



410755S-2024



漯河市三只狼食品有限公司企业标准

Q/LSZL 0004S-2024

米皮、河粉

2024-04-01 发布

2024-04-01 实施

漯河市三只狼食品有限公司 发布

前 言

本标准由漯河市三只狼食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：赵慧芳、刘红奎、韩二兵。

HN
QB

米皮、河粉

1 范围

本标准规定了米皮、河粉的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以大米和/或糯米为原料，添加生活饮用水磨浆，添加小麦淀粉、玉米淀粉、马铃薯淀粉、红薯淀粉、谷朊粉、碳酸钠、食用盐中的一种或几种，搅拌均匀呈糊状、蒸制、切条或不切条、冷却、抹油（大豆油、食用植物调和油中的一种或几种）或不抹油、包装而制成的米皮、河粉。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 大米、糯米应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.2 小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.3 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.4 马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.5 红薯淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.6 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.7 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.8 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.9 食用植物调和油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.10 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.11 谷朊粉应符合 GB/T 21924 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	具有本品应有的性状	从样品中取出 50 克，置于洁净白瓷盘中，在自然光条件下用肉眼观察其性状、色泽及杂质、嗅其气味，然后用温开水漱口，品尝其滋味。
色 泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有本品应有的气、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	≤ 80.0	GB 5009.3
食用盐 ^a (以 NaCl 计), g/100g	≤ 5.0	GB 5009.44
*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
*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。		
^a 适用于添加食用盐的产品。		

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 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 ⁵	10 ⁶	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	20	100	GB 4789.3
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 1: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 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 JJF 1070 的规定。

2.6 食品生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其他要求

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、净含量及允许短缺量、水分。验证检验一周一次。验证检验项目：菌落总数、大肠菌群的检验。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和/或糯米为原料，添加生活饮用水磨浆，添加小麦淀粉、玉米淀粉、马铃薯淀粉、红薯淀粉、谷朊粉、碳酸钠、食用盐中的一种或几种，搅拌均匀呈糊状、蒸制、切条或不切条、冷却、抹油（大豆油、食用植物调和油中的一种或几种）或不抹油、包装而制成的米皮、河粉。根据《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国标准化法》的规定，参照相关国家标准制定本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

漯河市三只狼食品有限公司