

# Q/FGXY

## 富宁冠鑫园鲜粮食品有限公司企业标准

Q/FGXY 0003S—2024

### 淀粉鲜粉

云南省食品安全企业标准备案章  
备案号: 53260014S-2024  
备案日期: 2024年 8 月 23 日

云南  
备案  
备案

2024 - 08 - 10 发布

2024 - 08 - 16 实施

富宁冠鑫园鲜粮食品有限公司 发布

## 前 言

我公司生产的淀粉鲜粉是以大米为主要原料，添加食用淀粉、蔬菜粉（汁），经清洗、浸泡、磨粉熟制成型、冷却、切条（或不切条）、烘干（或不烘干）、包装（或不包装）等工艺制成的淀粉鲜粉制品，根据食品安全相关法律法规的规定，特制定本标准，作为本公司组织生产、检验、贸易、仲裁的依据。

本标准的安全性指标按照GB2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB2761《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》、GB31607《食品安全国家标准 散装即食食品中致病菌限量》、GB2715《食品安全国家标准 粮食》、DBS53/ 017-2023《云南省食品安全地方标准 米线、卷粉、饵丝（块）》的要求制定，其中铅和镉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。

本标准由富宁冠鑫园鲜粮食品有限公司 提出、起草并解释。

本标准起草人：黄梅兰

本标准于2024年08月10日发布，2024年08月16日实施。

省食品安

号: 532

日期:

# 淀粉鲜粉

## 1 范围

本标准规定了淀粉鲜粉的技术要求、检验规则、标志、包装、运输、贮存、保质期。  
本标准适用以大米为主要原料，添加食用淀粉、蔬菜粉（汁），经清洗、清洗、浸泡、磨粉熟制成型、冷却、切条（或不切条）、烘干（或不烘干）、包装（或不包装）等工艺制成的淀粉鲜粉制品。

## 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

- 3.1 淀粉鲜粉是以大米为主要原料，添加食用淀粉，经清洗、浸泡、磨粉熟制成型（片状）、冷却等工艺制成。
- 3.2 淀粉鲜切粉是以大米为主要原料，添加食用淀粉，经清洗、浸泡、磨粉熟制成型（片状）、冷却、切条、包装等工艺制成。
- 3.3 本标准所称散装食品，是指预先无定量包装，需计量销售的食品（含现场制作并直接销售给消费者的食品）。

## 4 产品分类

- 4.1 按照熟制成型工艺不同，分为淀粉鲜粉、淀粉鲜切粉。
- 4.2 按照包装工艺不同，分为预包装食品、散装食品。

## 5 技术要求

### 5.1 原辅料要求

- 5.1.1 大米：应符合 GB/T 1354 和 GB2715 的规定。
- 5.1.2 食用淀粉：应符合 GB 31637 的规定。
- 5.1.3 小麦淀粉：应符合 GB/T8883 的规定。
- 5.1.4 玉米淀粉：应符合 GB/T8885 的规定。
- 5.1.5 蔬菜粉（汁）：应符合 NY/T2984 的规定。

5.1.6 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。

5.1.7 其他原辅料：应符合相应的食品标准及有关规定，不得使用非食品原料和辅料。不得使用非食品原料或辅料。

5.2 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    | 具有相应品种应有的色泽          | 取样品，置于洁净的白瓷盘中，在自然光下，目测其色泽、形态，鼻嗅其气味；熟化后品尝其滋味。 |
| 滋味、气味 | 具有相应品种应有的气味和滋味，无异味   |                                              |
| 形态    | 具有该品种固有的形态，均匀一致、表面光滑 |                                              |
| 杂质    | 无正常视力可见外来异物          |                                              |

5.3 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，g/100g ≤     | 80  | GB 5009.3   |
| 酸度，（以湿基计）a，°T ≤ | 2.0 | GB 5009.239 |

5.4 污染物限量及真菌毒素鲜粮

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 污染物限量及真菌毒素限量

| 项目               | 指标             | 检验方法       |
|------------------|----------------|------------|
| 铅（以Pb计），mg/kg ≤  | 0.16           | GB 5009.12 |
| 镉，（以Cd计）mg/kg ≤  | 0.16           | GB 5009.15 |
| 黄曲霉毒素，B1，ug/kg ≤ | 5.0            | GB 5009.22 |
| 其他真菌毒素限量         | 按 GB2761 的规定执行 |            |

