



备案号: 360754S-2020
备案日期: 2020年10月13日
有效期至: 2025年10月12日

Q/DYGP

江西省食品安全企业标准

Q/DYGP 0001S-2020

米粉干制品

2020-09-04 发布

2020-09-04 实施

大余县关平食品加工厂 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 分类 2

4 要求 2

5 食品添加剂 5

6 生产加工过程的卫生要求 5

7 检验规则 5

8 标志、标签、包装、运输、贮存 6

附录 A（规范性附录） 自然断条率和吐浆的检验方法 7

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0.16mg/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)面食制品除外]”项下铅限量（以Pb计）0.2mg/kg。

本标准起草单位：大余县关平食品加工厂。

本标准主要起草人：黄捷。

本标准批准人：彭述清。

米粉干制品

1 范围

本标准规定了米粉干制品的分类、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、水为主要原料，选择性添加玉米淀粉、小麦淀粉、木薯淀粉、紫薯粉、淮山粉、葛根粉、马铃薯粉、胡萝卜粉、番茄粉、莲子粉、南瓜粉、紫山药粉、玉米、小米、大麦、燕麦、黄豆、蚕豆、糙米、豌豆、荞麦、绿豆、红豆、黑豆、高粱、黑米、红薯、百合、栀子、槐米，经清洗、浸泡、粉碎或磨浆、调配或不调配、熟化、成型、干燥、包装等工艺制成的米粉干制品。

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 1352 大豆
- GB 1353 玉米
- 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 5009.12 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 8231 高粱
- GB/T 8883 食用小麦淀粉
- GB/T 8885 食用玉米淀粉
- 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 10458 荞麦
- GB/T 10459 蚕豆
- GB/T 10460 豌豆
- GB/T 10462 绿豆
- GB/T 11766 小米
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB/T 18810 糙米
GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB/T 29343 木薯淀粉
GB/T 30768 食品包装用纸与塑料复合膜、袋
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
NY/T 832 黑米
NY/T 891 绿色食品 大麦及大麦粉
NY/T 892 绿色食品 燕麦及燕麦粉
NY/T 1884 绿色食品 果蔬粉
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》
《中华人民共和国药典》（2015年版）一部

3 分类

3.1 按配方不同分为米粉干制品和调制米粉干制品。

3.1.1 米粉干制品

以大米和（或碎米）为原料，经水清洗、浸泡、粉碎或磨浆、熟化、成型、烘干、包装等工艺制成的产品。

3.1.2 调制米粉干制品

以大米和（或）碎米、水为主要原料（总含量50%以上），选择性添加玉米淀粉、小麦淀粉、木薯淀粉、紫薯粉、淮山粉、葛根粉、马铃薯粉、胡萝卜粉、番茄粉、莲子粉、南瓜粉、紫山药粉、玉米、小米、大麦、燕麦、黄豆、蚕豆、糙米、豌豆、荞麦、绿豆、红豆、黑豆、高粱、黑米、红薯、百合、栀子、槐米，经水清洗、浸泡、粉碎和（或）磨浆、调配、混合、熟化、成型、烘干、包装等工艺制成的产品。

3.2 按工艺不同分为米粉干和烫皮丝。

3.2.1 米粉干

采用清洗、浸泡、粉碎、蒸粉、挤丝、切割、干燥、包装等工艺制成的产品。

3.2.2 烫皮丝

采用清洗、浸泡、磨浆、注浆、熟化、切条（片）、干燥、包装等工艺制成的产品。

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 水

应符合GB 5749的规定。

4.1.4 玉米淀粉

应符合GB/T 8885的规定。

4.1.5 小麦淀粉

应符合GB/T 8883的规定。

4.1.6 小麦粉

应符合GB/T 1355的规定。

4.1.7 木薯淀粉

应符合GB/T 29343的规定。

4.1.8 果蔬粉（紫薯粉、淮山粉、葛根粉、马铃薯粉、胡萝卜粉、番茄粉、莲子粉、南瓜粉）

应符合NY/T 1884的规定。

4.1.9 玉米

应符合GB 1353的规定。

4.1.10 小米

应符合GB/T 11766的规定。

4.1.11 大麦

应符合NY/T 891的规定。

4.1.12 燕麦

应符合NY/T 892的规定。

4.1.13 蚕豆

应符合GB/T 10459的规定。

4.1.14 糙米

应符合GB/T 18810的规定。

4.1.15 豌豆

应符合GB/T 10460的规定。

4.1.16 荞麦

应符合GB/T 10458的规定。

4.1.17 绿豆

应符合GB/T 10462的规定。

4.1.18 黄豆、红豆、黑豆

应符合GB 1352的规定。

4.1.19 高粱

应符合GB/T 8231的规定。

4.1.20 黑米

应符合NY/T 832的规定。

4.1.21 南瓜、红薯、紫薯

应表皮完好，无虫蛀、腐烂、变质，其污染物限量和农药最大残留限量应分别符合GB 2762、GB 2763的规定。

4.1.22 百合、栀子、槐米

应清洁、干燥、无虫蛀、无霉变，符合《中华人民共和国药典》（2015年版）一部的规定，其污染物限量及农药最大残留量应分别符合GB 2762、GB 2763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	呈丝状或条状，表面平整，规格均匀一致，无霉变	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，煮熟后鼻嗅其气味，口尝其滋味。
色泽	色泽正常，均匀一致	
滋味及气味	具有本品应有的滋味及气味，无酸味、无霉味及其他异味，煮熟后口感柔软爽口，富弹性、不粘牙，不牙疼，不夹生	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

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
水分/(g/100g)	≤ 14.0	GB 5009.3
自然断条率(%)	≤ 10.0	附录中A.1
酸度(以0.1mol/L NaOH)/(ml/10g)	≤ 5.0	GB 5009.239

表 2 理化指标（续）

项 目	指 标	检验方法
吐浆（%） ≤	8.0	附录中A.2
铅（以Pb计）（mg/kg） ≤	0.16	GB 5009.12
黄曲霉毒素B ₁ （μg/kg） ≤	5.0	GB 5009.22
注：其他禁用或限用农药按照国家相关规定执行及按照GB 2763的规定执行；其他污染物限量按照GB 2762的规定执行。		

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

5.1 食品添加剂的质量应符合相应的标准和有关规定。

5.2 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、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) 更换主要生产设备时。

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 内包装材料应符合 GB 4806.7、GB 9683、GB/T 30768、GB/T 8946 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

本产品保质期为12个月。

附 录 A
(规范性附录)
自然断条率和吐浆的检验方法

A.1 自然断条率的测定

从样品中任取2包打开，分别将长度不足规定长度三分之一的断条检出称重，取2包平均数。

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

A.2 吐浆的测定

取试样10克放入250 ml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 (%)：

$$\text{吐浆值} = \frac{(G_1 - G_2) \times 10}{W(1 - m)} \times 100$$

式中：W ----- 试样重量(g) ；

G_1 ----- 烘干后试样与称量瓶质量(g) ；

G_2 ----- 称量瓶质量(g) ；

m ----- 样品的含水量(g) 。

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：米粉干制品，标准编号为：Q/DYGP 0001S—2020。

- 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。

大余县关平食品加工厂