

Q/PYF

师宗县高良坡业有福食品加工销售店企业标准

Q/PYF 0001S—2022

花色米饭

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 53030041 S-2022
备案日期: 2022年 07 月 06 日

云南
备案
备案

2022 - 07 - 06 发布

2022 - 07 - 06 实施

师宗县高良坡业有福食品加工销售店
发 布

前 言

我公司生产的花色米饭是以糯米为主要原料,用一种或一种以上的食用蔬菜或可食用植物的花、叶、果实、根茎等辅料熬制的水浸泡着色,经蒸煮、冷却、干燥、包装等工艺加工而成。根据《中华人民共和国标准化法》、《中华人民共和国食品安全法》的规定,特制定本标准,作为企业组织生产、检验、贸易、仲裁的依据。

本标准的安全性指标按照 GB 2761-2017 《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》、GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2763-2021《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》制定,其中铅的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。

本标准由师宗县高良坡业有福食品加工销售店提出、起草并解释。

本标准主要起草人:于霞、曹俊杰、陶迎方。

食品
号:53
期:

花色米饭

1 范围

本标准规定了花色米饭的技术要求、检验规则、标志、标签、包装、运输和贮存要求。

本标准适用于以糯米为主要原料，用一种或一种以上的食用蔬菜或可食用植物的花、叶、果实、根茎等辅料熬制的水浸泡着色，经蒸煮、冷却、干燥、包装等工艺加工而成的非即食花色米饭。

2 规范性引用文件

本标准中所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 技术要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 糯米：应符合 GB/T 1354 和 GB 2715 的规定。
- 3.1.2 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.3 食用蔬菜和可食用植物的花、叶、果实、根茎：应无霉变、无虫蛀且符合相应的食品标准及相关规定。
- 3.1.4 其他原辅料：应符合相应的食品标准和有关规定，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
色泽	具有该产品应有的色泽	取适量样品，置于洁净的白色瓷盘中，在自然光线下，通过目测其色泽、组织形态、杂质，鼻嗅其气味。适口性按附录 A 规定的方法进行复水，再按 GB/T 15682 规定的方法进行检验。
气味、滋味	复水前无异味，复水后具有米饭的清香味，无异味	
适口性	复水后的米饭滑爽，糯而不烂，软硬适中，不夹生	
组织形态	颗粒状，干燥松散，均匀无结块	
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, g/100 g	≤	20.0	GB 5009.3
复水性 (20 ℃水浸泡 15 min 后蒸煮复水时间), min	≤	17.0	附录 A

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 真菌毒素限量

应符合GB 2761的规定。

3.6 微生物限量

致病菌限量应符合GB 29921的规定。

3.7 农药最大残留限量

应符合GB 2763的规定。

3.8 净含量

净含量应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，并按 JJF 1070 规定的方法测定。

3.9 食品添加剂

3.9.1 食品添加剂质量应符合相应的食品安全标准和有关规定。

3.9.2 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 大米和大米制品的规定。

3.10 生产加工过程的卫生要求

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

由同一品种的原料、同一次投料、同一工艺生产的同一规格的产品为一批次。

4.2 抽样

从同一批产品中随机抽样，抽样基数不得小于200个独立包装，抽样样品不得少于20个独立包装（净含量不少于2 kg）。将抽取的样品分成2份，1份用于检验，1份留样备查。

4.3 出厂检验

产品出厂前应经厂质检部门检验，检验合格并出具产品质量合格证，方可出厂。出厂检验项目按照有关规定执行。

4.4 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，亦应进行型式检验。

- a) 如产品原料、生产地址、生产设备或生产工艺有较大改变，可能影响产品质量时；
- b) 出厂检验结果与上一次型式检验结果有较大出入时；
- c) 停产半年以上，重新恢复生产时；
- 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，微生物指标若有任一项不合格，则判该批产品为不合格品；其余指标若有不合格项目，用留样复检，以复检结果为准。

5 标志、标签、包装、运输和贮存

5.1 标志、标签

5.1.1 产品包装的标志、标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

5.1.2 产品外包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

5.2 包装

包装材料应符合相应的食品安全标准和有关规定。封口严密，包装牢固。

5.3 运输

产品运输工具和贮存场所应清洁、干燥、卫生、密闭，本产品不得与有毒、有害、有异味或可能影响产品质量的物品混装运输。

5.4 贮存

产品应贮存于清洁、干燥、通风良好，有防蝇、防鼠设施的库房内。产品堆放时应离地、离墙，不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品同库贮存。

准备

月

附录 A
(规范性附录)
复水性检验

A.1 原理

将花色米饭用水浸泡、蒸煮使其还原成米饭状态，通过感官检验进行判定。

A.2 仪器

复水性检验所用的仪器如下：

- a) 天平：感量 0.01 g；
- b) 带盖保温容器：约 1 000 mL；
- c) 秒表；
- d) 饭勺。

A.3 检验步骤

称取100 g试样，加入适量水浸泡，同时用秒表计时，达到规定的浸泡时间后取出蒸煮后品尝，适口性检验符合3.2的要求时判定合格。适当加水浸泡时间为17 min，蒸煮时间为15 min。



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》。

四、本单位于 2022 年 06 月 27 日至 2022 年 07 月 05 日在企业标准信息公共服务平台上进行了标准文本和编制说明备案前公示（不少于 5 个工作日），广泛征求社会各方意见。

备案单位（盖章）

年 月 日

备案单位主要负责人（签字）

2022 年 7 月 6 日