5.5 微生物限量

5.5.1 预包装淀粉鲜粉微生物限量应符合表 4 的规定。

表 4 预包装淀粉鲜粉的微生物限量



| 项目         | 采样方案 a 及限量 (若非指定, 均以 CFU/g 表示) |   |        |        | 检验方法        |
|------------|--------------------------------|---|--------|--------|-------------|
|            | n                              | c | m      | M      |             |
| 菌落总数       | 5                              | 2 | $10^1$ | $10^5$ | GB 4789. 2  |
| 大肠菌群       | 5                              | 2 | 10     | 100    | GB 4789. 3  |
| 沙门氏菌, /25g | 5                              | 0 | 0      | —      | GB 4789. 4  |
| 金黄色葡萄球菌    | 5                              | 1 | $10^2$ | $10^3$ | GB 4789. 10 |
| 霉菌 ≤       | 150                            |   |        |        | GB 4789. 15 |

a: 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。

5.5.2 散装淀粉鲜粉的微生物应符合表 5 的规定。

表 5 散装淀粉鲜粉的微生物限量

| 项目               | 采样方案 a 及限量 | 检验方法        |
|------------------|------------|-------------|
| 大肠菌群 b, CFU/g ≤  | 100        | GB 4789. 3  |
| 沙门氏菌, /25g       | 0          | GB 4789. 4  |
| 金黄色葡萄球菌, CFU/g ≤ | $10^3$     | GB 4789. 10 |
| 霉菌, CFU/g ≤      | 200        | GB 4789. 15 |

a: 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。  
b: 大肠菌群仅作为散装产品出厂检验时的判定依据。

## 5.6 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定, 按照JJF 1070规定的方法测定。

## 5.7 食品添加剂

5.7.1 食品添加剂的质量应符合相应的食品安全标准和有关规定。

5.7.2 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

## 5.8 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

以同一品种的配料, 同一批投料、同一班次生产的同一规格的产品为一批。

### 6.2 抽样

从同一批产品中随机抽取不少于5kg样品, 其中2.5kg作为检验样品, 另外2.5kg作为备样。抽样基数应满足检验要求, 样品应在保质期内送检。

### 6.3 出厂检验

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

#### 6.4 型式检验

型式检验每半年一次，型式检验项目为本标准技术要求中全部检验项目。有下列情形之一时，亦应进行型式检验：

- a) 更改主要原料、配方或调整关键工艺时；
- b) 停产半年以上恢复生产时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差别时；
- 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何一项不合格时，则判定该产品为不合格品，不得复检；其余指标不合格时，用留样复检，以复检结果为准。

### 7 标志、包装、运输、贮存、保质期

#### 7.1 标志

7.1.1 销售的包装标志应符合 GB 7718 及 GB 28050 的规定。应当在散装食品的容器、外包装上标明产品的名称、生产日期或者生产批号、保质期以及生产经营者名称、地址、联系方式等内容。

7.1.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

#### 7.2 包装

包装材料及容器应符合相应的食品安全国家标准及有关规定，封口严密，牢固。

#### 7.3 运输

运输工具应洁净、卫生、产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发性或有异味的物品混装运输；搬运时应轻拿轻放，严禁扔、摔、挤压；在运输过程中应有遮盖物，防止日晒、雨淋受潮。

#### 7.4 贮存

产品应贮存在阴凉、通风、干燥处，仓库应保持清洁卫生，有防潮、防蛀、防鼠等设施。产品应离墙、离地，不得与有毒物质混贮。

#### 7.5 保质期

在符合本标准规定的包装、运输、贮存条件下，常温下保质期15个小时；0℃-10℃冷藏条件下为36h。

## 备案单位承诺书

本食品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》。

富宁冠鑫园鲜粮食品有限公司

黄梅兰

备案单位（盖章）

备案单位主要负责人（签字）

黄梅兰

2024年08月22日

2024年08月22日

