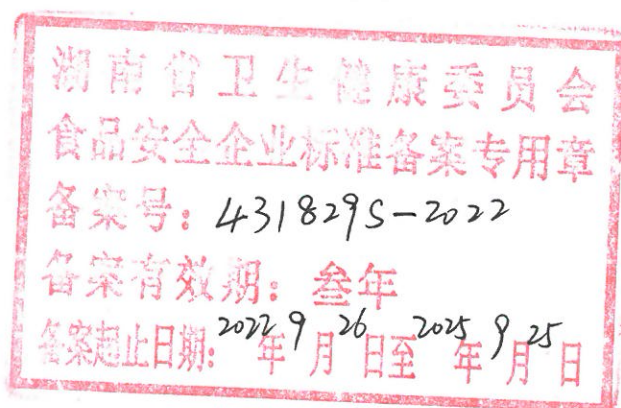


湖南金健高科技食品有限责任公司企业标准

Q/KHAF 0001S-2022

食品安全企业标准 方便米粉



2022-08-12 发布

2022-09-12 实施

湖南金健高科技食品有限责任公司 发布



前言



本标准按照 GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》给出的规则起草。

本标准由湖南金健高科技食品有限责任公司提出。

本标准由湖南金健高科技食品有限责任公司负责解释。

本标准起草单位：湖南金健高科技食品有限责任公司。

本标准主要起草人：蔡亭、朱法欣、杨小琴、岳敏、刘红。

本标准适用于：

湖南金健高科技食品有限责任公司

地址：湖南省常德经济技术开发区乾明路109号

湖南金健米制食品有限公司

地址：宁乡经济技术开发区蓝月谷西路99号

本标准代替 2022-06-19 发布的 Q/KHAF 0001S-2022。

方便米粉



1 范围

本标准规定了方便米粉的产品分类、技术要求、生产加工过程的卫生要求、检验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用于以大米（和/或碎米）、水为主要原料，食用淀粉、玉米、黑米、荞麦为辅料（加或不加），添加或不添加食品添加剂，经加工达到一定熟度的方便米粉（可配调味料包）。

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，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

GB/T 191	包装储运图示标志
GB 2760	食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
GB 4789.1	食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
GB 4789.2	食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
GB 4789.3	食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数
GB 4789.4	食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
GB 4789.10	食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
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/T 6543	运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
GB 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则
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/T 29605	感官分析 食品感官质量控制导则
GB 31621	食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范
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（2005）第 75 号令 《定量包装商品计量监督管理办法》	

3 产品分类

产品根据生产工艺及水分含量不同，分为 3 类。

3.1 方便湿米粉

以大米、水为主要原料，食用淀粉、玉米、黑米、荞麦为辅料（加或不加），添加食品工业用加工助剂乳酸，经浸泡、发酵、蒸煮、水洗、酸洗（或不酸洗）、包装、杀菌、冷却等工序加工而成的方便湿米粉（可配调味料包）。

3.2 方便半干米粉



以大米、水为主要原料，食用淀粉、玉米、黑米、荞麦为辅料（加或不加），添加食品工业用加工助剂乳酸，经浸泡、发酵、蒸煮、水洗、包装、杀菌、冷却等工序加工而成的方便半干米粉（可配调味料包）。

3.3 方便干米粉

以大米、水为主要原料，食用淀粉、玉米、黑米、荞麦为辅料（加或不加），经浸泡、洗米、磨浆、蒸粉、预干、切条、干燥、包装等工序加工而成的方便干米粉（可配调味料包）。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

原辅料应符合相应的食品安全标准和有关规定。

4.2 感官要求

感官要求应符合表 1 规定。

表 1 感官要求

项目	要求	检验方法
色泽	具有产品应有的色泽	GB/T 29605，将样品置于洁净白瓷盘中，在自然光下观察色泽、组织形态、杂质，鼻嗅其气味，口尝其滋味
滋味、气味	具有产品应有的滋味、气味，无酸味、霉味及其他异味	
组织形态	具有产品应有的形态，无霉变	
杂质	无正常视力可见外来杂质	

