



备案号：360920S-2020  
备案日期：2020年11月25日  
有效期至：2025年11月24日

Q/HJSM

江 西 省 食 品 安 全 企 业 标 准

Q/HJSM 0002S-2020

## 调制米粉干

2020-10-29 发布

2020-10-29 实施

南城汇聚商贸有限公司 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 .....	2
4 食品添加剂 .....	4
5 生产加工过程的卫生要求 .....	4
6 检验规则 .....	4
7 标志、标签、包装、运输、贮存 .....	5
附录 A (规范性附录) 自然断条率、不整齐度、弯曲断条率、吐浆率、熟透度的检验方法 .....	6

## 前 言

本标准编制所依据的起草规则为GB/T 1.1《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”项下铅限量（以Pb计）0.2mg/kg。

本标准起草单位：南城汇聚商贸有限公司。

本标准主要起草人：周亮华、彭鹏杰、何辉。

本标准批准人：何辉。

# 调制米粉干

## 1 范围

本标准规定了调制米粉干的要求、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（≥60%）、水为主要原料，选择性添加或不添加食用玉米淀粉、荞麦粉、小麦粉（面粉）、木薯淀粉、小麦淀粉、高粱、薏苡仁、小米、黑豆、红豆、黄豆、豌豆、绿豆、黑米、燕麦、莲子粉、土豆粉、玉米粉、紫薯粉、南瓜粉、菠菜粉、山药粉为辅料，经清洗（或不清洗）、浸泡（或不浸泡）、粉碎（或不粉碎）、配料、搅拌、压榨、老化、松丝、干燥、包装等主要生产工艺制成的调制米粉干。

## 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/T 1355 小麦粉
- GB 2715 食品安全国家标准 粮食
- 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 5009.4 食品安全国家标准 食品中灰分的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB/T 5009.19 食品中有机氯农药多组分残留量的测定
- 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 11766 小米
- 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 29343 木薯淀粉
- NY/T 832 黑米
- NY/T 892 绿色食品 燕麦及燕麦粉

NY/T 894 绿色食品 荞麦及荞麦粉

NY/T 1884 绿色食品 果蔬粉

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》

《中华人民共和国药典》

### 3 要求

#### 3.1 原、辅料要求

##### 3.1.1 大米

应符合GB/T 1354的规定。

##### 3.1.2 水

应符合GB 5749的规定。

##### 3.1.3 食用玉米淀粉

应符合 GB/T 8885 的规定。

##### 3.1.4 荞麦粉

应符合NY/T 894的规定。

##### 3.1.5 小麦粉（面粉）

应符合GB/T 1355的规定。

##### 3.1.6 木薯淀粉

应符合GB/T 29343的规定。

##### 3.1.7 小麦淀粉

应符合GB/T 8883的规定。

##### 3.1.8 高粱

应符合GB/T 8231的规定。

##### 3.1.9 薡苡仁

应符合《中华人民共和国药典》的规定。

##### 3.1.10 小米

应符合GB/T 11766的规定。

##### 3.1.11 黑豆、红豆、黄豆、豌豆、绿豆

应符合GB 2715的规定。

### 3.1.12 黑米

应符合NY/T 832的规定。

### 3.1.13 燕麦

应符合NY/T 892的规定。

### 3.1.14 莲子粉、土豆粉、玉米粉、紫薯粉、南瓜粉、菠菜粉、山药粉

应符合NY/T 1884的规定，其污染物限量和农药最大残留限量分别应符合GB 2762和GB 2763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	具有本品应有的形状	取适量样品，置于白瓷盘中，在自然光明处目视其外观色泽及杂质，鼻嗅其气味
色 泽	具有本品应有的色泽	
气 味	具有正常大米应有的气味，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	
滋 味 及 烹 调 性	煮熟后具有天然米香味，无酸味、霉味及其他异味，口感不粘、无牙碜、柔软爽口	取本产品适量放入盛有500mL沸水的容器中煮10min后，口尝其滋味，检验其烹调性

## 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
灰分/(g/100g) ≤	0.6	GB 5009.4
自然断条率/(g/100g) ≤	8.0	附录A中A.1
不整齐度/(g/100g) ≤	18.0	附录A中A.2
弯曲断条率/(g/100g) ≤	20	附录A中A.3
酸 度 (0.1mol/L KOH)/(ml/10g) ≤	2.0	GB 5009.239
吐浆率/(g/100g) ≤	8	附录A中A.4
熟透度/(g/100g) ≥	75	附录A中A.5
黄曲霉毒素B1/(μg/kg) ≤	5.0	GB 5009.22
六六六 ≤	0.05	GB/T 5009.19
滴滴涕 ≤	0.05	GB/T 5009.19

