

# Q/XLJ

## 西盟王丽菊米线加工店企业标准

Q/XLJ 0001 S—2022

### 卷粉（米干）

云南省食品安全  
备案号: 5308 0138  
备案日期: 2022 年 11 月 8 日

云南省食品安全企业标准备案章  
备案号: 5308 0138 S—2022  
备案日期: 2022 年 11 月 8 日

2022 - 11 - 08 发布

2022 - 11 - 13 实施

西盟王丽菊米线加工店 发布

## 前 言

我公司生产的卷粉（米干）是以大米为原料，添加（或不添加）食用淀粉，经浸泡、磨浆、煮制、成型、冷却、包装等工艺加工制成。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 2715《食品安全国家标准 粮食》、GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、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。

本标准由西盟王丽菊米线加工店提出、起草并解释。

本标准主要起草人：王丽菊。

# 卷粉（米干）

## 1 范围

本标准规定了卷粉（米干）的技术要求、检验规则和包装、标志、运输及贮存。  
本标准适用于以大米为原料，添加（或不添加）食用淀粉，经浸泡、磨浆、煮制、成型、冷却、包装等工艺制成的卷粉（米干）。

## 2 规范性引用文件

本标准所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 技术要求

### 3.1 原辅料要求

- 3.1.1 大米：应符合 GB/T 1354 和 GB 2715 的规定。
- 3.1.2 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.3 食用淀粉：应符合 GB 31637 的规定。
- 3.1.4 其他原辅料：应符合相应的食品标准和规定，不得使用非食品原料和辅料。

### 3.2 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  | 呈条状，粗细均匀，无明显斑点         | 取适量样品置于洁净的白瓷盘中，在明亮的自然光线下，观察其外观、色泽，鼻嗅其气味，熟化后口尝其滋味。 |
| 色泽  | 具有近似所使用原料大米的自然色泽       |                                                   |
| 气味  | 具有本产品应有的气味，无酸味、霉味及其他异味 |                                                   |
| 滋味  | 口感不粘、不牙碜、柔软爽口          |                                                   |
| 杂质  | 无肉眼可见外来杂质              |                                                   |

### 3.3 理化指标

应符合表2的规定。

业标准  
S- 20  
11 月 8

表 2 理化指标

| 项 目    | 指 标    | 检验方法        |
|--------|--------|-------------|
| 水分, %  | ≤ 80.0 | GB 5009.3   |
| 酸度, °T | ≤ 1.5  | GB 5009.239 |

## 3.4 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 污染物限量

| 项目             | 指标     | 检验方法       |
|----------------|--------|------------|
| 铅(以Pb计), mg/kg | ≤ 0.08 | GB 5009.12 |

## 3.5 微生物限量

应符合表4的规定。

表 4 微生物限量

| 项目                                   | 采样方案 <sup>a</sup> 及限量（若非指定，均以 CFU/g 表示） |       |      |      | 检验方法        |
|--------------------------------------|-----------------------------------------|-------|------|------|-------------|
|                                      | n                                       | c     | m    | M    |             |
| 金黄色葡萄球菌                              | 5                                       | 1     | 100  | 1000 | GB 4789.10  |
| 沙门氏菌                                 | 5                                       | 0     | 0/25 | —    | GB 4789.4   |
| 菌落总数                                 | ≤                                       | 80000 |      |      | GB 4789.2   |
| 大肠菌群，MPN/g                           | ≤                                       | 23    |      |      | GB/T 4789.3 |
| 霉菌                                   | ≤                                       | 150   |      |      | GB 4789.15  |
| <sup>a</sup> 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。 |                                         |       |      |      |             |

## 3.6 真菌毒素限量

应符合GB 2761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, 按JJF 1070规定的方法检验。

## 3.8 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

以同一品种的原料、同一次投料、同一工艺所生产的同一规格产品为一批。

## 4.2 抽样

从成品库同一批次样品中随机抽取5000g样品，其中2500g作为检验样品，另外2500g作为备样。

## 4.3 出厂检验

每批产品出厂前，必须经公司质量检验部门检验合格，并附合格证后方可出厂。出厂检验项目为：感官、净含量、水分、大肠菌群。

## 4.4 型式检验

型式检验每半年检验一次，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) 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。

## 4.5 判定规则

检验结果中，微生物指标有任何一项不合格时，判定该批产品不合格；其余指标若有任一项不符合本标准要求时，允许从用留样进行复检，以复检结果为准。

案章  
22  
日

# 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

包装材料和容器应符合相应的食品安全标准及有关规定，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；搬运时应轻放，严禁扔、摔挤；运输中应防止暴晒、雨淋及受潮。

## 5.4 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10月21日至2022年11月01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。



王丽菊

备案单位主要负责人（签字）

2022年10月11日