

Q/TTX

昆明添添粳食品有限公司企业标准

Q/TTX 0002 S—2021

谷物粉类制成品（卷粉）

云南省食品安全企业标准备案章

备案号: 53010477S-2021

备案日期: 2021年09月26日

2021-09-26 发布

2021-09-28 实施

昆明添添粳食品有限公司 发布

前 言

我公司生产的谷物粉类制成品（卷粉）是以大米、红米为主要原料，添加或不添加食用淀粉，经过浸泡、磨浆、蒸制、成型、冷却和包装等工艺加工制成。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 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 29921-2013《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》、GB 2715-2016《食品安全国家标准 粮食》、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。

本标准由昆明添添籼食品有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：陶丽。

省食
号:
日期:

谷物粉类制成品（卷粉）

1 范围

本标准规定了谷物粉类制成品（卷粉）的术语和定义、技术要求、试验方法、检验规则和包装、标志、运输及贮存。

本标准适用于以大米、红米为主要原料，添加或不添加食用淀粉，经浸泡、磨浆、蒸制、成型、冷却、包装等工艺加工制成的谷物粉类制成品（卷粉）。

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 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1 卷粉

以大米为主要原料，添加或不添加食用淀粉，经过浸泡、磨浆、蒸制、成型、冷却和包装等工艺加工制成的卷粉。

3.2 红米卷粉（红米干）

以红米为主要原料，添加或不添加食用淀粉，经过浸泡、磨浆、蒸制、成型、冷却和包装等工艺加工制成的红米卷粉（红米干）。

3.3 即食

拌入调料即可直接食用。

3.4 非即食

须经沸水煮制后方可食用。

4 技术要求

4.1 原料要求

4.1.1 大米：应符合 GB/T 1354 的规定。

4.1.2 红米：应符合 GB 2715 的规定。

4.1.3 食用淀粉：应符合 GB 31637 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。

安全
301

表1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
色 泽	具有近似所用原料大米或红米的自然色泽。	取样品 200 g 放入白瓷盘中，通过目测其色泽、形态，鼻嗅其气味；熟化后品尝其滋味。
气味、滋味	气味正常，口感不粘、不牙碜、柔软爽口，无异味。	
组织形态	片状，厚薄较均匀。	
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
水分, g/100g	≤ 80	GB 5009.3
熟短条率, %	≤ 35	附录A

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

4.6.1 即食类产品微生物限量应符合 DBS 53/017 的规定。

4.6.2 致病菌限量应符合 GB 29921 的规定。

4.7 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。

4.8 食品添加剂

4.8.1 食品添加剂质量应符合相应的食品安全标准和公告的规定。

4.8.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 粮食制品的规定。

4.9 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 抽样方法

所抽样品须为同一批次产品不得少于 50 个独立包装（总重不得少于 50 kg）。每批次抽样样品数量为抽取 6 个独立包装样品（总重不少于 5 kg）分成 2 份，1 份检验，1 份备查。

5.3 出厂检验

每批产品须经公司质量检验部门检验合格，并附合格证后方可出厂，出厂检验项目应按照有关规定和要求执行。

5.4 型式检验

型式检验每半年进行一次，验项目为本标准技术要求中的全部项目；有下列情况之一时也应进行型式检验：

- 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机构提出型式检验要求时。

5.5 判定规则

检验结果中，若微生物指标有不合格时，则判定该批产品不合格，不得复检；其余指标有任一项不合格，允许用留样进行复检，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 及有关规定。

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

产品运输工具应清洁卫生、密闭，产品不得与有毒有害物品混运，做到专车专用；装运时应轻拿轻放，不得抛掷、重压和挤压。

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、防鼠设施的库房内；禁止与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的物品混贮。堆放时应离地、离墙 20cm 以上。

附录 A

熟短条率检验

1 检测器具

- a) 容量 10000ml 带盖保温容器；
- b) 直径 30cm 的白色搪瓷盘；
- c) 圆头竹筷子；
- d) 规格为直径200×50/1.2（GB/T 6003.1）的标准试验筛；
- e) 感量1g的天平（或相应感量的计量器具）。

2 分析步骤

取卷粉样品500g，放入盛有4000ml水温为85℃以上水的带盖保温容器中，加盖浸泡30s后，将卷粉倒入搪瓷盘内，加入卷粉质量10倍的常温水，让卷粉全部浸泡在水中，使卷粉温度降至室温，通过试验筛滤水，滤至不滴水为止。称量筛上卷粉质量（ m_1 ），然后分离出短条卷粉，称其质量（ m_2 ），记录称量结果。

3 分析结果的表述

按式（1）计算熟短条率。

$$D = \frac{m_2}{m_1} \times 100 \dots\dots\dots (1)$$

式中：

- D —— 熟短条率，%；
 m_1 —— 卷粉质量，g；
 m_2 —— 短条卷粉质量，g。

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《中华人民共和国食品安全法》。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《中华人民共和国食品安全法》。



备案单位主要负责人(签字)

2021年09月23日