

Q/HYB

红河州雨宝商贸有限公司企业标准

Q/HYB 0001 S—2020

代替/HYB 0001 S-2018

花色米饭

云南省食
备案号:
备案日期

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 53250042S-2020
备案日期: 2020年 9月 28日

2020-09-28 发布

2020-10-08 实施

红河州雨宝商贸有限公司

发布

花色米饭

1 范围

本标准规定了花色米饭的技术要求、检验规则、包装、标志、运输和贮存。

本标准适用于以糯米为主要原料，用一种或一种以上的蔬菜或蔬菜粉、水果或水果粉、可食用植物的花、叶、果实、根茎等辅料熬制或开水溶解的水浸泡着色，经蒸煮、冷却、干燥、包装等工艺加工制成的花色米饭。

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 技术要求

3.1 原辅料要求

3.1.1 糯米：应符合 GB 2715 的规定。

3.1.2 生姜：应符合 GB/T30383 的规定。

3.1.3 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。

3.1.4 大麦苗、紫薯干、甜菜、甜菜根粉、高粱、菠菜粉、紫薯粉、甜菜粉、南瓜粉、菠菜粉、胡萝卜粉、草莓粉、芒果粉、抹茶粉、蓝莓粉、蓝莓、乌梅、紫甘蓝、乌药叶、玫瑰茄、栀子、小黄姜、重瓣红玫瑰、火龙果、火龙果粉：应洁净、无霉变、无虫蛀、无杂质且符合相应的食品标准及有关规定。

3.1.5 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。

3.2 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，置于清洁的白瓷盘中，在自然光线下，目视、鼻嗅。 适口性按附录 A 规定的方法进行复水，再按 GB/T 15682 规定的方法进行检验。
气 味、滋 味	复水前无异味，复水后具有米饭的清香味，无异味。	
适 口 性	复水后的米饭滑爽，糯而不烂，软硬适中，不夹生。	
组 织 形 态	颗粒状，干燥松散，均匀无结块。	
杂 质	无肉眼可见外来杂质。	

3.3 理化指标

应符合表2的规定。

型式检验每半年进行一次，检验项目为本标准规定的全部项目。有下列情况之一时，亦应进行检验：

- a) 产品的原料、配方、工艺、生产设备发生较大改变，可能影响产品质量时；
- 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) 国家食品安全监管部门提出型式检验时。

4.5 判定规则

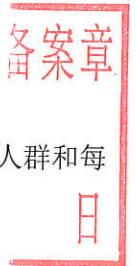
检验结果中，若有任意一项不符合本标准时，可以用留样进行复检，以复检结果为准。

5 标志、包装、运输、贮存

5.1 标志

5.1.1 产品标签、标识应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定；含乌药叶的产品应标注不适宜人群和每日最大食用限量。

5.1.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。



5.2 包装

包装材料和容器应符合相应食品安全标准和有关规定。封口严密，包装牢固。

5.3 运输

运输工具应清洁无污染，运输产品时应防雨、防潮、防晒。不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装运输。

5.4 贮存

原料、辅料、半成品、成品应分开放置，应贮存于清洁、干燥、阴凉、通风、无异味的库房内，不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品同处贮存，堆放时应离地离墙，堆放高度以提取方便为准。

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》。



备案单位（盖章）

2020年9月17日

杨国盛

备案单位主要负责人（签字）

2020年9月17日