

Q/JJL

昆明市西山区金吉利食品厂企业标准

Q/JJL 0001 S—2023

鲜卷粉

云南
备案
备案

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 53010268 S-2023
备案日期: 2023 年 07 月 05 日

2023-07-05 发布

2023-07-07 实施

昆明市西山区金吉利食品厂 发布

前 言

我公司生产的鲜卷粉是以大米为原料，经清洗、浸泡、磨浆（粉碎）、发酵（或不发酵）、兑浆、熟化、成型、冷却、包装等工艺加工而成。根据相关法律法规制定本标准，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 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、DBS 53/017-2014《云南省食品安全地方标准 鲜米线》制定，其中铅限量指标严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准由昆明市西山区金吉利食品厂提出、起草并解释。

本标准主要起草人：文常碧。

省食品安
号: 530
期:

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鲜卷粉。

2 规范性引用文件

本标准中所引用的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 技术要求

3.1 原辅料要求

3.1.1 大米：应符合 GB/T 1354 的规定。

3.1.2 生产用水：应符合 GB 5749 的规定

3.1.3 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。

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
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，不牙碜，柔软稍爽口，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质、无霉斑	

3.3 理化指标

应符合表2的规定。

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

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	≤ 0.16	GB 5009.12

3.5 真菌毒素限量

应符合GB 2761的规定。

3.6 微生物限量

应符合表4的规定。

表4 微生物限量

项 目	采样方案及限量 ^a (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第二法
沙门氏菌	5	0	0/25g	--	GB 4789.4
菌落总数 ≤	80000				GB 4789.2
大肠菌群, MPN/g ≤	23				GB 4789.3第一法
霉菌 ≤	150				GB 4789.15
^a 样品的采样及处理按GB 4789.1执行。					

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，并按JJF 1070规定的方法测定。

3.8 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的有关规定。

3.9 生产加工过程的要求

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、同一工艺生产的同一规格的产品为一批。

4.2 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。

4.3 出厂检验

产品出厂前应必须由公司的质量检验部门进行出厂检验，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。

4.4 型式检验

正常生产情况下，型式检验每半年进行一次，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，亦应进行型式检验。

- 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。

4.5 判定规则

检验结果中，若微生物指标有任一项不合格，则判定该批次产品为不合格产品，不得复检；其余项目指标有不合格项时，可用留样进行复检，以复检结果为准。

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、GB 28050 及有关规定。
- 5.1.2 外包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

5.2 包装

产品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。

5.4 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6月1日至2023年6月10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。



备案单位（盖章）

2023年6月14日

文常碧

备案单位主要负责人（签字）

2023年6月15日