

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》。

陆良茂恒食品有限公司

备案单位（盖章）

2024年06月28日

李国兵

备案单位主要负责人（签字）

2024年06月28日

Q/LMH

陆良茂恒食品有限公司企业标准

Q/LMH 0001 S—2024

谷物粉类制成品

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 53030035 S-2024
备案日期: 2024年 7月 1 日

云南省
备案号
备案日期

2024-07-01 发布

2024-07-02 实施

陆良茂恒食品有限公司

发布

前 言

我公司生产的谷物粉类制成品是以大米、红米为主要原料，添加或不添加玉米、荞麦、小麦、食用淀粉、蔬菜汁（粉）等辅料。经清洗、浸泡、磨粉、混合或不混合、熟化、挤压成型、水煮或不水煮、漂洗或不漂洗、干燥或不完全干燥、包装等工艺制成。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 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2761-2017《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》、DBS53/017-2023《食品安全地方标准 米线、卷粉、饵丝（块）》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。

本标准由陆良茂恒食品有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：李国兵。

品安

5303

谷物粉类制成品

1 范围

本标准规定了谷物粉类制成品的产品分类、技术要求、检验规则、标志、运输及贮存。

本标准适用于以大米、红米为主要原料，添加或不添加玉米、荞麦、小麦、食用淀粉、蔬菜汁（粉）等辅料。经清洗、浸泡、磨粉、混合或不混合、熟化、挤压成型、水煮或不水煮、漂洗或不漂洗、干燥或不完全干燥、包装等工艺制成的谷物粉类制成品。

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 产品分类

3.1 根据水分含量的不同分为：鲜米线、半干米线、干米线、鲜卷粉、饵块、饵片、饵丝。

3.2 根据添加原辅料的不同分为：原味米线、花色米线、原味鲜卷粉、花色鲜卷粉、原味饵块、花色饵块、原味饵片、花色饵片、原味饵丝、花色饵丝。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 大米、红米：应符合 GB 2715、GB/T 1354 的规定。

4.1.2 蔬菜汁（粉）：应无虫蛀、无霉变、无异味，并符合相应食品安全国家标准。

4.1.3 玉米、荞麦、小麦：应符合 GB 2715 的规定。

4.1.4 食用淀粉：应符合 GB 31637 的规定。

4.1.5 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。

4.1.6 其他原辅料：应符合相应的食品安全国家标准和规定，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	具有相应品种应有的色泽。	取适量样品放入洁净白瓷盘中，在自然光线下目视、鼻嗅、熟制后口尝。
滋味、气味	具有相应品种应有的滋味、气味，无异味。	
形 态	柔韧有弹性、粗细基本均匀的线条状。	
杂 质	无肉眼可见外来杂质。	

4.3 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
	鲜米线	半干米线	干米线	鲜卷粉	饵块、饵片、饵丝	
水分, g/100g ≤	80.0	55.0	30.0	80.0	55.0	GB 5009.3
酸度, mL/10g ≤	4.0			/		GB 5009.239

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的要求。

表3 污染物限量

项 目	指 标	检验方法
铅(以Pb计), mg/kg ≤	0.1	GB 5009.12

4.5 真菌毒素限量

应符合GB 2761的规定。

4.6 农药残留限量

应符合GB 2763的规定。

4.7 微生物限量

4.7.1 微生物限量应符合 DBS 53/017 的规定。

4.7.2 致病菌限量应符合 GB 29921 的规定。

4.8 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。

4.9 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的有关规定。

4.10 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

5 检验规则

5.1 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。

5.2 抽样

从同一批产品中随机抽取，抽样基数不得少于50Kg，抽样样品不得少于5Kg（净含量少于5Kg的，应取6个独立包装样品且总量不少于5Kg），样品分成2份，1份用于检验，1份用于备查。

5.3 出厂检验

每批产品须经公司质量检验部门检验合格，并符合合格证后方可出厂，出厂检验项目应按有关规定执行。

5.4 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，应进行型式检验：

- 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。

5.5 判定规则

检验结果中，微生物指标若有任一项不合格，判该批产品为不合格产品，不得复检；其余项目指标有不合格时，可以用留样进行复检，以复检结果为准。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

6.1.1 产品包装标签标识应符合 GB 7718、GB 28050 的有关规定；

6.1.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.2 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。

6.3 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。

6.4 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。

案章

日