



备案号：360142S-2021
备案日期：2021年3月10日
有效期至：2026年3月9日

Q/MG

江西省食品安全企业标准

Q/MG 0001S-2021

烫皮丝

2021-02-18 发布

2021-02-18 实施

信丰县民冠生态农业科技有限公司 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 要求	1
4 食品添加剂	3
5 生产加工过程的卫生要求	3
6 检验规则	3
7 标志、标签、包装、运输、贮存	3
附录 A (规范性附录) 吐浆值的检验方法	5

前 言

本标准编制所依据的起草规则为GB/T 1.1 《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》。
本标准中铅限量（以Pb计）为0.15mg/kg，严于GB 2762 《食品安全国家标准 食品中污染物限量》中“谷物及其制品[麦片、面筋、八宝粥罐头、带馅(料)米面制品除外]”项下铅限量（以Pb计）0.2mg/kg。

本标准与Q/MG 0001S—2020相比，主要变化如下：

- 删除了理化指标中熟破裂率项目。
- 理化指标中增加了酸度项目。
- 删除了附录A中熟破裂率的检验方法。

本标准起草单位：信丰县民冠生态农业科技有限公司。

本标准主要起草人：张小平。

本标准批准人：张小平。

烫皮丝

1 范围

本标准规定了烫皮丝的要求、食品添加剂、生产加工过程的卫生要求、检验规则、标志、标签、包装、运输及贮存。

本标准适用于以大米和（或）中碎米（占比量 $\geq 60\%$ ）、水为原料，添加或不添加食用淀粉、植物油，经洗米、浸泡、磨浆、混合（或不混合）、蒸粉、成型、热风干燥等工艺加工制成的烫皮丝（非即食）。

2 规范性引用文件

下列文件对于本标准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 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品

GB 4806.8 食品安全国家标准 食品接触用纸和纸板材料及制品

GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

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 5009.239 食品安全国家标准 食品酸度的测定

GB 5749 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 8946 塑料编织袋通用技术要求

GB 9683 复合食品包装袋卫生标准

GB/T 10004 包装用塑料复合膜、袋 干法复合、挤出复合

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

GB 31637 食品安全国家标准 食用淀粉

LS/T 3246 碎米

GB 2716 食品安全国家标准 植物油

JJF 1070 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 原辅料要求

3.1.1 大米

应符合GB/T 1354 的规定。

3.1.2 食用淀粉

应符合GB 31637 的规定。

3.1.3 植物油

应符合 GB 2716 的规定。

3.1.4 中碎米

应符合 LS/T 3246 的规定。

3.1.5 水

应符合 GB 5749 的规定。

3.2 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
外观	呈较完整块状、表面光滑、粗细均匀、排列较整齐、无霉变	取本品适量，置于洁净、干燥的白瓷盘中，在光线明亮处，用肉眼观察其外观、色泽和杂质；烹调后，鼻嗅其气味，口尝其滋味和口感
色泽	米色、色泽正常、均匀一致	
滋味和气味	正常，无酸味、无霉味及其他异味	
口感	烹调后具有大米香味，柔软细腻、滑爽、韧性好、富有弹性、不粘牙、不夹生、无牙疹	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

3.3 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)	≤ 14.0	GB 5009.3
酸度(以0.1mol/L NaOH计)/(ml/10g)	≤ 4.0	GB 5009.239
吐浆值/(%)	≤ 8.0	附录A1
铅(以Pb计)/(mg/kg)	≤ 0.15	GB 5009.12

黄曲霉毒素 B1/ (μ g/kg)	\leq	5.0	GB 5009.22
-------------------------	--------	-----	------------

3.4 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。

4 食品添加剂

4.1 食品添加剂的质量应符合相应的标准和有关规定。

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

5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

6 检验规则

6.1 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。

6.2 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。

6.3 检验分类

6.3.1 出厂检验

6.3.1.1 每批产品须经检验，检验合格并附合格证方可出厂。

6.3.1.2 出厂检验项目为感官、水分、酸度、吐浆值、净含量。

6.3.2 型式检验

6.3.2.1 型式检验为本标准的全项目检验。

6.3.2.2 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：

- a) 停产 3 个月以上再恢复生产时；
- b) 原、辅料来源发生变化时；
- c) 本次检验结果与上次检验结果发生较大差异时；
- d) 更换主要生产设设备时。

6.4 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，判为不合格。

6.5 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。

7 标志、标签、包装、运输、贮存

7.1 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。

7.2 包装

7.2.1 包装材料应符合 GB 4806.7、GB 9683、GB/T 10004 (食品用) 的规定。

7.2.2 包装要求：应封口严密。

7.3 运输

7.3.1 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。

7.3.2 卸时应轻放、轻搬，防止包装破损。

7.4 贮存

仓库必须干燥、清洁，有防潮、防鼠、防虫、防尘设施，并不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品共存放。

7.5 保质期

在符合本标准规定的贮存条件下，本产品的保质期为12个月。

附录A
(规范性附录)
熟破裂率和吐浆值的检验方法

A.1 吐浆值的检验方法

取试样10克，放入250ml已沸腾的开水继续煮沸5分钟，用竹筷将米粉条全部捞出，量取已捞出米粉未经沉淀汤的十分之一，放入已恒重的直径为70mm、高30mm称量瓶中，于水浴上蒸发干后放入105℃(±2℃)的烘箱中干燥至恒重，按下式计算吐浆量(%)：

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

式中：W试样重量(g)
G1烘干后试样与称量瓶质量(g)
G2烘前称量(g)；
m 样品的含水率(%)。

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：烫皮丝，米标准编号为：Q/MG 0001S-2021。

- 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。

信丰县民冠生态农业科技有限公司