

Q/MLZ

墨江李珍米干加工厂企业标准

Q/MLZ 0001 S—2022

替代 Q/MLZ 0001 S-2021

花色米干（卷粉）

云南省食品安全
备案号: 5308 0142 S-
备案日期: 2022 年 11 月 9 日

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 5308 0142 S- 2022
备案日期: 2022 年 11 月 9 日

2022 - 11 - 9 发布

2022 - 11 - 14 实施

墨江李珍米干加工厂 发布

前 言

我厂生产的花色米干（卷粉）是以大米为原料，添加（或不添加）食用玉米淀粉、红薯淀粉，经清洗、浸泡、磨浆（粉碎）、发酵（或不发酵）、兑浆、熟化、成型、冷却、包装等工艺制成的产品。根据《中华人民共和国标准化法》、《中华人民共和国食品安全法》规定，特制定本标准，作为企业组织生产、检验、贸易、仲裁的依据。

本标准的安全性指标按照GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2715《食品安全国家标准 粮食》、DBS 53/017《食品安全地方标准 鲜米线》制定，其中铅指标限量严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准由墨江李珍米干加工厂提出、起草并解释。

本标准起草人：李珍。

花色米干（卷粉）

1 范围

本标准规定了花色米干（卷粉）的技术要求、检验规则、标志、包装、运输及贮存。

本标准适用于是以大米为原料，添加（或不添加）食用玉米淀粉、红薯淀粉，经清洗、浸泡、磨浆（粉碎）、发酵（或不发酵）、兑浆、熟化、成型、冷却、包装等工艺制成的花色米干（卷粉）。

2 规范性引用文件

下列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 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1 米干（卷粉）

以大米为原料，经清洗、浸泡、磨浆（粉碎）、发酵（或不发酵）、兑浆、熟化、成型、冷却、包装等工艺制成的产品。

3.2 花色米干（卷粉）

以大米为原料，添加（或不添加）食用玉米淀粉、红薯淀粉，经清洗、浸泡、磨浆（粉碎）、发酵（或不发酵）、兑浆、熟化、成型、冷却、包装等工艺制成的花色米干（卷粉）。

4 产品分类

按原料类别分为：米干（卷粉）、花色米干（卷粉）。

5 技术要求

5.1 原辅料要求

- 5.1.1 大米：应符合 GB1354 标准的规定，其中碎米率指标不作要求。
- 5.1.2 食用玉米淀粉、红薯淀粉：应符合 GB 31637 标准的规定。
- 5.1.3 生产加工用水：应符合 GB 5749 标准的规定。
- 5.1.4 不得使用回收料作为加工原料。
- 5.1.5 禁止使用次硫酸氢钠甲醛（吊白块）等非食品原料、辅料。

5.2 感官要求

应符合表1规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求		检验方法
	米干（卷粉）	花色米干（卷粉）	
色 泽	呈白色和米白色	呈现原料固有的色泽	取样品 200g 放入白瓷盘中， 通过目视、鼻嗅、口尝。
气味和滋味	气味正常，口感不粘，不牙碜，柔软爽口，无异味。		
组织形态	条、片状，厚薄较均匀。		
杂 质	无肉眼可见外来杂质		

5.3 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
	米干（卷粉）	花色米干（卷粉）	
水分，g/100g ≤	80		GB 5009.3

5.4 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的规定。

表 3 理化指标

项 目	指 标	检验方法
铅(以 Pb 计),mg/kg ≤	0.16	GB 5009.12

5.5 微生物指标

应符合表4的规定。

表 4 微生物指标

指标	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
金黄色葡萄球菌	5	1	100CFU/g	1000CFU/g	GB4789.10第二法
沙门氏菌	5	0	0	—	GB4789.4
菌落总数	≤	80000			GB4789.2
大肠菌群，MPN/g	≤	23			GB4789.3第一法
霉菌	≤	150			GB4789.15
^a 样品的采样及处理按GB 4789.1执行					

5.6 真菌毒素限量

应符合 GB 2761 的规定。

5.7 食品添加剂

应符合GB 2760的规定。

5.8 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。

5.9 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

6 检验规则

6.1 组批

以同一规格、同一原料、同一工艺生产的产品为一批。

6.2 抽样

从同一批次保质期内的产品，抽样基数不少于10kg，随机抽取2 kg（不少于30个最小包装），分成两份，1份送检，1份留样备查。

6.3 出厂检验

产品出厂前必须经公司质量检验部门检验合格，并签发合格证方可出厂。出厂检验项目为：感官要求、净含量、水分。

6.4 型式试验

型式检验每半年进行一次，型式检验项目为本标准技术要求的全部项目，有下列情况之一时应进行。

- a) 更改主要原料、配方或调整关键工艺时；
- b) 停产半年以上再恢复生产时；
- 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。

6.5 判定规则

检验结果中，微生物指标有任一项不合格时，则判定为不合格；其余指标有任一项不合格，允许用留样进行复检，以复检结果为准。

7 标志、包装、运输、贮存

7.1 标志

7.1.1 销售的包装标志应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

7.1.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

7.2 包装

包装材料和容器应符合相应食品安全标准及有关规定。封口严密，包装牢固。

7.3 运输



运输工具应清洁干燥、卫生，无异味、无污染。运输时应防雨、防潮、防暴晒。严禁与有毒、有害、有异味、易污染的物品混装、混运。

7.4 贮存

产品应贮存在清洁、通风、避光、干燥、无异味的库房内，仓库周围应无异味气体污染，禁止与有毒、有害、有异味、易污染的物品混贮、混放。产品贮存时应离墙、离地，堆码高度以提取方便为宜。

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3日至2022年11月8日在普洱市质量技术监督协会公众号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。



2022年11月1日

李真

备案单位主要负责人(签字)

2022年11月1日