



411571S-2024



河南省莆阳食品有限公司企业标准

Q/HPS 0001S-2024

米粉制品

2024-06-19 发布

2024-06-19 实施

河南省莆阳食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南省莆阳食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：吴雪红。

本标准自发布实施日起替代 Q/HPS 0001S-2023。

H N

Q B

米粉制品

1 范围

本标准规定了米粉制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以大米粉为主要原料，添加生活饮用水、添加或不添加小麦粉、食用玉米淀粉，经搅拌、成型、蒸制或不蒸制、干燥、包装加工而成的非即食米粉制品。

根据工艺及所用原辅料不同，产品分为：米粉、河粉、米线。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 大米粉应符合 GB 2715 的规定。

2.1.2 小麦粉应符合 GB/T 1355 的规定。

2.1.3 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。

2.1.4 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	取适量试样置于白瓷盘中，在自然光下观察性状、色泽、杂质，闻其气味，用温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的滋味与气味，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	GB 5009.3
酸度, mL/10g	≤ 4.0	GB 5009.239
铅* (以Pb计), mg/kg	≤ 0.18	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤ 10	GB 5009.22

注：*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

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	
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

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 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 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

出厂检验项目包括：感官要求、净含量及允许短缺量、水分。型式检验应符合国家相关规定。

编制说明

本标准适用于以大米粉为主要原料，添加生活饮用水、添加或不添加小麦粉、食用玉米淀粉，经搅拌、成型、蒸制或不蒸制、干燥、包装加工而成的非即食米粉制品。本标准根据《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。

河南省莆阳食品有限公司

H N

Q B