



备案号：360365S-2022
备案日期：2022年6月8日
有效期至：2027年6月7日

Q/HDC

江西省食品安全企业标准

Q/HDC 0008S-2022

太极鹰牌调制米粉

2022-05-19 发布

2022-05-19 实施

江西华达昌食品有限公司 发布

(注：备案的企业标准以“江西省食品安全标准备案与管理系统”中的文本为正本)

目 次

前 言	II
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语和定义	2
4 分类	2
5 要求	2
6 食品添加剂	4
7 生产加工过程的卫生要求	4
8 检验规则	4
9 标志、标签、包装、运输、贮存	5
附 录 A（规范性附录）吐浆、自然断条率、碎粉率、熟破裂率、含砂量的检验方法	6

前 言

本标准编制所依据的起草规则为GB/T 1.1-2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》。

本标准于2022年5月19日进行了第一次修改，代替2022年2月8日发布，2022年2月8日实施的版本。修改内容为1.范围增加原辅料；2.规范性引用文件相应增加；3.铅限量进行修改

本标准中铅限量（以Pb计）为0.18mg/kg，严于GB 2762-2017《食品中污染物限量》中“谷物及其制品 a [麦片、面筋、八宝粥罐头、带馅（料）面食制品除外]”项下铅限量（以Pb计）0.2mg/kg

本标准起草单位：江西华达昌食品有限公司。

本标准主要起草人：张新平、赖文英。

本标准批准人：陈乐旻。

太极鹰牌调制米粉

1 范围

本标准规定了太极鹰牌调制米粉的术语和定义、分类、要求、生产加工过程的卫生要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输及贮存。

本标准适用于以大米(≥60%)、食用玉米淀粉、生活饮用水为主要原辅料添加或不添加小麦纤维(食用小麦麸皮)、玉米皮粗纤维、食用豌豆纤维、魔芋粉为辅料,经浸泡、粉碎,挤压成型、复蒸、干燥、包装等工艺制成的太极鹰牌调制米粉。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件,仅注日期的版本适用于本标准。凡是不注日期的引用文件,其最新版本(包括所有的修改单)适用于本标准。

