

Q/XDM

元江县兄弟米制品加工厂企业标准

Q/XDM 0001 S—2022

云南省食
备案号:
备案日期:

鲜米干

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 53040112S-2022
备案日期: 2022年 11月 28日

2022-11-28 发布

2022-11-30 实施

元江县兄弟米制品加工厂

发 布

前 言

我公司生产的鲜米干是以大米、红米为主要原料，添加一定比例的食用小麦淀粉、经清洗、浸泡、磨浆、兑浆、蒸压成型，冷却、分切、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》的规定制定，微生物限量参照 DBS53/017-2014《食品安全地方标准 鲜米线》的规定制定，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。

本标准的附录 A 为规范性附录。

本标准由元江县兄弟米制品加工厂提出、起草并解释。

本标准主要起草人：黄贵均。

备案章
月 日

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、红米为主要原料、添加一定比例的食用小麦淀粉、经清洗、浸泡、磨浆，兑浆、蒸压成型，冷却、分切、包装等工艺制成的鲜米干。

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（包括所有修改单）适用于本文件。

3 术语定义

3.1 白米干：以大米为原料，添加一定比例的小麦淀粉，经相应工艺制作而成的白米干。

3.2 红米干：以红米为原料，添加一定比例的小麦淀粉，经相应工艺制作而成的红米干。

4 技术要求

4.1 原料要求

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

4.1.2 食用小麦淀粉：应符合 GB/T 8883 的规定。

4.1.3 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。

4.1.4 其他原辅料：应符合相应的食品安全标准和有关规定，不得使用非食品原料和辅料。

4.2 感官要求

应符合表 1 的要求。

表1 感官要求

项 目	要 求		检验方法
	白米干	红米干	
色 泽	具有近似所用原料大米的自然色泽，无霉斑。	具有相应品种原料应有的颜色，无霉斑。	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	具有相应品种特有的气味及滋味，无霉味及其他异味。		
组织形态	片状，厚薄较均匀。		
口 感	煮熟后口感不粘，滋润滑爽，柔软爽口。		
杂 质	无肉眼可见外来杂质		

4.3 理化指标

应符合表2的要求。

表2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分, g/100g	≤ 80.0	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 微生物限量

4.6.1 微生物限量应符合 DBS53/017 的规定。

4.6.2 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办法》的规定，并按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GB 2760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

以同一品种的原料、同一次投料、同一工艺所生产的同一规格的产品为一批。

5.2 抽样

从同一批产品中随机抽样，抽样基数不少于 25 kg，随机抽取样品5 kg，抽样品分成2份，1份用于检验，1份留样备查。

5.3 出厂检验

安全企业
5304 S
年

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

5.4 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) 产品原料、生产工艺、生产设备发生较大改变时；
- b) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- 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。

5.5 判定规则

检验结果中，微生物指标若有任一项不合格，则判定该产批品为不合格；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。

准备案章

月 日

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。

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。搬运时应轻拿、轻放。不得扔摔、撞击、挤压。运输过程中不得曝晒、雨淋、受潮。

6.4 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。

附 录 A
(规范性附录)
附录 A

A.1 熟短条率检测

A.1.1 检测器具

- a) 容量 10000mL 带盖保温容器;
- b) 直径 30cm 的白色搪瓷盘;
- c) 圆头竹筷子;
- d) 规格为直径 200×50/1.2mm (GB/T 6003.1) 的标准试验筛;
- e) 感量 1g 的天平 (或相应感量的计量器具)。

A.1.2 分析步骤

取鲜米干样品 500g, 放入盛有 4000mL 水温为 85℃ 以上水的带盖保温容器中, 加盖浸泡 30s 后, 将鲜米干倒入搪瓷盘内, 加入鲜米干质量 10 倍的常温水, 让鲜米干全部浸泡在水中, 使鲜米干温度降至室温, 通过试验筛滤水, 滤至不滴水为止。称量筛上鲜米干质量 (m_1), 然后分离出短条鲜米干。称其质量 (m_2), 记录称量结果。

A.1.3 分析结果表述

按式 (1) 计算熟短条率。

$$D = \frac{m_2}{m_1} \times 100 \dots\dots\dots (1)$$

式中:

D—熟短条率, %;

m_1 —鲜米干质量, g;

m_2 —短鲜米干质量, g。



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（包括检验数据）均为真实，并符合《食品安全法》。如有不实，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原料）、食品添加剂和法律、法规禁止使用的食品（包括食品添加剂。

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
公众号：标准公示 上进行了标准文本和编写说明备案前
少于5个工作日）广泛征求社会各方意见。

备案单位（盖章）

2022年11月21日

备案单位主要负责人