调时间后，用筷子将样品轻轻挑出，直接品尝煮熟后的样品，检验其烹调性。

A.3 熟断条率的测定

A.3.1 仪器和设备

A.3.1.1 可调式电炉：1000W

A.3.1.2 秒表。

A.3.1.3 烧杯或锅。

A.3.1.4 玻璃板 2 块：100mm×50mm

A.3.1.5 筷子

A.3.2 分析步骤

任取样品 40 根，放入盛有样品重量约 50 倍左右沸水的烧杯或锅，用可调式电炉加热，保持水的微沸状态，达到 A.2.2.1 所测得烹调时间后，用筷子将样品轻轻挑出，数取完整的样品根数。

A.3.3 结果计算

$$\text{熟断条率}(\%) = \frac{40 - N}{40} \times 100$$

式中:

N—完整样品根数。

A.4 吐浆量的测定。

A.4.1 仪器和设备

A.4.1.1 可调式电炉: 1000W。

A.4.1.2 秒表。

A.4.1.3 烧杯或锅。

A.4.1.4 玻璃板 2 块: 100mm×50mm。

A.4.1.5 烧杯: 250ml。

A.4.1.6 筷子。

A.4.1.7 天平: 感量 0.1g。

A.4.1.8 烘箱。

A.4.1.9 容量瓶: 500ml。

A.4.1.10 移液管: 50ml。

A.4.2 分析步骤

用天平称取试样约 10g (精确到 0.1g)，放入盛有 500mL 的沸水(蒸馏水) 的烧杯或锅中，用可调式的电炉加热，保持水的微沸状态，以米粉刚好熟透无硬心为准，用筷子捞出全部粉样，粉汤放至常温后，转入 500mL 容量瓶中定容、混匀。应移液管移取 50mL 粉汤倒入恒重的 250mL 烧杯中，放在可调式的电炉中蒸发掉大部分水后，再加入粉汤 50mL 继续蒸发至近干，放入 105℃±2℃ 烘箱内烘至恒温(前后两次烘至重量差不超过 0.005g)。

A.4.3 结果计算

$$\text{吐浆量}(\%) = \frac{10 \times (W_2 - W_1)}{W \times (1 - M\%)} \times 100$$

式中:

W—试样的重量，单位为 (g)

M—试样中的水分重量:

W₁—干燥前烧杯重，单位为 (g)；

W₂—干燥后样重与烧杯重，单位为 (g)。

编制说明

本标准适用于以大米为主要原料，添加或不添加其他辅料（百合、荞麦、黑米、高粱、青稞、燕麦中的一种或几种），经清洗、浸泡、磨浆、压滤，加入或不加入食用淀粉（玉米淀粉、小麦淀粉、木薯淀粉、马铃薯淀粉、红薯淀粉、绿豆淀粉中的一种或几种），经拌料、造粒、挤压成型、烘干或不烘干等工艺制成的米粉（非即食）。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，制订了本企业标准，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

河南品鲜一百食品有限公司

H N
Q B