4.3 理化指标

理化指标应符合表 2 规定。

表 2 理化指标

项目	指标			检验方法
	方便湿米粉	方便半干米粉	方便干米粉	
水分/（g/100g）	>56.0；≤74.0	>42.0；≤56.0	≤14.0	GB 5009.3
酸度/（°T）≤	3.0	3.0	1.0	GB 5009.239

4.4 污染物限量

污染物限量应符合表 3 规定。

表 3 污染物限量

项目	限量	检验方法
铅（以Pb计）/（mg/kg）	0.16	GB 5009.12

4.5 真菌毒素限量

真菌毒素限量应符合表 4 规定。

表 4 真菌毒素限量

项目	限量	检验方法
黄曲霉毒素B ₁ /（μg/kg）	5.0	GB 5009.22

4.6 微生物限量

4.6.1 微生物限量应符合表 5 的规定。

表 5 微生物限量

项目	采样方案及限量（CFU/g）				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数 ^b	5	2	10 ¹	10 ³	GB 4789.2



大肠菌群 ^b	5	2	10	10 ²	GB 4789.3 平板计数法
^a 样品采集和处理按GB 4789.1执行。					
^b 配调味料包的产品为米粉和调味料的混合检验。					

4.6.2 致病菌限量应符合表 6 的规定。

表 6 致病菌限量

项目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌 ^b	5	0	0/25g	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌 ^b	5	1	100CFU/g	1000CFU/g	GB 4789.10 第二法
^a 样品采集和处理按 GB 4789.1 执行。					
^b 配调味料包的产品为米粉和调味料的混合检验。					

4.7 食品添加剂

4.7.1 食品添加剂的质量应符合食品安全国家标准及相关规定。

4.7.2 食品添加剂品种及其使用量应符合GB 2760的规定。

4.8 净含量及允许短缺量

按《定量包装商品计量监督管理办法》执行。按 JJF 1070 的规定进行检测。

5 生产加工过程的卫生要求

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

同一原料、同一加工方法、同一班次生产的产品为一批。

6.2 抽样

每批产品随机抽取样品 2kg，分成 2 份，1 份用于检验，1 份备查。

6.3 出厂检验

6.3.1 每批产品应经厂质检部门检验合格后方可出厂。

6.3.2 出厂检验项目包括：感官、水分、酸度、菌落总数、大肠菌群、净含量。

6.4 型式检验

6.4.1 型式检验项目包括本标准规定的全部要求。

6.4.2 型式检验每 6 个月进行一次，凡属下列情况之一时，亦应进行型式检验：

- a) 产品定型投产时；
- b) 更换主要设备时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- d) 原料产地或供货商发生变化时；
- e) 停产 3 个月以上恢复生产时；
- f) 食品安全监督机构提出要求时。

6.5 判定规则

6.5.1 检验项目全部符合本标准，判定为合格品。

6.5.2 检验结果中如果微生物指标不符合本标准，判定该批产品为不合格品，不得复检。

6.5.3 除微生物指标外的其他检验项目如不符合本标准时，允许对该批次产品留样复检。复检结果仍不符合本标准，判定该批产品为不合格品。



7 标志、包装、运输、贮存和保质期

7.1 标志

7.1.1 产品的预包装标签应符合GB 7718、GB 28050及相关规定。

7.1.2 外包装标志应符合 GB/T 191 的规定。

7.2 包装

7.2.1 内包装材料应符合 GB 4806.7、GB 4806.8 的规定。

7.2.2 外包装箱若采用瓦楞纸箱应符合 GB/T 6543 的规定。

7.3 运输

应符合 GB 31621 的规定。

7.4 贮存

应符合 GB 31621 的规定。

7.5 保质期

在上述贮运条件下，产品保质期为 12 个月。
