



备案号：360003S-2020
备案日期：2020年1月9日
有效期至：2025年1月8日

Q/ZZSP

江西省食品安全企业标准

Q/ZZSP 0001S-2020

米粉制品

2019-12-12 发布

2019-12-17 实施

江西真正食品有限公司 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 要求	1
4 食品添加剂	2
5 生产加工过程的卫生要求	2
6 检验规则	2
7 标志、标签、包装、运输、贮存	3
附录 A（规范性附录） 自然断条率、烹调性、熟断条率和吐浆率的检验方法	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》。

本标准于2019年12月12日第一次修改（原标准作废），修改内容如下

—修改了原材料及工艺；

—增加了分类。

本标准中铅限量（以Pb计）为0.15 mg/kg，严于GB 2762《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)面米制品除外]”项下铅限量（以Pb计）0.2 mg/kg。

本标准起草单位：江西真正食品有限公司。

本标准主要起草人：刘胜辉。

本标准批准人：刘样长。

米粉制品

1 范围

本标准规定了米粉制品的要求、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）碎米（ $\geq 50\%$ ）、水为原材料，经浸泡、磨浆、压滤、加入或不加入食用淀粉或其他辅料，经拌料、造粒、蒸熟挤压成形、烘干或不烘干等工艺制成的米粉制品（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 31637 食品安全国家标准 食用淀粉

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

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 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 9683 复合食品包装袋卫生标准

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

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

LS/T 3246 碎米

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 产品分类

根据产品工艺分为：米粉干制品、米粉湿制品。

4 要求

4.1 原、辅料要求

4.1.1 大米

应符合GB/T 1354的规定。

4.1.2 碎米

应符合LS/T 3246的规定。

4.1.3 食用淀粉

应符合GB/T31637的规定。

4.1.4 水

应符合GB 5749的规定。

4.2 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	直条状，条形均匀，无明显并条	取适量试样，置于一清洁、干燥的白色器皿中，在自然光下目测其外观、色泽和杂质
色泽	具有与原材料相对的色泽，色泽均匀	
杂质	无肉眼可见外来杂质	
滋味及气味	具有天然米香气味，无酸味、霉味及其他异味	米粉烹饪后，趁热闻气味，用清水漱口后，口尝米粉的滋味、气味及烹调性
烹调性	煮熟后口感柔软爽口，不粘牙，不牙碜，柔韧细腻、爽滑、韧性好	

4.3 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
	米粉干制品	米粉湿制品	
水分/(g/100g) ≤	14.5	60	GB 5009.3
酸度(以0.1mol/L NaOH计)/(ml/10g) ≤	4.0		GB 5009.239
自然断条率/(%) ≤	5		附录A中A1
熟断条率/(%) ≤	10		附录A中A3
吐浆率/(%) ≤	12		附录A中A4
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

4.4 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。

5 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。

6 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

7 检验规则

7.1 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。

7.2 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。

7.3 检验分类

7.3.1 出厂检验

- 7.3.1.1 每批产品须经检验，检验合格并附合格证方可出厂。
- 7.3.1.2 出厂检验项目为感官、水分、酸度、自然断条率、熟断条率、吐浆率、净含量。

7.3.2 型式检验

- 7.3.2.1 型式检验为本标准的全项目检验。
- 7.3.2.2 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) 更换主要生产设各时。

7.4 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。

7.5 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。

8 标志、标签、包装、运输、贮存

8.1 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。

8.2 包装

8.2.1 包装材料应符合 GB 9683、GB 4806.7、GB 4806.8 的规定。

8.2.2 包装要求：应封口严密。

8.3 运输

8.3.1 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。

8.3.2 装卸时应轻放、轻搬，防止包装破损。

8.4 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。

8.5 保质期

本产品的保质期为12个月。

附录 A

(规范性附录)

