

Q/KLS

昆明辣手藏家生物科技有限责任公司企业标准

Q/KLS 0001 S—2021

超微米粉制品

云南省食品安全企业标准备案章

备案号: 53010065S-2021

备案日期: 2021年02月05日

2021-02-05 发布

2021-02-07 实施

昆明辣手藏家生物科技有限责任公司

发

布

前 言

我公司生产的超微米粉制品是以大米为主要原料，添加（或不添加）大麦苗、茉莉花、红茶、普洱茶、绿茶、亚麻籽（熟制）、红枣、枸杞、蔬菜（胡萝卜、香菇等）、高粱、玉米、绿豆、大豆、豌豆、苦荞、魔芋粉、青稞、紫薯、水果（苹果、香蕉等）、辣木叶、玛咖粉、三七花、三七茎叶、三七须根、荷叶、葛根、奶粉、食用盐、白砂糖等辅料中的一种或几种，经超微粉碎至500目（超微粉碎过程温度小于10℃），灭菌、包装制成。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，特制订本标准，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GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 19640-2016《食品安全国家标准 冲调谷物制品》制定，其中铅限量严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准由昆明辣手藏家生物科技有限责任公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：陈军

云南省
案号
案日期

超微米粉制品

1 范围

本标准规定了超微米粉制品的产品分类、技术要求、生产加工过程的卫生要求、试验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以大米为主要原料，添加（或不添加）大麦苗、茉莉花、红茶、普洱茶、绿茶、亚麻籽（熟制）、红枣、枸杞、蔬菜（胡萝卜、香菇等）、高粱、玉米、绿豆、大豆、豌豆、苦荞、魔芋粉、青稞、紫薯、水果（苹果、香蕉等）、辣木叶、玛咖粉、三七花、三七茎叶、三七须根、荷叶、葛根、奶粉、食用盐、白砂糖等辅料中的一种或几种，经超微粉碎至 500 目（超微粉碎过程温度小于 10℃），灭菌、包装制成的超微米粉制品。

2 规范性引用文件

本标准中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 产品根据适用原辅料的不同分为：原味米粉和调味米粉。
- 3.2 原味超微米粉：原料为大米粉，不添加其它辅料制成的产品。
- 3.3 调味超微米粉：以大米为原料，添加其他辅料制成的产品，如：超微青汁米粉（大米粉添加大麦苗粉）、超微茉莉米粉（大米粉添加茉莉花茶粉）、超微红茶米粉、超微普洱米粉、超微绿茶米粉、超微红枣米粉、超微枸杞米粉、超微蔬菜米粉、超微高粱米粉、超微玉米米粉、超微绿豆米粉、超微大豆米粉、超微豌豆米粉、超微苦荞米粉、超微魔芋米粉、超微青稞米粉、超微紫薯米粉、超微水果米粉、超微辣木叶米粉、超微玛咖米粉、超微奶米粉、超微甜米粉等。

4 技术要求

4.1 原辅材料要求

- 4.1.1 大米：应符合 GB 2715 的规定。
- 4.1.2 大豆：应符合 GB 1352 的规定。
- 4.1.3 豌豆：应符合 GB/T 10460 的规定。
- 4.1.4 苦荞：应符合 GB/T 10458 的规定。
- 4.1.5 高粱：应符合 GB/T 8231 的规定。
- 4.1.6 玉米：应符合 GB 1353 的规定。
- 4.1.7 玛咖粉：应符合 DBS 53/001 的规定。
- 4.1.8 绿豆：应符合 GB/T 10462 的规定。
- 4.1.9 奶粉：应符合 GB 19644 的规定。

- 4.1.10 白砂糖：应符合 GB/T 317 的规定。
- 4.1.11 魔芋粉：应符合 GB/T 18104 的规定。
- 4.1.12 红茶：应符合 NY/T 780 的规定。
- 4.1.13 普洱茶：应符合 GB/T 22111 的规定。
- 4.1.14 绿茶：应符合 GB/T 14456.1 的规定。
- 4.1.15 食用盐：应符合 GB 2721 的规定。
- 4.1.16 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.17 枸杞：应符合 GB/T 18672 的规定。
- 4.1.18 三七花：应符合 DBS 53/023 的规定。
- 4.1.19 三七茎叶：应符合 DBS 53/024 的规定。
- 4.1.20 三七须根：应符合 DBS 53/029 的规定。
- 4.1.21 大麦苗、茉莉花、亚麻籽（熟制）、红枣、蔬菜、青稞、紫薯、水果、辣木叶、荷叶、葛根：应干净、无霉变、无杂质，并符合相应的食品安全标准及有关规定。
- 4.1.22 其它原辅料：应符合相应的食品安全标准及有关规定，不得使用非食品用原料和辅料。

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	具有该产品应有的色泽	取适量样品置于洁净的烧杯中，置于自然光线明亮处，采用目视、鼻嗅、口尝。
组 织 状 态	固体粉状、无霉变现象。	
滋 味 和 气 味	具有该产品特有的滋味，无异味	
杂 质	无肉眼可见杂质	

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
水分,g/100g	≤ 15.5	GB 5009.3
粒度, 500目	过筛率>50%	GB/T 19077

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

应符合 GB 19640 的规定。

4.7 食品添加剂

4.7.1 食品添加剂质量应符合相应的食品安全标准及有关规定的规定。

4.7.2 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

4.8 生产加工过程的卫生要求

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 JJF 1070 规定的方法检验。

5 检验规则

5.1 组批

以同一次投料、同一设备、同一班次或同一班组生产的同一品种为一组批。

5.2 抽样

从同一批次的产品中随机抽取样品。所抽取的样品分成2份，每份不得少于250g，一份用于检验，一份用于留样。

5.3 出厂检验

应对产品进行逐批检验，检验合格后方可出厂。产品出厂检验项目应按照有关规定和要求执行。

5.4 型式检验

正常生产时每半年应进行一次型式检验，型式检验项目为本标准规定的所有项目，有下列情况之一时也应进行型式检验：

- a) 新产品投产前；
- b) 正式生产后，如原料供应商或原料产地、工艺有较大变化，可能影响产品质量时；
- c) 产品长期停产后，恢复生产时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- e) 食品安全监督部门提出要求时；
- f) 更换主要生产设备时。

5.5 判定规则

检验项目全部符合本标准，判为合格品，微生物指标不合格，直接判为不合格，不得复检，其他指标有一项不符合本标准，用留样复检，以复检结果为准。

6 标志、标签、包装、运输、贮存

准备案

月

6.1 标志、标签

6.1.1 产品的标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定，含玛咖、三七花、三七茎叶、三七须根的产品还应标注不适宜人群和每日最大食用限量。

6.1.2 储运标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装

6.2.1 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。

6.2.2 包装应严密、整齐、无破损。

6.3 运输

运输工须清洁、卫生，运输产品时应避免剧烈撞击和日晒、雨淋。不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混运；搬运时须轻装轻卸，禁止扔摔、撞击、挤压。

6.4 贮存

产品应置于干燥、通风良好，并有防鼠、防虫设施的场所。不得与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的物品混放，不得露天堆放，禁止日晒、雨淋或靠近热源。产品离地、离墙堆放。

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》。

昆明味藏家生物科技有限公司

备案单位（盖章）

2021年2月3日

杨晓丹

备案单位主要负责人（签字）

2021年2月3日