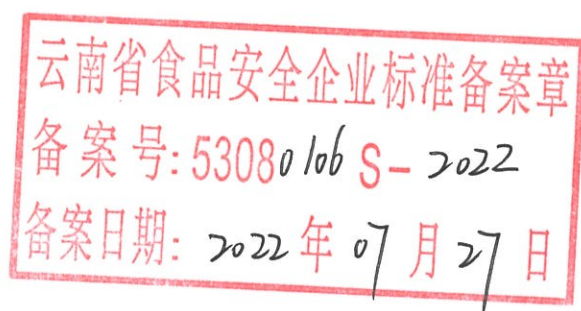


Q/MXL

孟连徐莲米干加工店企业标准

Q/MXL 0001 S—2022

卷粉（米干）



2022-07-27 发布

2022-08-02 实施

孟连徐莲米干加工店

发 布

前 言

本店生产的卷粉（米干）是以大米为原料，添加（或不添加）食用淀粉，经浸泡、磨浆、煮制、成型、冷却、包装等工艺加工制成。根据《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国标准化法》的有关规定，特制定本标准，作为本企业组织生产、检验、贸易和仲裁的依据。

本标准安全性指标按照GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2715-2016《食品安全国家标准 粮食》、DBS 53/017-2014《食品安全地方标准 鲜米线》制定，其中铅指标限量严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准由孟连徐莲米干加工店提出、起草并解释。

本标准主要起草人：徐莲。

卷粉（米干）

1 范围

本标准规定了卷粉（米干）的技术要求、检验规则和包装、标志、运输及贮存。
本标准适用于以大米为原料，添加（或不添加）食用淀粉，经浸泡、磨浆、煮制、成型、冷却、包装等工艺制成的卷粉（米干）。

2 规范性引用文件

本标准所引用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 技术要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 大米：应符合 GB/T 1354 和 GB 2715 的规定。
- 3.1.2 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.3 食用淀粉：应符合 GB 31637 的规定。
- 3.1.4 其他原辅料：应符合相应的食品标准和规定，不得使用非食品原料和辅料。

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	呈条状，粗细均匀，无明显斑点	取适量样品置于洁净的白瓷盘中，在明亮的自然光线下，观察其外观、色泽，鼻嗅其气味，熟化后口尝其滋味。
色泽	具有近似所使用原料大米的自然色泽	
气味	具有本产品应有的气味，无酸味、霉味及其他异味	
滋味	口感不粘、不牙碜、柔软爽口	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

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, %	≤ 80.0	GB 5009.3
酸度, °T	≤ 1.5	GB 5009.239
黄曲霉毒素 B ₁ , µg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22

3.4 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 微生物限量

3.5.1 致病菌限量应符合 GB 29921 的规定。

3.5.2 微生物限量应符合 DBS 53/017 的规定。

3.6 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 规定的方法检验。

3.7 食品添加剂

3.7.1 食品添加剂质量应符合相应的食品安全标准和有关规定。

3.7.2 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

3.8 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

4 检验规则

4.1 组批

以同一品种的原料、同一次投料、同一工艺所生产的同一规格产品为一批。

4.2 抽样

从成品库同一批次样品中随机抽取5000g样品，其中2500g作为检验样品，另外2500g作为备样。

4.3 出厂检验

每批产品出厂前，须经公司质量检验部门检验合格，并附合格证后方可出厂。出厂检验项目按相关规定和要求执行。

4.4 型式检验

型式检验每半年检验一次，检验项目为本标准规定的全部项目。有下列情况之一时，亦应进行检验：

- a) 当原料、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。

4.5 判定规则

检验结果中,微生物指标有任何一项不合格时,判定该批产品不合格;其余指标若有任一项不符合本标准要求时,允许从用留样进行复检,以复检结果为准。

5 标志、包装、运输、贮存

5.1 标志

- 5.1.1 产品包装标签标识应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定;
- 5.1.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

5.2 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。

5.3 运输

运输工具应清洁、卫生、产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品混装运输;搬运时应轻放,严禁扔、摔挤;运输中应防止暴晒、雨淋及受潮。

5.4 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;产品堆放时应离地、离墙,堆码高度以提取方便为宜。

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》。



徐蕊

备案单位主要负责人（签字）

2022年 7 月 19 日

2022年 7 月 19 日

