

# Q/MJX

## 峨山县禾香米居鲜米制品厂企业标准

Q/MJX 0001 S—2022

云南省食  
备案号:  
备案日期:

### 谷物粉类制成品

云南省食品安全企业标准备案章  
备案号: 5304 0115 S-2022  
备案日期: 2022年 12月 15日

2022-12-15 发布

2022-12-17 实施

峨山县禾香米居鲜米制品厂

发 布

## 前 言

我公司生产的谷物粉类制成品是以大米、红米为主要原料，添加或不添加玉米、荞麦、小麦、食用淀粉、蔬菜汁（粉）、食品添加剂等辅料。经清洗、浸泡、磨粉、混合或不混合、熟化、挤压成型、水煮或不水煮、漂洗或不漂洗、干燥或不完全干燥、包装等工艺制成。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 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，其中铅指标的限量严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准由峨山县禾香米居鲜米制品厂提出、起草并解释。

本标准主要起草人：何永能。

# 谷物粉类制成品

## 1 范围

本标准规定了谷物粉类制成品的产品分类、技术要求、检验规则、标志、运输及贮存。

本标准适用于以大米、红米为主要原料，添加或不添加玉米、荞麦、小麦、食用淀粉、蔬菜汁（粉）、食品添加剂等辅料。经清洗、浸泡、磨粉、混合或不混合、熟化、挤压成型、水煮或不水煮、漂洗或不漂洗、干燥或不完全干燥、包装等工艺制成的谷物粉类制成品。

## 2 规范性引用文件

本标准中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（包括所有的修改单）适用于本文件。

## 3 产品分类

3.1 根据水分含量的不同分为：鲜米线、半干米线、干米线、鲜卷粉、饵块、饵片、饵丝。

3.2 根据添加原辅料的不同分为：原味米线、花色米线、原味鲜卷粉、花色鲜卷粉、原味饵块、花色饵块、原味饵片、花色饵片、原味饵丝、花色饵丝。

## 4 技术要求

### 4.1 原辅料要求

4.1.1 大米、红米：应符合 GB 2715、GB/T 1354 的规定。

4.1.2 蔬菜汁（粉）：应无虫蛀、无霉变、无异味，并符合相应的食品标准及有关规定。

4.1.3 玉米、荞麦、小麦：应符合 GB 2715 的规定。

4.1.4 食用淀粉：应符合 GB 31637 的规定。

4.1.5 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。

4.1.6 其他原辅料：应符合相应的食品标准及有关规定，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   | 具有相应品种应有的色泽。        | 取适量样品放入洁净白瓷盘中，在自然光线下目视、鼻嗅、熟制后口尝。 |
| 滋味、气味 | 具有相应品种应有的滋味、气味，无异味。 |                                  |
| 形 态   | 柔韧有弹性、粗细基本均匀的线条状。   |                                  |
| 杂 质   | 无肉眼可见外来杂质。          |                                  |

### 4.3 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        |
|--------------|------|------|------|------|----------|-------------|
|              | 鲜米线  | 半干米线 | 干米线  | 鲜卷粉  | 饵块、饵片、饵丝 |             |
| 水分, g/100g ≤ | 80.0 | 55.0 | 30.0 | 80.0 | 55.0     | GB 5009.3   |
| 酸度, mL/10g ≤ | 4.0  |      |      | —    |          | GB 5009.239 |

### 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2的要求。

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 农药残留限量

应符合GB 2763的规定。

### 4.7 鲜米线、鲜卷粉微生物限量

4.7.1 微生物限量应符合 DBS 53/017 的规定。

4.7.2 致病菌限量应符合 GB 29921 的规定。

### 4.8 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。

### 4.9 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合GB 2760粮食制品的规定。

### 4.10 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。

### 5.2 抽样

从同一批产品中随机抽取，抽样基数不得少于50 kg，抽样样品不得少于5 kg（净含量少于5 kg g的，应取6个独立包装样品且总量不少于5 kg），样品分成2份，1份用于检验，1份用于备查。

### 5.3 出厂检验

每批产品须经公司质量检验部门检验合格，并符合合格证后方可出厂，出厂检验项目应按相关规定和要求执行。

### 5.4 型式检验

型式检验每半年检验一次，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) 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。

### 5.5 判定规则

检验结果中，微生物指标若有任一项不合格，则判定该批产品为不合格；其余指标若有任一项不合格时，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 产品包装标签、标识应符合 GB 7718、GB 28050 和相关规定及要求；

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的食品安全标准及有关规定，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、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。

备案章

日

云南省食品  
备案号:5  
备案日期:

## 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、《食品安全法》。

四、本单位于 2022 年 10 月 21 日至 2022 年 10 月 27 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。

峨山县禾香米居鲜米制品厂

备案单位（盖章）

2022年12月14日

何永能

备案单位主要负责人（签字）

2022年12月14日