

天麻米制品

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 5305 0032S-2024
备案日期: 2024年08月27日

云南省
备案
备案日

2024-08-27 发布

2024-09-02 实施

腾冲唐乐科技有限公司 发布

Q/YTL 0001—2024

前 言

我公司生产的天麻米制品是以大米为主要原料，经浸泡、淘洗、粉碎或不粉碎、蒸煮或不蒸煮、添加天麻粉、添加或不添加荞麦粉、混均、碾压、成型、干燥或不干燥、包装等工艺加工制成。根据相关法律法规的规定，特制定本标准，作为企业组织生产、检验、贸易、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》、GB/T 1354-2018《食品安全国家标准 大米》、DBS53/017-2023《云南省食品安全地方标准 米线、卷粉、饵丝（块）》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。

本文件由腾冲唐乐科技有限公司提出、起草并解释。

本文件主要起草人：黄维金、冯怀斯、龚成朝、张彦昌、杨绍兴、黄生延、余祖华、邵素芳、尹玉华、杨永华、谢芹芳、田欣灵、王秋颖、唐丹、刘冬冬。

天麻米制品

1 范围

本标准规定了天麻米制品的产品分类、技术要求、检测规则、标志、包装、运输及贮存。
本标准适用于以大米为主要原料，经浸泡、淘洗、粉碎或不粉碎、蒸煮或不蒸煮、添加天麻粉、添加或不添加荞麦粉、混均、碾压、成型、干燥或不干燥、包装等工艺加工制成的天麻米制品。

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

根据加工工艺不同，产品分为：天麻鲜饵丝（块、粳粿）、天麻干饵丝（块）、天麻鲜米线、天麻干米线。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 大米：应符合 GB/T 1354 的规定。
- 4.1.2 天麻粉：应符合国家卫生健康委员会 国家市场监督管理总局公告 2023 年第 9 号的规定。
- 4.1.3 荞麦粉：应符合 GB/T 35028 的规定。
- 4.1.4 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.5 其他原辅料：应符合相应的食品安全标准及有关规定，不得使用非食品原料及辅料。

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	具有所使用原辅料应有的正常色泽。	取样适量样品置于洁净的白瓷盘中，自然光下目视、鼻嗅，熟制后口尝。
形 态	具有相应产品应有形态，呈均匀条状、圆状及菱形块状。	
气味、滋味	具有相应产品应有气味、滋味，无异味。	
杂 质	无肉眼可见外来杂质。	

4.3 理化指标

1

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标		检验方法
	鲜饵丝（块、粳粿）、鲜米线	干饵丝（块）、干米线	
水分，g/100g	≤ 70.0	15.0	GB 5009.3
酸度，mL/10g	≤ 2.0		

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《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》的规定。

4.6 微生物限量

应符合 DBS53/ 017 的规定。

4.7 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合GB 2670 的规定。

4.8 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881 的规定。

4.9 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 检验规则

5.1 组批

以同一批同一品种原料、同一工艺、同一班次生产的同品种、同规格的产品为一组批。

5.2 抽样

从同一批次样产品中随机抽取相应数量的样品，抽样基数不得少于500个独立包装，总重不少于50kg，随机抽取5个独立包装样品，总重不少于2kg。样品平均分成两份，一份检验用，一份留样备查。

5.3 出厂检验

每批产品出厂前，由公司质量检验部门进行检验，检验合格并附合格证后产品方可出厂；出厂检验项目按相关规定和要求执行。

5.4 型式检验

型式检验每半年进行一次，其项目为本标准技术要求规定的全部项目，有下列情况之一时，亦要进行型式检验：

- a) 当原料、配方或调整关键工艺时；
- 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) 国家市场监督管理总局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时，则判定该产品为不合格；其余指标有不合格时，可用留样进行复检，以复检结果为准，判定规则由我公司负责解释。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

- 6.1.1 产品销售包装的标签标识应符合 GB 7718 和 GB 28050 的要求。
- 6.1.2 外包装图标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装

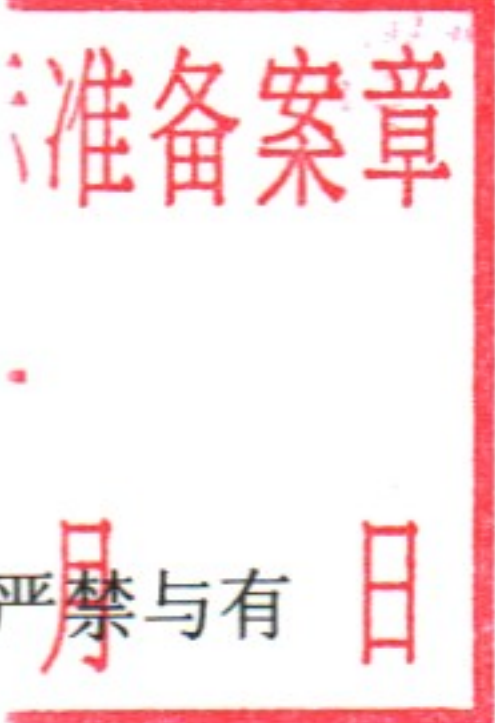
包装材料和容器应符合相应的食品国家标准及有关规定。封口严密，包装牢固。

6.3 运输

运输工具应清洁、卫生、无异味、无污染，运输过程中必须有防雨、防潮、防晒设施。严禁与有毒、有害、有异味、易污染的物品混装、混运。

6.4 贮存

产品应贮存于清洁卫生、通风干燥、有防尘、防蝇、防鼠设施的库房内。堆放应离地、离墙，堆放高度以纸箱承受压力不变形为宜。禁止与有毒、有害、有腐蚀性、易污染的货物混贮、混放。



备案单位承诺书

本食品企业标准备案单位承诺：

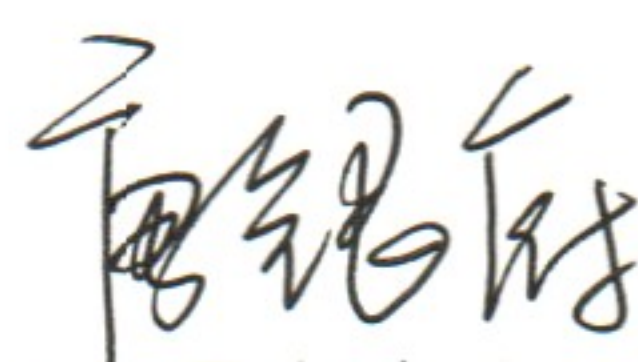
一、本备案登记表中所填写的内容、所附的资料（包括研究和检验数据）均为真实，并符合《食品安全法》。如有不实之处，本单位愿承担全部法律责任。

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》。



2024年08月27日


备案单位主要负责人（签字）

2024年08月27日