GB/T 191 包装储运图示标志

GB/T 1354 大米

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量

GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量

GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品

GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定

GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定

GB 5009.17 食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定

GB 5009.22 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素B族和G族的测定

GB 5009.123 食品安全国家标准 食品中铬的测定

GB 5749 食品安全国家标准 生活饮用水卫生标准

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB/T 8885 食用玉米淀粉

GB/T 8946 塑料编织袋通用技术要求

GB/T 10004 包装用塑料复合膜、袋 干法复合、挤出复合

GB 14881 食品生产通用卫生规范

GB 28050 预包装食品营养标签通则

QB/T 1871 双向拉伸尼龙(BOPA)/低密度聚乙烯(LDPE)复合膜、袋

NY/T 494 魔芋粉

NY/T 3218 食用小麦麸皮

T/CAQI 92 食用豌豆纤维

JJF 1070-2005 定量包装商品净含量计量检验规则

国家质量监督检验检疫总局令(2005)第75号 《定量包装商品计量监督管理办法》

3 术语和定义

3.1 自然断条率

指直条米粉的长度不足规定长度三分之二的断条占所检样品的比率。

3.2 碎粉率

指通心米粉中不完整的碎片占所检样品的比率。

3.3 吐浆

米粉经沸水煮沸后，能溶解于水的米粉的干物质，其含量以重量百分率表示。

3.4 酸度

中和 10g 调制米粉试样中水溶性酸所需 $\text{KOH}=0.1\text{mol/L}$ 碱液的毫升数。

3.5 熟破裂率

指通心米粉经过沸水煮熟后，破裂米粉占所检样品的比率。

4 分类

4.1 根据调制米粉的形状不同分为两类。

4.2 太极鹰牌调制直条米粉

大米经过浸泡、粉碎，添加食用玉米淀粉或魔芋粉、食用小麦麸皮、食用豌豆纤维、玉米皮粗纤维混合，挤压成型、复蒸、干燥、包装等工艺制成的太极鹰牌调制米粉。

4.3 太极鹰牌调制通心米粉

大米经过浸泡、粉碎，添加食用玉米淀粉或魔芋粉、食用小麦麸皮、食用豌豆纤维、玉米皮粗纤维混合，经半弧形模型挤压、复蒸、干燥、包装等工艺制成的太极鹰牌调制要求

5 要求

5.1 基本要求

不得添加任何非食品物质，不得使用甲醛次硫酸氢钠（吊白块）、硼砂、硫酸铝钾（钾明矾）、硫酸铝铵（铵明矾）、增白剂等物质。

5.2 原辅料要求

5.2.1 大米

应符合GB/T 1354的规定。

5.2.2 食用玉米淀粉

应符合GB/T 8885的规定。

5.2.3 水

应符合GB 5749的规定。

5.2.4 小麦纤维（食用小麦麸皮）

应符合NY/T 3218的规定。

5.2.5 玉米皮粗纤维

感官正常，其污染物和农药残留符合GB2762、GB2763的规定。

5.2.6 食用豌豆纤维

应符合T/CAQI 92的规定。

5.2.7 魔芋粉

应符合NY/T 494的规定。

5.3 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项目/品种	要 求		检验方法
	直条米粉	通心米粉	
外观	呈直条状，半透明；	直圆体半弧状，条纹整齐，油润半透明；	取适量试样，置于一清洁、干燥的器皿中，在自然光下目测其外观、色泽和杂质，鼻嗅其气味，口尝其滋味。
色泽	淡黄色		
滋味与气味	具有天然米香滋味与气味，无酸味、霉味及其它异味。		
杂质	无肉眼可见杂质		
烹调性	煮熟后不粘牙、不牙碜、柔然爽口		

5.4 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
	直条米粉	通心米粉	
水分/（%）	≤	15.0	GB 5009.3
吐浆/（%）	≤	12	附录A.1

自然断条率/ (%)	≤	8.0	-	附录A.2
碎粉率/ (%)	≤	-	8.0	附录A.3
熟破裂率/ (%)	≤	-	30	附录A.4
含砂量		无牙疹		附录A.5
酸度 (0.1mol/L碱) / (mL/10g)	≤	2.0		GB 5517
无机砷 (以As计) / (mg/kg)	≤	0.2		GB 5009.11
铅 (以Pb计) / (mg/kg)	≤	0.18		GB 5009.12
镉 (以Cd计) (mg/kg)	≤	0.2		GB 5009.15
铬 (以Cr计) (mg/kg)	≤	1.0		GB 5009.123
总汞 (以Hg计) (mg/kg)	≤	0.02		GB 5009.17
黄曲霉毒素B ₁ / (ug/kg)	≤	10		GB 5009.22
其他污染物及农药残留限量应符合国家相关标准规定。				

5.5 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。按JJF 1070规定的方法测定。

6 食品添加剂和（或）食品营养强化剂

6.1 食品添加剂的质量应符合相应的标准和有关规定。

6.2 食品添加剂的品种和使用量应符合GB 2760国家相关法律法规的规定。

7 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

8 检验规则

8.1 组批

同一次投料、同一班次、同一生产线生产的同一规格包装完好的产品为一批。

8.2 抽样

每批产品随机抽取，抽样量应为检验所需量的3倍，作为检验及留样。

8.3 检验分类

8.3.1 出厂检验

8.3.1.1 每批产品须经检验，检验合格并附合格证方可出厂。

8.3.1.2 出厂检验项目为感官、净含量、水分、吐浆、酸度、含砂量、自然断条率（限直条米粉检测）、熟破裂率、碎粉率（限通心米粉检测）。

8.3.2 型式检验

- 8.3.2.1 型式检验为本标准的全项目检验。
- 8.3.2.2 正常情况为每半年进行一次，发生下列情况之一时也应进行：
- 停产3个月以上再恢复生产时；
 - 原、辅料来源发生变化时；
 - 本次检验结果与上次检验结果发生较大差异时；
 - 更换主要生产设备时。

