

# Q/YH

## 海南省食品安全企业标准

Q/YH 0004S—2020

### 干米粉

海南省食品安全企业标准  
备案专用章  
备案号: 4603175-2020  
有效期: 2020年11月9日  
至 2023年11月8日

2020-11-01 发布

2020-11-15 实施

儋州那大羲鸿食品加工厂 发布

## 前 言

本标准由儋州那大羲鸿食品加工厂提出。  
本标准由儋州那大羲鸿食品加工厂起草。  
本标准主要起草人：谢美顺、邓星亮。  
本标准首次发布。

# 干米粉

## 1 范围

本标准规定了干米粉的技术要求、生产加工过程的卫生要求、检验规则以及标签、标志、包装、贮存、运输的要求。

本标准适用于以大米为主要原料，经浸泡粉碎，磨粉后添加水、淀粉和食用植物油搅拌、蒸熟、挤压成型、松散、自然晾晒（或烘干）、包装等生产工艺制成的非即食干米粉生产控制、检验、贮运等环节。

## 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/T 1354 大米
- GB 2716 食用植物油卫生标准
- GB 4806.1 食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求
- 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 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定
- GB 5009.17 食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定
- GB 5009.123 食品安全国家标准 食品中铬的测定
- 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 5009.53 淀粉类制品卫生标准的分析方法
- 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 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 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
- QB/T 2652 方便米粉（米线）
- 国家质量监督检验检疫总局令第75号《定量包装商品计量监督管理办法》

## 3 技术要求

### 3.1 原辅料要求

3.1.1 大米：具有正常大米的色泽及气味，无发霉变质现象，应符合 GB/T 1354 的要求。

- 3.1.2 生产用水：应符合 GB 5749 的要求。
- 3.1.3 淀粉：应符合 GB 31637 的要求。
- 3.1.4 食用植物油：应符合 GB 2716 的要求。

### 3.2 感官要求

应符合表1的要求。

表1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
色 泽	米黄色或品种应有的色泽	取 100g 样品于白色瓷盘中，在自然光线下用肉眼观察其色泽、性状和杂质，在沸水中煮 10min~20min 后品尝滋味和口感，并嗅其气味
性 状	条状或扁平状，形态基本完整	
气味与滋味	具有大米的香味、无异味、口尝无砂质	
杂 质	无正常视力可见的外来杂质	

### 3.3 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
水分, g/100g	≤ 14.0	GB 5009.3
酸度, °T	≤ 4.0	GB/T 5009.53
复水率, %	≥ 120	QB/T 2652
铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.2	GB 5009.12
镉(以 Cd 计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.15
总汞(以 Hg 计), mg/kg	≤ 0.02	GB 5009.17
铬(以 Cr 计), mg/kg	≤ 0.9	GB 5009.123
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , μg/kg	≤ 10.0	GB 5009.22

### 3.4 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规定的方法进行测定。

## 4 生产加工过程中的卫生要求

应符合GB 14881的要求。

## 5 检验规则

### 5.1 组批

以同一批原料、同一生产日期、同一生产班次生产的包装完好的同一规格产品为一组批。

### 5.2 抽样

每批产品按包装件数的1%随机抽样，不足1千件者按1千件计。抽样量不得少于

独立包装。每批产品抽样数量不少于 2Kg，抽样数量的 1/4 用于感官检查和理化指标检验，1/2 用于微生物指标检验，1/4 用于留样，另根据产品的具体规格抽取适当的样品进行净含量检验。

### 5.3 出厂检验

产品出厂须经工厂检验部门进行检验合格后方可出厂。出厂检验项目包括：感官要求、净含量、水分、酸度等。

### 5.4 型式检验

型式检验是对产品质量进行的全面考核，正常生产时每年进行一次，检验项目包括本标准技术要求中的全部项目。有下列情况之一时亦应进行型式检验。

- a) 产品正式投入生产时；
- b) 主要原辅料来源有较大改变或更换主要生产设备，可能影响产品质量时；
- c) 出厂检验与上一次型式检验结果有较大差距时；
- d) 长期停产 6 个月以上，恢复生产时；
- e) 食品安全监督部门提出进行型式检验的要求时。

### 5.5 判定规则

所检项目检验结果全部符合本标准规定时，判该批产品为合格品。所检项目检验结果不符合本标准要求时，可以在原批次产品中双倍抽样复检一次，判定以复检结果为准。复检后仍有一项或一项以上不符合标准，则判该批产品为不合格品。

## 6 标签、标志、包装、运输、贮存

### 6.1 标签、标志

产品标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。产品运输包装标志应符合 GB/T 191 的要求。

### 6.2 包装

产品用塑料袋包装或复合袋包装应分别符合 GB 4806.7、GB 9683 的要求。也可以根据市场和客户要求采用其它形式包装均须整洁，符合卫生要求，无破损。

### 6.3 运输

运输工具必须清洁、干燥、无异味、无污染；运输时应防雨、防潮、防晒晒；装卸时轻放轻卸，不得与有毒、有害、有异味或其他可能影响产品品质的物品混装、混运。

### 6.4 贮存

产品应储存于阴凉、干燥、通风的仓库内，仓库周围应无异气污染，仓库内应保持清洁卫生，有防尘、防蝇、防鼠等设施。不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀或其他可能影响产品品质的物品同库储存。

## 7 保质期

在符合本标准规定的条件下，本产品保质期为 12 个月。