吐浆、自然断条率、熟断条率和烹调性的检验方法

A.1 自然断条率的测定

A.1.1 仪器和设备

A. 1. 1. 1 天平：感量0.1g

A. 1. 1. 2 直尺：分度尺1mm

A. 1. 2 分析步骤

随机抽取完整的10根样品，分贝测量并取其算数平均值，作为平均长度。

A. 1. 3 测定

随机抽取独立包装的样品1.0kg左右称重（W），将长度不足平均长度三分之二的样品检出称重（W₁）。

A. 1. 4 结果计算

$$\text{自然断条率 (\%)} = \frac{W_1}{W} \times 100$$

式中：

W—样品重量，单位为克（g）；

W₁—不足平均长度三分之二的样品重量，单位为(g)。

A. 2 烹调性的检验

A. 2. 1 仪器和设备

A. 2. 1. 1 可调式电炉：1000W。

A. 2. 1. 2 秒表。

A. 2. 1. 3 烧杯或锅。

A. 2. 1. 4 玻璃板2块：100mm×50mm。

A. 2. 1. 5 筷子。

A. 2. 2 分析步骤

A. 2. 2. 1 用可调式电炉加热盛有样品重量约50倍左右沸水的烧杯或锅，保持水的微沸状态，随机抽取样品40根，放入沸水中，用秒表开始计时，从3min开始取样，然后每隔30s取样一次，每次取一根，用两块玻璃板压扁，观察样品的内部硬心线，硬心线消失时所记录的时间即为烹饪时间。

A. 2. 2. 2 任取样品400根，放入盛有样品重量约50倍左右的沸水的烧杯或锅，用可调式电炉加热，保持水的微沸状态，达到A. 2. 2. 1所测得烹调时间后，用筷子将样品轻轻挑出，直接品尝煮熟后的样品，检验其烹调性。

A. 3 熟断条率的测定

A. 3. 1 仪器和设备

A. 3. 1. 1 可调式电炉：1000W。

A. 3. 1. 2 秒表。

A. 3. 1. 3 烧杯或锅。

A. 3. 1. 4 玻璃板2块：100mm×50mm。

A. 3. 1. 5 筷子。

A. 3. 2 分析步骤

任取样品40根，放入盛有样品重量约50倍左右沸水的烧杯或锅，用可调式电炉加热，保持水的微沸状态，达到A. 2. 2. 1所测得烹调时间后，用筷子将样品轻轻挑出，数取完整的样品根数。

A. 3. 3 结果计算

$$\text{熟断条率 (\%)} = \frac{40 - N}{40} \times 100$$

式中：

N-完整样品根数。

A. 4 吐浆量的测定。

A. 4. 1 仪器和设备

A. 4. 1. 1 可调式电炉：1000W。

A. 4. 1. 2 秒表。

A. 4. 1. 3 烧杯或锅。

A. 4. 1. 4 玻璃板2块：100mm×50mm。

A. 4. 1. 5 烧杯：250ml。

A. 4. 1. 6 筷子。

A. 4. 1. 7 天平：感量0.1g。

A. 4. 1. 8 烘箱。

A. 4. 1. 9 容量瓶：500ml。

A. 4. 1. 10 移液管：50ml。

A. 4. 2 分析步骤

用天平称取试样约10g（精确到0.1g），放入盛有500mL的沸水（蒸馏水）的烧杯或锅中，用可调式的电炉加热，保持水的微沸状态，以米粉刚好熟透无硬心为准，用筷子捞出全部粉样，粉汤放至常温后，转入500mL容量瓶中定容、混匀。应移液管移取50mL粉汤倒入恒重的250mL烧杯中，放在可调式的电炉中蒸发掉大部分水后，再加入粉汤50mL继续蒸发至近干，放入105℃±2℃烘箱内烘至恒温（前后两次烘至重量差不超过0.005g）。

A. 4. 3 结果计算

$$\text{吐浆量 (\%)} = \frac{10 \times (W_2 - W_1)}{W \times (1 - M\%)} \times 100$$

式中：

W—试样的重量，单位为（g）

M—试样中的水分重量；

W₁—干燥前烧杯重，单位为（g）；

W₂—干燥后样重与烧杯重，单位为（g）。