



410117S-2026



新乡市福旺多食品有限公司企业标准

Q/XFS 0001S-2026

米饼胚

2026-01-19 发布

2026-01-19 实施

新乡市福旺多食品有限公司 发布

前 言

本标准由新乡市福旺多食品有限公司提出。

本标准起草单位：新乡市福旺多食品有限公司。

本标准主要起草人：姬月云。

H N

Q B

米饼胚

1 范围

本标准规定了米饼胚的要求, 以及检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以大米为原料, 通过浸泡、磨粉、蒸练、成型、烘干而制成的非即食米饼胚。

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 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	具有一致的形状, 厚薄均匀, 干燥完整无干裂。	
色泽	白色或微黄, 色泽均匀。	
气、滋味	具有本产品应有的气味和滋味, 无发霉、变质等异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质。	取样品100克置于白瓷盘中, 自然光下, 用目测和鼻嗅的方法检测, 观察有无外来杂质。

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	≤ 25	GB 5009.3
酸度, ml/10g	≤ 4.0	GB 5009.239
铅*(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.15	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 GB2762。

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 GB14881 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。

H N

Q B

编制说明

米饼胚是以大米为原料，通过浸泡、磨粉、蒸练、成型、烘干而制成的非即食米饼胚。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。

新乡市福旺多食品有限公司

H N

Q B