



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》

《中华人名共和国药典》

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 薏苡仁

应符合《中华人名共和国药典》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，在自然光明亮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、无牙疹、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/（μ g/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、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(%)

$$\text{吐浆量}(\%) = \frac{C1-C2}{W(1-M)} \times 10 \times 100$$

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