### 3.4 污染物限量

污染物限量应符合GB 2762的规定，其他污染物限量应符合表3的规定。

表3 污染物限量

项 目	指 标	检验方法
铅(以Pb计)/(mg/kg) ≤	0.16	GB 5009.12

### 3.5 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 1070-2005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、自然断条率、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,则该批产品判为不合格。

## 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 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 装卸时应轻放、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、防尘设施,并不得与有毒、有害物品共存放。

### 7.5 保质期

本产品的保质期为18个月。

## 附录 A

(规范性附录)

## 自然断条率、不整齐度、弯曲折断率、吐浆率、熟透度的检验方法

## A.1 自然断条率

从样品中任取2筒(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筒(包)的平均数。计算到小数点后一位。

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

## A.2 不整齐度

从样品中任取2筒(包)打开,将有疙瘩,弯曲,并条及长度不足三分之二的断条一并检出称重,取2筒(包)平均数。计算到小数点后一位。

$$\text{不整齐度} (\%) = \frac{\text{不整齐粉条重}}{\text{样品重}} \times 100$$

## A.3 弯曲断条率

从样品中均匀地抽取10根,分10次放在有厘米刻度的平板上,用手焊住两端,向上慢慢弯曲成弧形,对于直径1.4mm以下的米粉,如弧高与长度比小于1.8比10折断,即为弯曲断条。

$$\text{弯曲断条率} (\%) = \frac{\text{断条根数}}{10} \times 100$$

弯曲断条率测定结果,求取平均数。

## A.4 吐浆率

取试样10克,放入250mL已经沸腾的开水继续煮沸5min,用竹筷取出全部米粉,量取已经捞出米粉未经沉淀汤的十分之一,放入已恒重的Φ70×30mm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(%)

$$\text{吐浆量} (\%) = \frac{C_1 - C_2}{W (1-M)} \times 10 \times 100$$

式中：W—试样的重量；  
 C1—干燥后样量与瓶重；  
 C2—干燥前瓶重；  
 M—试样中的水分含量。

测定结果，取小数点后一位。

#### A.5 熟透度

准备5个100mL三角烧瓶，分别标志为A、B、C、D、E瓶，把粉碎或磨碎的试样（如系经油脂处理时，则用搅拌机将其磨碎，用乙醇进行1小时抽提后，取其残留物风干至无乙醇气味后再粉碎），按每份1g分别装于A、B、C、D四个烧瓶中，随后向各烧瓶中各加水50mL缓慢摇动，使其尽量均匀。

用直接火煮沸A、C瓶15min后，迅速将全部五个烧瓶保存于调整在20℃的恒温箱中，然后取出A、B、E三瓶，尽快地各加5%淀粉酶溶液5mL，后迅速移至调于37℃的恒温箱中缓慢摇动约2h（可每隔10min摇动一次），然后迅速向全部烧瓶各加入1mol/L盐酸2mL，加水使之准确至100mL，用干燥滤纸过滤，各个瓶的过滤分别对应标准a、b、c、d、e。

准确吸取a、b、c、d、e各10mL于带塞三角烧瓶里，向各个烧瓶各加0.1mol/L碘液10mL和0.1mol/L氢氧化钠液18mL，密塞放置15min后，各加10%硫酸2mL，使之成为酸性，用0.1mol/L硫代硫酸钠滴定，并记下滴定数。

另作空白试验进行校正

$$\text{熟透度}(\%) = \frac{(P-R) - (P-T) - (P-U)}{(P-Q) - (P-S) - (P-U)} \times 100$$

式中：

P—在空白试验时0.1mol/L硫代硫酸钠滴定液数（mL）；

Q—a滤液所需的0.1mol/L硫代硫酸钠滴定液数（mL）；

R—b滤液所需要的0.1mol/L硫代硫酸钠滴定液数（mL）；

S—c滤液所需要的0.1mol/L硫代硫酸钠滴定液数（mL）；

T—d滤液所需要的0.1mol/L硫代硫酸钠滴定液数（mL）；

U—e滤液所需要的0.1mol/L硫代硫酸钠滴定液数（mL）；

测定结果，取小数点后一位。

## 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：调制米粉干，标准编号为：Q/HJSM 0002S-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。

南城汇聚商贸有限公司