

Q/YSX

勐海勐遮杨顺学米线加工店企业标准

Q/YSX 0001 S-2022

卷粉（米干）

云南省
备案号
备案日期

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 5328-0100 S-2022
备案日期: 2022 年 7 月 14 日

2022-07-14 发布

2022-07-14 实施

勐海勐遮杨顺学米线加工店 发布



扫描全能王 创建

前 言

我店生产的卷粉（米干）是以大米为原料，经过浸泡、磨浆、煮熟成型、冷却、干燥或不干燥、包装加工制成。根据《中华人民共和国标准化法》和《中华人民共和国食品安全法》的规定，特制定本标准，作为组织生产、检验、贸易、仲裁的依据。

本标准的安全性指标按照GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2761-2011《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》、GB 2715-2016《食品安全国家标准 粮食》、DBS53/017-2014《食品安全地方标准 鲜米线》的规定制定，其中铅严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准由勐海勐遮杨顺学米线加工店提出、起草并解释。

本标准主要起草人：杨顺学。



卷粉（米干）

1 范围

本标准规定了卷粉（米干）的产品分类、技术要求、检验规则、标志、包装、运输和贮存。
本标准适用于以大米为原料，经过浸泡、磨浆、煮熟成型、冷却、干燥或不干燥、包装加工制成的卷粉（米干）。

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。

3 产品分类

- 3.1 根据产品工艺和水分不同分为：鲜卷粉（鲜米干）、干卷粉（干米干）
- 3.2 根据使用大米的原料不同分为：白卷粉（白米干）、红卷粉（红米干）。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 大米：应符合 GB 2715 的规定；
- 4.1.2 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定；
- 4.1.3 其他原辅料：应符合相应的食品标准及有关规定，不得添加任何食品添加剂，不得使用非食品用原料和辅料。

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
外 观	片条状，宽窄、厚薄基本均匀。	取适量样品在自然光线下，目视、鼻嗅、熟制后口尝。
色 泽	具有近似所用原料大米的自然色泽。	
滋味与气味	气味正常，口感不粘、不牙疼、柔软爽口，无霉味及其他异味。	
杂 质	无肉眼可见的外来杂质。	

4.3 理化指标

应符合表2的规定。

品安全企业标
5328 S-
— 年



表2 理化指标

项目	指标		检验方法
	干卷粉（千米干）	鲜卷粉（鲜米干）	
水分, g/100g	≤ 17.0	80	GB 5009.3

4.4 污染物限量

应符合GB 2762的规定；严于食品安全国家标准的指标应符合表3的要求。

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

4.5 真菌毒素限量

应符合GB 2761的规定。

4.6 微生物限量

4.6.1 微生物限量应符合 DBS53/017 的规定。

4.6.2 致病菌限量应符合 GB 29921 的规定。

4.7 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。

4.8 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

4.9 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

5 检验规则

5.1 组批

以同一品种的配料、同一批投料、同一工艺生产的同一包装规格的产品为一批。

5.2 抽样

以同一批次为抽样基数，抽样基数不得少于50kg，抽样样品不得少于5kg（净含量少于5kg的应取6个独立包装样品且总量不少于5kg），样品分为2份，一份用于检验，一份备检。

5.3 出厂检验

每批产品出厂前，经检验合格后方可出厂销售。出厂检验项目为：标签、标识、感官要求、水分、净含量。



5.4 型式检验

型式检验每半年进行一次，检验项目为本标准技术要求规定的全部项目。有下列情况之一时，应进行型式检验：

- a) 原料、生产工艺、生产设备发生较大变化时；
- b) 停产半年以上重新恢复生产时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- d) 国家食品安全监管部门提出型式检验要求时。

5.5 判定规则

检验结果中，微生物指标有任一项不合格时，判定该批产品为不合格。其它指标若有不合格时，允许用留样进行复检，以复检结果为准。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

6.1.1 产品包装标签、标识应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

6.1.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装

包装材料和容器应符合相应的食品安全标准及有关规定，封口严密，包装牢固。

6.3 运输

运输工具应清洁、卫生、干燥，产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、有异味、易污染的物品混装运输。产品堆放时应离搬运时应轻放，严禁扔、摔、挤。

6.4 贮存

产品应贮存于清洁卫生、通风干燥，有防尘、防蝇、防虫、防鼠设施的仓库内；禁止与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的物品混贮。产品应离地、离墙 20cm 以上堆放，分类堆码整齐，堆码高度以纸箱受压不变形为宜。

备案章

日



备案单位承诺书

本食品安全企业标准备案单位承诺：

一、本备案登记表中所填写的内容、所附的资料（包括研究和检验数据）均为真实，并符合《食品安全法》。如有不实之处，本单位愿承担全部法律责任。

二、按照本备案标准生产的食品不含有未经许可的食品（包括原料）、食品添加剂和法律、法规禁止使用的食品（包括原料）、食品添加剂。

三、本单位将按照备案标准组织生产，并保证所生产的食品符合《食品安全法》。



2022年07月14日

备案单位主要负责人（签字）

2022年07月14日

