

Q/LBR

云南龙布瑞农特产品有限公司企业标准

Q/LBR 0002S—2020

花色糯米饭

云南省食品安全企业标准备案章

备案号: 53030010S-2020

备案日期: 2020年01月25日

2019 - 12 - 30 发布

2020 - 01 - 25 实施

云南龙布瑞农特产品有限公司 发布

前 言

我公司生产加工的非即食花色糯米饭是以糯米为主要原料，用一种或一种以上的可食用蔬菜、水果或可食用的植物的根茎、果实、花朵、叶片等为辅料熬制的水浸泡糯米进行着色，经清理、蒸熟、冷却、干燥、配制、包装等工艺加工制成。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，特制定本标准，作为企业组织生产、质量检验、贸易、仲裁的依据。

本标准的安全性指标按照 GB 2761-2017《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》、GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2763-2019《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》、GB 2715-2016《食品安全国家标准 粮食》制定；其中铅限量严于食品安全国家标准，因本产品需要高温蒸煮后方可食用，故未制定微生物限量指标，其余指标根据产品实际制定，本标准的检验方法采用了相应国家标准的规定。

本标准由云南龙布瑞农特产品有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：余晶凤、李富。

南
案
案日

花色糯米饭

1 范围

本标准规定了花色糯米饭的产品技术要求、检验规则、标志标签、包装、运输和贮运。

本标准适用于以糯米为主要原料，用一种或一种以上的可食用蔬菜、水果或可食用的植物的根茎、果实、花朵、叶片等为辅料熬制的水浸泡糯米进行着色，经清理、蒸熟、冷却、干燥、配制、包装等工艺加工制成的非即食花色糯米饭。

2 规范性引用文件

本标准中所列文件对于本文本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 1354 的规定。
- 3.1.2 生姜: 应符合 GB/T 30383 的规定。
- 3.1.3 生产用水: 应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.4 重瓣玫瑰花、紫薯、火龙果、柠檬等可食用原料: 应清洁、无霉变、无虫蛀、无杂质并符合相应的食品标准及有关要求。
- 3.1.5 其它原辅料: 应符合相应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	指 标	检验方法
色泽	具有该产品固有色泽	取适量试样于白色瓷盘中，在自然光线下，目视、观察其状态，闻其气味。 适口性按照附录A规定的方法进行 复水，再按照GB/T 15682规定的方法 进行检验
气味、滋味	复水前无异味，复水后具有米饭应有的清香味，无异味。	
适口性	复水后的米饭滑爽、不粘牙、软硬适中，无夹生。	
组织状态	颗粒完整饱满、组织均匀、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。

食品安全
证: 5303
证号: 1:

表2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分, g/100g ≤	20.0	GB 5009.3
复水性 (20℃的水浸泡 15min 后蒸煮复水时间), min ≤	17.0	GB 5009.4

3.4 污染物限量

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 ≤	0.16	GB 5009.11

3.5 真菌毒素限量

应符合 GB 2761 的规定。

3.6 农药残留限量

应符合 GB 2763 的规定。

3.7 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

3.8 净含量及允许短缺量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，按JJF 1070 规定的方法进行检验。

3.9 生产加工过程中的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

4 检验规则

4.1 原辅料检验

原辅料入库需经本单位检验部门检验合格或索取产品检验合格证明材料后方可入库。

4.2 组批

由以同一原料，同一班次，同一天，同一生产线生产的包装完好的同一品种为一批。

4.3 抽样方法和数量

4.3.1 抽样

从同一批次产品中随机抽取同一批次保质期内的产品，抽样基数不得少于 50 个独立包装，且总量不低于 50kg，样品数量不少于 5 kg，样品分成 2 份，1 份检验，1 份留样备查。同时抽取一个空的包装袋做标签检验；净含量小于 5kg 的产品，总质量不少于 5kg，分为 2 份，1 份检验，1 份备查。

4.3.2 型式试验抽样要求

企业标
S-
羊

从出厂检验合格批次中随机抽取不少于10kg,抽样基数不小于100个独立包装,且总量不低于100kg,其中5kg作为检验样品,另外5kg作为备样。

4.4 检验项目

4.4.1 产品须出厂检验合格并附有产品质量合格证明后方可出厂销售。

4.4.2 出厂检验项目:标签标识、感官要求、水分、复水性、净含量。

4.5 型式检验

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

- a) 主要原辅料、关键工艺、设备有较大变化时;
- b) 更换设备或长期停产后,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) 国家有关行政管理部门提出进行型式检验要求时。

4.6 判定规则

检验结果中,若有任一项指标不合格时,可以用留样对不合格项进行复检,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。

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关标准及有关规定,封口严密,包装牢固。

5.3 运输

产品运输工具应清洁、卫生、无异味、无污染,运输过程中必须有防雨、防潮、防晒,严禁与有毒、有害、有异味、易污染的物品混装、混运。装运时应轻拿、轻放、轻卸、防止重压。

5.4 贮存

原料、辅料、半成品、成品应分开放置,产品应贮存于清洁卫生、干燥、通风良好、防潮,防蝇、防鼠、无味的库房中。产品离地离墙堆放,禁止与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的货物混贮、混存。

附录 A

复水性检验

A.1 原理

将花色糯米饭用水浸泡、蒸煮使其还原成米饭状态，通过感官检验进行综合判定。

A.2 仪器设施

天平：精度0.01g

带盖蒸煮容器：约 1000ml

秒表

饭勺

白瓷盘

A.3 检验方法

称取100g的试样，加入适量的水浸泡试样，用秒表记录浸泡时间，达到规定的浸泡时间后取出，将试样进行蒸熟后品尝，适口性检验应符合3.2的要求时，判定合格。适量的水浸泡时间为17min,蒸熟时间为15min.

案章

日

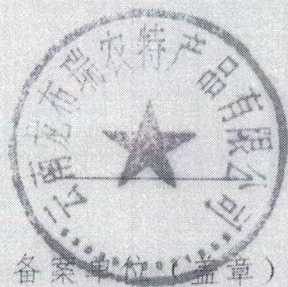
备案单位承诺书

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）

余晶凤

备案单位主要负责人（签字）

2020 年 1 月 15 日

2020 年 1 月 15 日