



411438S-2025



会元居（驻马店）食品科技有限公司企业标准

Q/HYJ 0002S-2025

米粉

2025-05-07 发布

2025-05-07 实施

会元居（驻马店）食品科技有限公司 发布

前 言

本标准由会元居（驻马店）食品科技有限公司提出。

本标准起草单位：会元居（驻马店）食品科技有限公司。

本标准主要起草人：蔡月中。

H N

Q B

米粉

1 范围

本标准规定了米粉的分类、要求，以及检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以大米为主要原料，经清洗、浸泡、磨浆、压滤，加入或不加入食用淀粉（玉米淀粉、红薯淀粉、木薯淀粉中的一种或几种），经拌料、熟制成型、干燥、包装等工艺制成的非即食类米粉。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 大米应符合 GB/T 1354 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.3 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 的要求。
- 2.1.4 木薯淀粉应符合 GB/T 29343 的要求。
- 2.1.5 马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 的要求。

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	具有产品应有的、基本均匀一致的色泽。	从样品中取出 1 袋，置于洁净白色的瓷盘中，用镊子翻动，在自然光线下观察形态、色泽、杂质，嗅其气味，放入盛有 500mL 沸水的容器中煮 2-3min，品其滋味
滋味、气味	具有产品固有的滋味、气味。	
形态、口感	块状，米粉块复水后粉条厚度、宽度基本均匀一致，表面平滑；口感滑爽、柔韧、有弹性，不粘牙，基本无硬芯。	
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， % ≤	20.0	GB 5009.3
酸度， ° T ≤	4.0	GB 5009.239
黄曲霉毒素 B ₁ ， μg/kg ≤	5.0	GB 5009.22
铅*（以 Pb 计）， mg/kg ≤	0.18	GB 5009.12
*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。					

2.4 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

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

编制说明

本标准适用于以大米为主要原料，经清洗、浸泡、磨浆、压滤，加入或不加入食用淀粉（玉米淀粉、红薯淀粉、木薯淀粉中的一种或几种），经拌料、熟制成型、干燥、包装等工艺制成的非即食类米粉。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，制订了本企业标准，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。

会元居（驻马店）食品科技有限公司

H N
Q B