

Q/JGJ

景洪工业园区黄贵江米干厂企业标准

Q/JGJ 0001 S—2022

鲜米干

云南省食
品安全
备案号
备案日期

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 5328-0151 S-2022
备案日期: 2022年 11 月 30 日

2022-11-30 发布

2022-12-05 实施

景洪工业园区黄贵江米干厂 发布

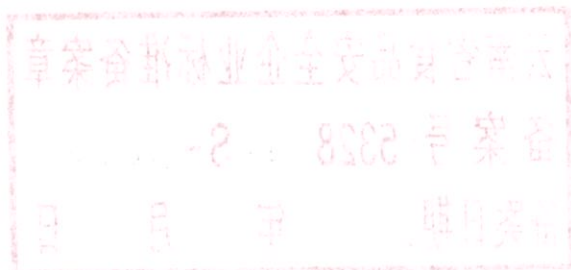
前 言

我公司生产的鲜米干是以大米为主要原料，经浸泡、磨浆、添加食用小麦淀粉、煮制、成型、冷却、不干燥包装等工艺加工制成的鲜米干。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》制定、DBS53/017-2014《食品安全地方标准 鲜米线》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。

本标准由景洪工业园区黄贵江米干厂提出、起草并解释。

本标准主要起草人：黄贵江。



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。
本标准适用于以大米为主要原料，经浸泡、磨浆、添加食用小麦淀粉、煮制、成型、冷却、不干燥包装等工艺加工制成的鲜米干。

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 原辅料要求

- 3.1.1 大米：应符合 GB 2715 的规定。
- 3.1.2 食用小麦淀粉：应符合 GB/T 8883 的规定。
- 3.1.3 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.4 其他原辅料：应符合相应食品安全标准和有关规定，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。	取200g样品于洁净的白瓷盘中，在自然光下目视、鼻嗅、煮熟后口尝。
气味、滋味	具有相应品种的气味及滋味柔软爽口无异味。	
组织形态	片状，厚薄较均匀。	
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
5328 S-
年

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。

备案章

日

本备案单位保证所备案的企业标准符合以下基本要求：(确认后在各项前的□内打“√”)

- ☒ 1.以本企业标准为依据生产的食品符合食品安全法及相关法规规定的要求。
- ☒ 2.所提交的备案标准内容符合食品安全法及相关法规规定的要求。
- ☒ 3.食品原料符合相关质量安全要求，未使用非食品原料，未添加食品添加剂以外的化学物质和其他可能危害人体健康的物质。
- ☒ 4.未使用未经卫生部批准的新的食品原料和食品添加剂。食品添加剂的使用量、使用范围符合相应国家标准的规定。
- ☒ 5.生产工艺安全可靠，不会对食品产品造成危害人体健康的污染。
- ☒ 6.用于食品的包装材料和容器、工具和设备、洗涤剂 and 消毒剂符合相应国家标准的规定。
- ☐ 7.如为专供婴幼儿和其他特定人群的主辅食品，其营养成分符合相应食品安全国家标准的规定。

其他需要说明的问题 (包括是否保密及其理由)