

# Q/YLY

## 云南龙云食品加工有限公司企业标准

Q/YLY 0001 S—2022

---

### 花米饭

云南  
备案  
备案

云南省食品安全企业标准备案章

备案号: 53010309 S-2022

备案日期: 2022年 08月 03日

2022-08-01 发布

2022-08-03 实施

云南龙云食品加工有限公司 发布

## 前 言

我公司生产的花米饭是以糯米为主要原料，用火龙果、蓝莓、紫薯、重瓣红玫瑰、桑葚、黄姜、栀子等一种或几种可食用植物等辅料熬制的水浸泡着色，经过清洗、浸泡、熬煮、染色、过滤、浸泡、沥干、蒸熟、阴干、揉搓等工艺生产加工而成。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 2761-2017《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》，其中铅限量指标严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准由云南龙云食品加工有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：云丽、陈玉平。

省食品

号: 53

日期:

# 花米饭

## 1 范围

本标准规定了花米饭的产品分类、技术要求、检验规则、标志、包装、运输及贮存。

本标准适用于以糯米为主要原料，用火龙果、蓝莓、紫薯、重瓣红玫瑰、桑葚、黄姜、栀子等一种或几种可食用植物等辅料熬制的水浸泡着色，经过清洗、浸泡、熬煮、染色、过滤、浸泡、揉搓、阴干、蒸熟、沥干等工艺生产加工而成的花米饭。

## 2 规范性引用文件

本标准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 产品分类

根据使用的染色辅料不同分为：白糯米、红糯米、黑糯米、蓝糯米、黄糯米、绿糯米和紫糯米。

## 4 技术要求

### 4.1 原辅料要求

4.1.1 糯米：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 火龙果、蓝莓、紫薯、重瓣红玫瑰、桑葚、黄姜、栀子等：应符合相应的食品标准及有关规定。

4.1.4 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。

### 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
色 泽	具有该品种应有的色泽。	取样品 200g 放入白瓷盘中，通过目视、鼻嗅、熟制后口尝。
气味、滋味	具有该品种应有的气味、滋味，无异味。	
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。	

### 4.3 理化指标

全企业

01

年

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/100g	≤ 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

#### 4.5 真菌毒素限量

应符合GB 2761的规定。

#### 4.6 微生物限量

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方法》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 GB2760 中大米制品的规定。

#### 4.9 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

### 5 检验规则

#### 5.1 组批

以同一批原料、同一次投料、同一工艺所生产的同一规格产品为一批。

#### 5.2 抽样

从同一批产品中随机抽样，抽样基数不少于50kg，随机抽取5kg（不少于10个最小包装），样品分成2份，1份检验，1份备查。

#### 5.3 出厂检验

每批产品出厂前须经检验，检验合格并附合格证后方可出厂，出厂检验项目应按照有关规定和要求执行。

#### 5.4 型式检验

标准备

月

在正常情况下，型式检验每半年进行一次，检验项目为本标准规定全部项目，有下列情况之一时亦应进行：

- a) 在原料、工艺有较大改变时；
- b) 停产半年以上或设备大修又恢复生产时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- d) 国家食品安全监督部门提出型式检验要求时。

## 5.5 判定规则

检验结果中，微生物指标若有一项不合格时，则判该批产品为不合格，不得复检；其余指标如有不合格，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 产品标签、标识应符合 GB 7718、GB 28050 及有关规定；
- 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食品安全标准和有关规定，封口严密，包装牢固。

### 6.3 运输

运输工具应清洁、卫生，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。

### 6.4 贮存

产品应贮存于清洁卫生、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。



## 承 诺 书

本食品安全企业标准备案单位保证：

一、本次申请备案所填写的内容、所附全部资料（包括研究和检验数据等）均是客观真实的，并符合《中华人民共和国食品安全法》等要求，如有不实之处，本单位将承担全部法律责任。

二、按照本备案标准生产的食品不含未经许可的食品（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《中华人民共和国食品安全法》。

四、本单位申报食品安全企业标准备案的产品已通过检验，检验结果均符合本备案标准的要求。

五、本单位在提交新办备案资料前，已将企业标准文本、编制说明对外公示，公示期为2022年6月28日至2022年7月2日。

备案单位(盖章):



2022年6月28日

备案单位主要负责人(签字): 陈玉平

2022年6月28日