

Q/JGC

景洪嘎洒陈光春米干加工厂企业标准

Q/JGC 0001 S—2022

鲜米干

云南省食
备案号:
备案日期:

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 5328-0150 S-2022
备案日期: 2022 年 11 月 30 日

2022 - 11 - 30 发布

2022 - 12 - 05 实施

景洪嘎洒陈光春米干加工厂 发布

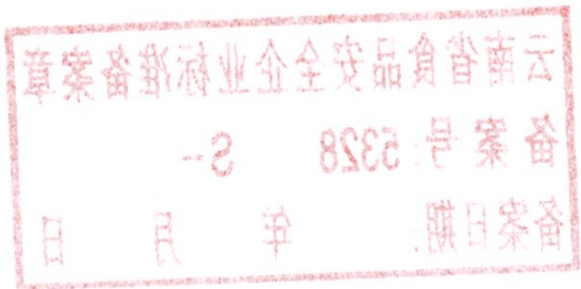
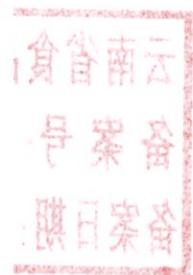
前 言

我厂生产的鲜米干是以大米为主要原料，经清洗、浸泡磨浆、蒸煮成型、机器分切、自然冷却、包装等工艺制成。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，制定本企业标准，作为组织生产、检验、贸易和仲裁的依据。

本标准的安全性指标按照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》、DBS53/017-2014《食品安全地方标准 鲜米线》的规定制定，其中铅指标严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准由景洪嘎洒陈光春米干加工厂提出、起草并解释。

本标准主要起草人：陈光春。



鲜米干

1 范围

本标准规定了鲜米干的技术要求、检验规则、标志、包装、运输和贮存。
本标准适用于是以大米为主要原料，经清洗、浸泡磨浆、蒸煮成型、机器分切、自然冷却、包装等工艺制成的鲜米干。

2 规范性引用文件

本标准中所引用的文件对于本标准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（包括所有修改单）适用于本文件。

3 技术要求

3.1 原料要求

- 3.1.1 大米：应符合 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 其他原辅料：应符合相应食品标准和有关规定，不得添加任何食品添加剂，不得使用非食品原料和辅料。

3.2 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	具有近似所用原料大米的自然色泽，无霉变。	取200g样品于洁净的白瓷盘中，在自然光线 下目视、鼻嗅、煮熟后 口尝。
气味、滋味	具有大米的香气，无异味。	
组织形态	薄片长条状，厚薄基本均匀一致。	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

3.3 理化指标

应符合表 2 的要求。

安全企业标准
328 S-
年 月

表2 理化指标

项目	指标	检验方法
水分, g/100g	≤ 80.0	GB 5009.3

3.4 污染物指标

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

铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.1	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

3.6.1 微生物限量应符合 DBS53/017 的规定；

3.6.2 致病菌限量应符合 GB 29921 的规定。

3.7 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。

3.8 食品添加剂

食品添加剂应符合GB 2760的规定。

3.9 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。

4.2 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6个独立包装样品且总量不少于5kg），样品分为两份，一份用于检验，一份备检。

4.3 出厂检验

每批产品出厂前，经检验合格后方可出厂销售。出厂检验项目按相关规定和要求执行。

4.4 型式检验

型式检验每半年进行一次，检验项目为本标准规定的全部项目。有下列情况之一时，亦应进行检验：

- 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。

4.5 判定规则

检验结果中，微生物指标若有任一项不合格时，直接判定为该批产品不合格，不得复检。其余指标若有不合格项时，允许用留样对不合格项进行复检，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

包装材料和容器应稳定、无害无毒、不受污染符合相关食品安全标准和有关规定，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。搬运时应轻拿、轻放。不得扔摔、撞击、挤压。运输过程中不得曝晒、雨淋、受潮。

5.4 贮存

原料、辅料、半成品、成品应分开放置，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。

案章

日

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。

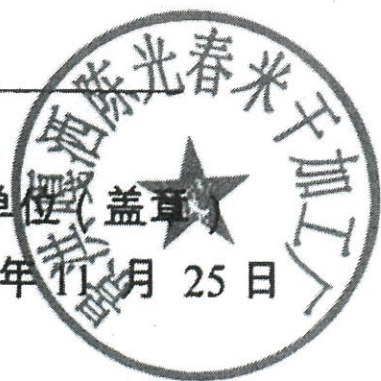
二、按照本备案标准生产的食品不含有未经许可的食品(包括原料)、食品添加剂和法律、法规禁止使用的食品(包括原料)、食品添加剂。

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10月24日至2022年11月21日在微信公众号：标准公示上进行了标准文本和编写说明备案前公示(不少于5个工作日)广泛征求社会各方意见。

备案单位

2022年11月25日



陈光春

备案单位主要负责人(签字)

2022年11月25日