



413742S-2025



## 河南明晖食品有限公司企业标准

Q/HMH 0002S-2025

# 米粉制品

2025-12-26 发布

2025-12-26 实施

河南明晖食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南明晖食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：李道明。

H N

QB

# 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或大米粉为主要原料，辅以小麦粉、食用淀粉、食用盐、食用大豆油中的一种或几种，经浸米或不浸米、制浆、熟制成型、包装等工艺加工而成米粉制品（包含即食和非即食）。

根据辅料和食用方法不同可将产品分为不同种类：即食米皮（粉）、即食河粉、非即食米皮（粉）、非即食河粉。

## 2 要求

### 2.1 原料要求

- 2.1.1 大米应符合 GB/T 1354 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.2 大米粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.3 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.4 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.5 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.6 食用大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.7 生活饮用水（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
色 泽	具有本品应有的色泽	从样品中取出一包，倒入一洁净白色瓷盘中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，按照食用方法品其滋味
性 状	软固态，具有本品应有的形状	
气、滋味	具有本品特有气味和滋味，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	≤ 75	GB 5009.3
酸度，°T	≤ 3.0	GB 5009.239
铅*（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.18	GB 5009.12

黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , $\mu\text{g/kg}$	$\leq$	5.0	GB 5009.22
注: *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 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数 <sup>b</sup> , CFU/g	5	2	$10^4$	$10^5$	GB 4789.2
大肠菌群 <sup>b</sup> , CFU/g	5	2	10	$10^2$	GB 4789.3 中平板计数法
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 1: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行;

注 2: b 指标仅适用于即食型产品。

## 2.5 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 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; 验证检验一周进行一次, 验证检验项目: 菌落总数(仅适用于即食型产品)、大肠菌群(仅适用于即食型产品)的检验。型式检验按国家相关规定执。

## 编制说明

本标准适用于以大米或大米粉为主要原料，辅以小麦粉、食用淀粉、食用盐、食用大豆油中的一种或几种，经浸米或不浸米、制浆、熟制成型、包装等工艺加工而成米粉制品（包含即食和非即食）。

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。

河南明晖食品有限公司

H N

Q B