

0009
Q/FHX

富宁鸿兴食品有限公司企业标准

Q/FHX 0001 S—2023

鲜卷粉

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 53260009 S-2023
备案日期: 2023年03月15日

云南省食品
备案号: 5
备案日期:

2023 - 03 - 03 发布

2023 - 03 - 13 实施

富宁鸿兴食品有限公司 发布

前 言

我公司生产的鲜卷粉是以大米为主要原料，经清洗、浸泡、磨浆（粉碎）、发酵（或不发酵）、兑浆、熟化、成型、冷却、包装等工艺加工而成的非即食鲜卷粉。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，作为企业组织生产、检验、贸易和仲裁的依据。

本标准的安全性指标按照GB 2761-2022《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》、DBS 53/017-2014《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。

本标准由富宁鸿兴食品有限公司提出、起草并负责解释。

本标准主要起草人：覃彩连。

鲜卷粉

1 范围

本标准规定了鲜卷粉的技术要求、检验规则、标志、包装、运输和贮存。
本标准适用于以大米为主要原料，经清洗、浸泡、磨浆（粉碎）、发酵（或不发酵）、兑浆、熟化、成型、冷却、包装等工艺加工而成的非即食鲜卷粉。

2 规范性引用文件

本标准所列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标准。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本标准。

3 术语定义

以大米为主要原料，经清洗、浸泡、磨浆（粉碎）、发酵（或不发酵）、兑浆、熟化、成型、冷却、包装等工艺加工而成的非即食鲜卷粉。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 大米：应符合 GB/T1354 的规定。
- 4.1.2 生产用水：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的规定

表1 感官要求

项目	要求	检验方法
色泽	呈白色和米白色	取样品 200g 置于洁净的白瓷盘中，通过目视、鼻嗅、口尝。
形态	片状，厚薄较均匀	
气味、滋味	气味正常，口感不粘，不牙疼，柔软稍爽口，无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质、无霉斑	

4.3 理化指标

应符合表2的规定。

安全企业标准
26 S-
年

表2 理化指标

项目	指标	检验方法
水分含量, g /100g	≤ 80.0	GB 5009.3
酸度, mg /10g	≤ 5.0	GB 5009.239
总砷(As计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
总汞(以Hg计)mg/kg	≤ 0.02	GB 5009.17
镉(以Cd计), mg/kg	≤ 0.2	GB 5009.15
铬(以Cr计), mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.123

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的规定。

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 DBS 53/017 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

4.8.1 食品添加剂的质量应符合相应的食品安全标准及有关规定。

4.8.2 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

5 生产加工过程的要求

应符合GB 14881的规定。

6 检验规则

6.1 组批

以同一品种的原料、同一次投料、同一工艺生产的同一规格的产品为一批。

6.2 抽样

从同一批次保质期内产品中随机抽样样品，抽样基数不少于10kg，随机抽取2kg（不少于30个最小包装），样品分为2份，其中1份作为检验用，另1份留作备样。

6.3 出厂检验

产品出厂前应必须由公司的质量检验部门进行抽样检验、经检验合格签发合格证后方可出厂。出厂检验项目按相关规定和要求执行。

6.4 型式检验

正常生产情况下每半年进行一次，型式检验项目为本标准规定的所有项目，发生下列情况之一时，亦应进行形式检验。

- a) 产品原料、生产工艺、生产设备有较大改变时；
- 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。

6.5 判定规则

检验结果中，微生物指标如有一项不合格，则判该批产品不合格，不得复检；其它指标有任一项不合格时，可用留样进行复检，以复检结果为准。

7 标志、包装、运输、贮存

7.1 标志

7.1.1 产品包装标签、标识应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

7.1.2 外包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

7.2 包装

产品包装材料和容器应符合国家相关标准的规定，封口严密，包装牢固。

7.3 运输

运输工具应具有防尘、防雨、防晒设施，保持清洁卫生，不得与其它有毒、有害、易污染的物品混装混运；装运时要轻拿、轻放、轻装、轻卸，防止重压。

7.4 贮存

产品应贮存于清洁、卫生、阴凉、通风、干燥、无异味的库房内。产品离地、离墙堆放，禁止与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的物品混贮、混放。



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2023年2月17日至2023年2月27日在今日头条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。



覃彩莲

备案单位主要负责人（签字）

2023年3月1日

