



412811S-2023



河南莫小仙食品有限公司企业标准

Q/MXX 0002S-2023

# 方便大米制品

2023-09-10 发布

2023-09-10 实施

河南莫小仙食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南莫小仙食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：姜艳艳、刘明明。

H N

Q B

# 方便大米制品

## 1 范围

本标准规定了方便大米制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以大米或糙米为主要原料，添加生活饮用水，适量添加或不添加玉米、小米、小麦、燕麦、荞麦、高粱、红薯、土豆、紫薯、绿豆、红豆、大豆、豌豆、蚕豆、芸豆、胡萝卜、脱水胡萝卜、食用淀粉（小麦淀粉、玉米淀粉、马铃薯淀粉、木薯淀粉中的一种或几种）、食品添加剂（单，双甘油脂肪酸酯、磷酸二氢钙、甘草抗氧化物、海藻酸丙二醇酯、核黄素、红花黄、红曲米、 $\beta$ -胡萝卜素、姜黄、姜黄素、聚甘油脂肪酸酯、抗坏血酸棕榈酸酯、可得然胶、辣椒红、胭脂虫红中的一种或几种）中的一种或几种，经粉碎或不粉碎、混配或不混配、熟制成型、干燥或不干燥、冷却或不冷却、包装、金检、装箱而成的方便大米制品。

根据原料、工艺不同分为不同类别。

## 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 糙米应符合 GB/T 18810 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.3 玉米应符合 GB/T 1353 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.4 小米应符合 GB/T 11766 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.5 小麦应符合 GB/T 1351 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.6 燕麦应符合 GB/T 13359 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.7 荞麦应符合 GB/T 10458 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.8 高粱应符合 GB/T 8231 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.9 绿豆、红豆、大豆、豌豆、蚕豆、芸豆应符合 NY/T 285 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.10 红薯、土豆、紫薯、胡萝卜应无腐烂，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.11 脱水胡萝卜应符合 NY/T 959 的规定。
- 2.1.12 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.13 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.14 磷酸二氢钙应符合 GB 1886.333 的规定。
- 2.1.15 甘草抗氧化物应符合 GB 1886.89 的规定。
- 2.1.16 海藻酸丙二醇酯应符合 GB1886.226 的规定。
- 2.1.17 核黄素应符合 GB 14752 的规定。
- 2.1.18 红花黄应符合 GB1886.61 的规定。
- 2.1.19 红曲米应符合 GB1886.19 的规定。

- 2.1.20  $\beta$ -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.21 姜黄应符合 GB 1886.60 的规定。
- 2.1.22 姜黄素应符合 GB 1886.76 的规定。
- 2.1.23 聚甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.178 的规定。
- 2.1.24 抗坏血酸棕榈酸酯应符合 GB1886.230 的规定。
- 2.1.25 可得然胶应符合 GB28304 的规定。
- 2.1.26 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.27 胭脂虫红应符合 GB 1886.315 的规定。
- 2.1.28 生产用水应符合 GB 5749 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	取样品置于洁净白瓷盘或其他无色洁净容器中,在自然光下用肉眼观察其色泽、性状与杂质,嗅其气味,然后以温开水漱口,品其滋味。
色泽	具有产品应有的色泽	
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	

## 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	≤ 16.0	GB 5009.3
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.18	GB 5009.12
磷酸盐 <sup>a</sup> 【以磷酸根( $PO_4^{3-}$ )计】, g/kg	≤ 5	GB 5009.256
甘草抗氧化物 <sup>a</sup> (以甘草酸计), g/kg	≤ 0.2	GB/T 22248
核黄素 <sup>a</sup> , g/kg	≤ 0.05	GB 5009.85
$\beta$ -胡萝卜素 <sup>a</sup> , g/kg	≤ 1.0	GB 5009.83
姜黄素 <sup>a</sup> , g/kg	≤ 0.5	SN/T 4890

注: \*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

<sup>a</sup>仅添加该食品添加剂的产品检验,同一功能的食品添加剂(相同色泽着色剂)在混合使用时,各自用量占 GB 2760 规定的最大使用量的比例之和不应超过 1。

## 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 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	100	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 样品的采样及处理按 GB 4789.1 的规定执行。

### 2.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF1070 的规定。

### 2.6 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

### 2.7 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 GB2761 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

出厂检验项目包括: 感官要求、净含量及允许短缺量、水分、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

方便大米制品是以大米或糙米为主要原料，添加生活饮用水，适量添加或不添加玉米、小米、小麦、燕麦、荞麦、高粱、红薯、土豆、紫薯、绿豆、红豆、大豆、豌豆、蚕豆、芸豆、胡萝卜、脱水胡萝卜、食用淀粉（小麦淀粉、玉米淀粉、马铃薯淀粉、木薯淀粉中的一种或几种）、食品添加剂（单，双甘油脂肪酸酯、磷酸二氢钙、甘草抗氧化物、海藻酸丙二醇酯、核黄素、红花黄、红曲米、 $\beta$ -胡萝卜素、姜黄、姜黄素、聚甘油脂肪酸酯、抗坏血酸棕榈酸酯、可得然胶、辣椒红、胭脂虫红中的一种或几种）中的一种或几种，经粉碎或不粉碎、混配或不混配、熟制成型、干燥或不干燥、冷却或不冷却、包装、金检、装箱而成的方便大米制品。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，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。

河南莫小仙食品有限公司