



备案号：360150S-2021
备案日期：2021年3月17日
有效期至：2026年3月16日

Q/ZCLY

江西省食品安全企业标准

Q/ZCLY 0001S-2021

糯（粘）米粉

2021-02-22 发布

2021-02-25 实施

高安市忠成粮油实业有限公司 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 分类	2
4 要求	2
5 食品添加剂	3
6 生产加工过程的卫生要求	3
7 检验规则	3
8 标志、标签、包装、运输、贮存	4

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：标准化文件的结构和起草规则》。

本标准代替了Q/ZCLY 0001S—2018糯（粘）米粉

本标准与Q/ZCLY 0001S—2018相比，主要变化如下：

——更新了规范性引用文件。

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

本标准起草单位：高安市忠成粮油实业有限公司。

本标准主要起草人：熊忠成。

本标准批准人：熊忠成。

糯（粘）米粉

1 范围

本标准规定了糯（粘）米粉的分类、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。

本标准适用于以糯米或粘米和（或）糯、粘中碎米、水为原料，添加或不添加食用玉米淀粉辅料，经清理、浸泡、碾磨、过滤、干燥、筛粉、包装等工艺加工制成的糯（粘）米粉（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 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

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/T 5009.110 植物性食品中氯氰菊酯、氰戊菊酯和溴氰菊酯残留量的测定

GB 5009.239 食品安全国家标准 食品酸度的测定

GB/T 5507 粮油检验 粉类粗细度测定

GB/T 5509 粮油检验 粉类磁性金属物测定

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 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 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB 23200.9 食品安全国家标准 粮谷中475种农药及相关化学品残留量的测定 气相色谱-质谱法

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

LS/T 3246 碎米

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》

3 分类

3.1 糯米粉

以糯米和（或）糯米中碎米为原料，添加或不添加食用玉米淀粉辅，经清理、浸泡、碾磨、压榨、干燥、筛粉、包装等工艺加工制成的产品。

3.2 粘米粉

以粘米和（或）粘米中碎米为原料，添加或不添加食用玉米淀粉辅料，经清理、浸泡、碾磨、压榨、干燥、筛粉、包装等工艺加工制成的产品。

4 要求

4.1 原、辅料要求

4.1.1 糯米、粘米

应符合GB/T 1354的规定。

4.1.2 糯、粘中碎米

应符合LS/T 3246 的规定。

4.1.3 食用玉米淀粉

应符合GB/T 8885的规定。

4.1.4 加工用水

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
	糯米粉	粘米粉	
外观	粉末状，无结块，无霉变		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，鼻嗅其气味。
色泽	米白色		
气味	具有糯米或粘米应有的气味，无霉味及其他异味		
杂质	无肉眼可见外来杂质		
滋味和烹调性	具有糯米的糯性，煮熟后不糊，不牙碜，有糯米制品应有的滋味	煮熟后不糊，不牙碜，有粘米制品应有的滋味	取糯（粘）米粉 100g 制作成均匀丸子 20 枚，放入盛有 500ml 沸水的铝锅内，观其烹调性，口尝其滋味

4.3 理化指标

应符合表2的规定，其他污染物限量应符合GB 2762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
酸度(以0.1mol/L NaOH计)/(ml/10g)	≤ 3.0	GB 5009.239
磁性金属物(g/kg)	≤ 0.003	GB/T 5509
粗细度(150 μm通过率)/(%)	≥ 98.0	GB/T 5507
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
六六六(mg/kg)	≤ 0.05	GB/T 5009.19
滴滴涕(mg/kg)	≤ 0.05	GB/T 5009.19
甲基毒死蜱(mg/kg)	≤ 5	GB 23200.9
溴氰菊酯(mg/kg)	≤ 0.5	GB/T 5009.110
注：其他国家禁用或限用农药按照规定执行。		

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、灰分、粗细度、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：
- 停产3个月以上再恢复生产时；
 - 原、辅料来源发生变化时；
 - 本次检验结果与上次检验结果发生较大差异时；
 - 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 内包装材料应符合GB 4806.7、GB 9683、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。

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：糯（粘）米粉，标准编号为：Q/ZCLY 0001S—2021。

- 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。

高安市忠成粮油实业有限公司