8.4 判定规则

检验结果中有一项或一项以上指标不符合本标准规定时，应在同一批产品中重新加倍抽样对不合格项目进行复验，若仍有一项不符合时，则该批产品判为不合格。

8.5 仲裁

在保质期内，供需双方对产品质量有异议时，经双方协商，可申请相关法定检验机构进行仲裁检验。

9 标志、标签、包装、运输、贮存

9.1 标志、标签

产品标志、标签应符合国家相关法律、法规及GB/T 191、GB 7718、GB 28050的规定。

9.2 包装

9.2.1 包装材料应符合 GB 4806.7、GB/T 10004（食品包装用）、GB/T8946、QB/T 1871（食品包装用）的要求。

9.2.2 包装要求：包装封口严密，不得透气，不得受到污染。

9.3 运输

9.3.1 运输工具应清洁、无污染，且备有防雨、防晒设施，严禁与有毒、有害物品混装、混运。

9.3.2 装卸时应轻放、轻搬，防止包装破损。

9.4 贮存

仓库必须干燥、清洁，有防潮、防鼠、防尘设施，并不得与有毒、有害物品共存放。

9.5 保质期

塑料袋包装产品保质期为12个月；复合塑料袋包装产品保质期为18个月。

附录 A (规范性附录)

吐浆、自然断条率、碎粉率、熟破裂率、含砂量的检验方法

A.1 吐浆检验

取试样 10 克,量取 250ml 水倾入烧杯中,在 1000W 电炉上加热至沸腾,马上放入试样,根据米粉直径、厚度不同,继续煮沸适当时间,以米粉刚好熟透无硬心为准。米粉煮熟后,迅速捞出米粉,量取未经沉淀汤汁的十分之一,倒入已恒重的 100ml 烧杯中,置于电炉上蒸发干后放入(135℃±5℃)的烘箱中干燥 40min,按下式计算吐浆量(%):

$$\text{吐浆值} = \frac{G1 - G2}{W(1 - m\%)} \times 10 \times 100$$

式中: W:试样重量(g);

G1:烘干后试样与瓶质量(g);

G2:烘前称量(g);

m:样品的含水量(g);

10:提取试样的换算系数;

测定结果,取小数点后一位。

A.2 自然断条率检验:从样品中任取 2 包打开,分别将长度不足规定长度三分之二的断条检出称重,取 2 包平均数。

$$\text{自然断条率}(\%) = \frac{\text{断条重}}{\text{样品重}} \times 100$$

自然断条率测定结果,计算到小数点后一位。

A.3 碎粉率

从样品中任取 2 包,两处打开,分别拣出称重,取 2 包平均数。

$$\text{碎粉率}(\%) = \frac{F_1}{F} \times 100\%$$

式中: F₁……碎粉重, g;

F……样品重, g。

测定结果取小数点后一位,第二位四舍六入逢五奇进偶舍。

A.4 熟破裂率

从样品中任取完整通心米粉 30 个,放入盛有 500 毫升沸水的烧杯中煮沸,时间按检吐浆的规定,然后将米粉捞出用竹筷轻轻地挑出查看,以米粉不沾、不浑汤、不夹生、无牙尘,熟破裂率不大于 40%

为合格。

$$\text{熟破裂率}(\%) = \frac{M_1}{30} \times 100\%$$

式中： M_1 ……破裂个数，个；

测定结果取小数点后一位，第二位四舍六入逢五奇进偶舍。

A.5 含砂量检验

在检验烹调性的同时检验含砂量，以口吃无牙尘为合格。

江西省食品安全企业标准备案承诺书

本食品生产企业承诺：

本次备案的企业标准名称为：太极鹰牌调制米粉，标准编号为：Q/HDC 0008S—2022。

- 1、本企业是企业标准的第一责任人，对备案的企业标准负责。
- 2、本企业已清楚企业标准备案性质是形式备案，备案只是对企业标准进行登记、存档、公开、备查的行为。
- 3、本企业标准严于食品安全国家标准或者江西省食品安全地方标准。
- 4、本企业标准已经过技术审定，且标准名称、原辅料、技术指标等企业标准内容均符合相关要求。
- 5、本企业对所提交的备案材料真实性、合法性负责，如有不实、违法之处，对该企业标准实施后果承担全部法律责任。
- 6、本企业承诺严格遵守《食品安全法》及其实施条例等相关法律法规、标准的规定，并根据要求对备案的企业标准及时进行修订。未及时修订的，企业标准备案按照相关规定自动废止。

江西华达昌食品有限公司

