



411387S-2023



郑州孔河天地食品有限公司企业标准

Q/ZKTS 0020S-2023

米制品

2023-05-22 发布

2023-05-22 实施

郑州孔河天地食品有限公司 发布

前 言

本标准由郑州孔河天地食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：王炎磊、齐国建、黄宁。

本标准自发布实施日起替代：Q/ZKTS 0020S-2022。

H N
Q B

米制品

1 范围

本标准规定了米制品的术语和定义、分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以大米（经淘洗、泡米、磨浆或磨粉）为主要原料，添加小麦淀粉、玉米淀粉、蔬菜粉（菠菜粉、胡萝卜粉、芹菜粉、紫甘蓝粉、番茄粉中的一种或几种）、紫菜（粉碎）、火龙果（清洗、消毒、去皮、磨浆）、杂粮粉（黑米粉、玉米粉、紫薯粉、红豆粉、黑豆粉、荞麦粉中的一种或几种）、葛根粉、藕粉、可可粉、螺旋藻粉（极大螺旋藻粉、钝顶螺旋藻粉）、芝麻、食品用香精（咸味香精）、食品用天然香味复合物【芦荟提取物、甘草提取物（粉）、柚苷（柚皮甙提取物）、黑胡椒提取物、香荚兰豆浸膏（提取物）】中的两种或几种辅料，添加水，经过打粉（或不打粉）、烫浆（或不烫浆）、调浆（或不调浆）、定型（蒸制或挤压）、冷却、抹或不抹大豆油、熟化或不熟化、切制和包装工艺制成的非即食米制品（食用前需经加热熟化）。

按原辅料不同分类：

米皮分为原味米皮、蔬菜米皮、紫菜米皮、火龙果米皮、杂粮米皮、可可粉米皮、葛根粉米皮、藕粉米皮、螺旋藻粉米皮。

米粉分为原味米粉、蔬菜米粉、紫菜米粉、火龙果米粉、杂粮米粉、可可粉米粉、葛根粉米粉、藕粉米粉、螺旋藻粉米粉。

米线分为原味米线、杂粮米线。

2 术语和定义

2.1 米制品

以大米（淘洗、泡米、磨浆或磨粉）、小麦淀粉和水为主要原料，添加或不添加玉米淀粉、蔬菜粉（菠菜粉、胡萝卜粉、芹菜粉、紫甘蓝粉、番茄粉）、紫菜（粉碎）、火龙果（清洗、消毒、去皮、磨浆）、杂粮粉（黑米粉、玉米粉、紫薯粉、红豆粉、黑豆粉、荞麦粉）、葛根粉、藕粉、可可粉、螺旋藻粉（极大螺旋藻粉、钝顶螺旋藻粉）、芝麻、食品用香精（咸味香精）、食品用天然香味复合物【芦荟提取物、甘草提取物（粉）、柚苷（柚皮甙提取物）、黑胡椒提取物、香荚兰豆浸膏（提取物）】中的两种或几种辅料，经过打粉（或不打粉）、烫浆（或不烫浆）、调浆（或不调浆）、定型（蒸制或挤

压)、冷却、抹或不抹大豆油、熟化或不熟化、切制和包装工艺制成的一种口感劲弹爽口，加或不加调味，经煎炒等操作后即可食用的圆形、三角形、长方形、或其他形状的非即食米制品。

3 技术要求

3.1 原料

- 3.1.1 大米应符合 GB/T 1354 和 GB 2715 的规定。
- 3.1.2 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 3.1.3 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.4 紫菜应符合 GB/T 23597 的规定
- 3.1.5 螺旋藻粉应符合 GB/T 16919 的规定。
- 3.1.6 菠菜粉、紫甘蓝粉和芹菜粉应符合 NY/T 1884 和 NY/T 960 的规定
- 3.1.7 胡萝卜粉应符合 NY/T 1884 和 NY/T 959 的规定。
- 3.1.8 番茄粉应符合 NY/T 957 和 NY/T 1884 的规定。
- 3.1.9 小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。
- 3.1.10 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 3.1.11 可可粉应符合 GB/T 20706 的规定。
- 3.1.12 荞麦粉应符合 NY/T 894 和 GB/T 35028 的规定。
- 3.1.13 黑米粉、黑豆粉、红豆粉、紫薯粉应符合 LS/T3302 的规定。
- 3.1.14 葛根粉应符合 GB/T 30637 的规定。
- 3.1.15 藕粉应符合 GB/T 25733 的规定。
- 3.1.16 玉米粉应符合 GB/T 10463 的规定。
- 3.1.17 食品用天然香味复合物应符合 GB 29938 的规定。
- 3.1.18 火龙果应符合 NT/T 3601 的规定。
- 3.1.19 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 3.1.20 玉米淀粉应符合 GB 31637 的规定。

3.2 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	外形完整，具有产品应有的性状	从样品中取出约 200g，置于洁净白瓷盘

色 泽	色泽均匀，具有产品应有的色泽	中，在自然光条件下用肉眼观察其色泽、性状，嗅其气味，用温开水漱口，品尝其滋味，并检查有无外来杂质。
气味、滋味	具有产品应有的气、滋味，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

3.3 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	≤	米皮、米粉	米线	GB 5009.3
		70	33	
酸度， mL/10g	≤	4.0	1.5	GB 5009.239
总砷（以 As 计）， mg/kg	≤	0.5		GB 5009.11
镉（以 Cd 计）， mg/kg	≤	0.2		GB 5009.15
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
*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。				

3.4 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。

3.5 生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

3.6 其他要求

食品添加剂的使用应符合 GB2760 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。

4 检验

出厂检验项目包括：感官要求、水分、净含量及允许短缺量。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（经淘洗、泡米、磨浆或磨粉）为主要原料，添加小麦淀粉、玉米淀粉、蔬菜粉（菠菜粉、胡萝卜粉、芹菜粉、紫甘蓝粉、番茄粉中的一种或几种）、紫菜（粉碎）、火龙果（清洗、消毒、去皮、磨浆）、杂粮粉（黑米粉、玉米粉、紫薯粉、红豆粉、黑豆粉、荞麦粉中的一种或几种）、葛根粉、藕粉、可可粉、螺旋藻粉（极大螺旋藻粉、钝顶螺旋藻粉）、芝麻、食品用香精（咸味香精）、食品用天然香味复合物【芦荟提取物、甘草提取物（粉）、柚苷（柚皮甙提取物）、黑胡椒提取物、香荚兰豆浸膏（提取物）】中的两种或几种辅料，添加水，经过打粉（或不打粉）、烫浆（或不烫浆）、调浆（或不调浆）、定型（蒸制或挤压）、冷却、抹或不抹大豆油、熟化或不熟化、切制和包装工艺制成的非即食米制品（食用前需经加热熟化）。

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。

郑州孔河天地食品有限公司