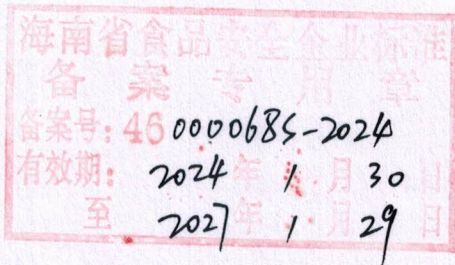


Q/TYW

海南省食品安全企业标准

Q/TYW 0001S—2024

干米粉



2024-01-01 发布

2024-01-31 实施

海南田园味食品有限公司 发布

前 言

本标准按照《中华人民共和国食品安全法》和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》的规定起草。

本标准代替Q/TYW 0001S—2023《干米粉》。

本标准与Q/TYW 0001S—2023相比，主要变化如下：

——增加了产品分类。

本标准由海南田园味食品有限公司提出。

本标准由海南田园味食品有限公司起草。

本标准主要起草人：雷振明、万全财。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

——Q/TYW 0001S—2023。

干米粉

1 范围

本标准规定了干米粉的产品分类、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、运输、贮存和保质期的要求。

本标准适用于以大米、饮用水等为原料，经浸泡粉碎、磨粉，添加玉米淀粉、小麦淀粉、木薯淀粉和食用盐，分别添加南瓜汁（浆）、胡萝卜汁（浆）、菠菜汁（浆）、紫薯汁（浆）、菠萝汁（浆）、芒果汁（浆）、胡椒粉等，经蒸粉、成型、烘干（或晒干）、包装等生产工艺制成的非即食干米粉的生产控制、检验、贮运等环节。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；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 2721 食品安全国家标准 食用盐
- 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/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/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
- 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 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- 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）
- DB46/T 33 胡椒粉

国家市场监督管理总局令第70号《定量包装商品计量监督管理办法》

3 产品分类

按添加原料不同分为：原味干米粉、南瓜味干米粉、胡萝卜味干米粉、菠菜味干米粉、紫薯味干米粉、菠萝味干米粉、芒果味干米粉、胡椒味干米粉等。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 大米：应符合 GB/T 1354 的要求。
- 4.1.2 生产用水：应符合 GB 5749 的要求。
- 4.1.3 玉米淀粉、小麦淀粉、木薯淀粉：应符合 GB 31637 的要求。
- 4.1.4 食用盐：应符合 GB 2721 的要求。
- 4.1.5 南瓜汁（浆）、胡萝卜汁（浆）、菠菜汁（浆）、紫薯汁（浆）、菠萝汁（浆）、芒果汁（浆）：选用新鲜、无腐烂、无病虫害的原料榨成的汁（浆），原料污染物限量和农药最大残留限量应分别符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 4.1.6 胡椒粉：应符合 DB46/T 33 的要求。

4.2 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	具有该品种应有的色泽	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	具有大米和添加蔬菜汁的香味、无异味、口尝无砂质	
杂 质	无正常视力可见的外来杂质	

4.3 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	≤ 0.15	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ , µg/kg	≤ 10.0	GB 5009.22

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规定的方法进行测定。

5 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的要求。

6 检验规则

6.1 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品种、同一规格产品为一组批。

6.2 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3个最小独立包装。每批产品抽样数量不少于2kg，抽样数量的2份用于感官检查和理化指标检验，1份用于留样，另根据产品的具体规格抽取适当的样品进行净含量检验。

6.3 出厂检验

产品出厂须经工厂检验部门进行检验，检验合格并签发合格证后方可出厂。出厂检验项目包括：感官要求、净含量、水分、酸度。

6.4 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。

6.5 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。

7 标签、标志、包装、运输、贮存

7.1 标签、标志

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

7.2 包装

产品包装用塑料袋应符合GB 4806.7的要求，复合包装袋应符合GB 9683的要求。外包装用瓦楞纸箱应符合GB/T 6543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。

7.3 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、防曝晒；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。

7.4 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。

8 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。
