



濮阳市恒远食品有限公司企业标准

Q/PHY 0006S-2023

糯(粘)米粉

2023-05-31 发布

2023-05-31 实施

濮阳市恒远食品有限公司 发布

前言

本标准由濮阳市恒远食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人:梁定建、姜露、王梦菡、王连州、韩哲慧、李翠娟、王静、魏然、申莉萍。



糯(粘)米粉

1 范围

本标准规定了糯(粘)米粉的要求、检验方法、检验规则等。 本标准适用于以糯(粘)米粉为原料,经清理、包装而成的糯(粘)米粉。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1糯(粘)米粉应符合GB 2715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	均匀粉末状,无结块	从样品中取出100克,倒入一白色瓷		
色 泽	洁白,有光泽	器中,在自然光下,观察其性状、色		
气、滋味	具有糯(粘)米粉应有的气味和滋味,无异味	泽,嗅其气味。用温开水漱口,品其		
杂质	无肉眼可见外来杂质	滋味,并检查有无外来杂质。		

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	\(\left\)	14.0	GB 5009.3
灰分(以干基计), g/100g	€	0.4	GB 5009.4
酸度, mL/10g	\leq	1.0	GB 5009.239
细度(150µm 或 100 目通过率),%	≽	95.0	GB/T 22427.5
白度(R457nm 蓝光反射率),%	≥	86. 0	GB/T 22427.6
斑点,个/cm²	≤	6.0	GB/T 22427.4
峰值粘度,BU	≥	200	GB/T 14490
含砂量,%	\leq	0.02	GB/T 5508

≤		ı
~	0.003	GB/T 5509
\leq	0.2	GB 5009.11
铅(以Pb计),mg/kg 《		GB 5009.12
\leq	0. 02	GB 5009.17
\leq	0.2	GB 5009.15
€	1.0	GB 5009. 123
\leq	0. 05	GB/T 5009.19
\leq	0. 05	GB/T 5009.19
\leq	2. 0	GB 5009.27
\leq	5. 0	GB 5009.96
\leq	10.0	GB 5009. 22
的规定。		
		 ≤ 0. 2 ≤ 0. 18 ≤ 0. 02 ≤ 0. 2 ≤ 1. 0 ≤ 0. 05 ≤ 0. 05 ≤ 2. 0 ≤ 5. 0 ≤ 10. 0

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

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、灰分	▶、粗细度、净含量	量及允许短缺量。	型式检验按国家有关
规定执行。					

编制说明

糯(粘)米粉是以糯(粘)米粉为原料,经清理、包装而成。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。

濮阳市恒远食品有限公司

