

Q/MKK

勐满波康坎米干加工坊企业标准

Q/MKK 0001 S—2022

卷粉（米干）

云南省食品
备案号:5
备案日期:

云南省食品安全企业标准备案章
备案号:5328-0152S-2022
备案日期:2022年12月07日

2022-12-07 发布

2022-12-11 实施

勐满波康坎米干加工坊 发布

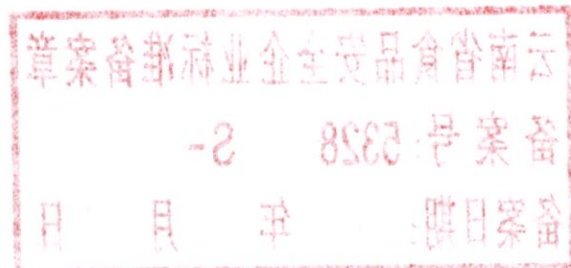
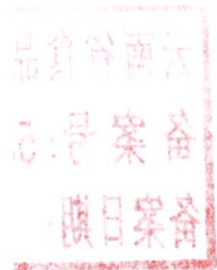
前 言

我厂生产的卷粉（米干）是以大米为原料，经过浸泡、磨浆、煮熟成型、冷却、干燥或不干燥、包装加工制成。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，特制定本标准，作为组织生产、检验、贸易、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。

本标准由勐满波康坎米干加工坊提出、起草并解释。

本标准主要起草人：依康罕。



卷粉（米干）

1 范围

本标准规定了卷粉（米干）的产品分类、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原料，经过浸泡、磨浆、煮熟成型、冷却、干燥或不干燥、包装加工制成的卷粉（米干）。

2 规范性引用文件

本标准中所引用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

根据产品使用的原料和工艺不同进行分类。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 大米：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 其他原辅料：应符合相应的食品标准及有关规定，不得添加任何食品添加剂，不得使用非食品用原料和辅料。

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
外 观	片条状，宽窄、厚薄基本均匀。	取适量样品在自然光线下，目视、鼻嗅、熟制后口尝。
色 泽	具有近似所用原料大米的自然色泽。	
滋味与气味	气味正常，口感不粘、不牙碜、柔软爽口，无霉味及其他异味。	
杂 质	无肉眼可见的外来杂质。	

4.3 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

全企业标准
28 S-
年 月

项 目	指 标		检验方法
	干卷粉（干米干）	鲜卷粉（鲜米干）	
水 分, g/100g ≤	17.0	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，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 生产加工过程中的卫生要求

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。

5.2 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5kg的应取6个独立包装样品且总量不少于5 kg），样品分为2份，一份用于检验，一份备检。

5.3 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。

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，应进行型式检验：

- 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。

5.5 判定规则

检验结果中，微生物指标有任一项不合格时，判定该批产品为不合格。其它指标若有不合格时，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 和 GB 28050 的规定。

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、干燥，产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、有异味、易污染的物品混装运输。产品堆放时应离搬运时应轻放，严禁扔、摔、挤。

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、防鼠设施的仓库内；禁止与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的物品混贮。产品应离地、离墙 20cm 以上堆放，分类堆码整齐，堆码高度以纸箱受压不变形为宜。

早采

日

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、本单位于2022年11月30日至2022年12月07日在企业标准信息公共服务平台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。



波康罕
备案单位主要负责人（签字）
2022年12月07日