

Q/LXH

云南罗平县祥红食品开发有限公司企业标准

Q/LXH 0001 S—2021

花米（饭）

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 53030050S-2021
备案日期: 2021年06月20日

云南
备
案

2021-06-20 发布

2021-06-20 实施

云南罗平县祥红食品开发有限公司 发布

前　　言

我公司生产加工的非即食花米（饭）产品是以糯米为原料，用一种或多种蔬菜、水果或可食用植物的花、叶、果实、根茎等辅料熬制的水或食品添加剂为辅料，经浸泡、沥水、蒸煮、阴干（烘干）、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是按照GB 2715-2016《食品安全国家标准 粮食》、GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2763-2016《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》制订，其中无机砷限量严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准由云南罗平县祥红食品开发有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人:代玲红。

食品安全
号: 5303
期:

花米(饭)

1 范围

本标准规定了花米(饭)的技术要求、检验规则、标志、包装、运输及贮存。

本标准适用于以糯米为原料，用一种或多种蔬菜、水果或可食用植物的花、叶、果实、根茎等辅料熬制的水或食品添加剂为辅料，经浸泡、沥水、蒸煮、阴干（烘干）、包装等工艺加工制成的非即食花米(饭)产品。

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/T 1354 的规定。

3.1.2 蔬菜、水果或可食用植物的花、叶、果实、根茎：应清净，无霉变，无杂质且符合相应的食品安全标准和相关规定。

3.1.3 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。

3.1.4 其他原辅料：应符合相应的食品标准和有关规定，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	具有其该产品应有的颜色	将样品置于洁净的容器内，在自然光线下，目视，鼻嗅，复水后口尝，再按照 GB/T 15682 规定的方法进行检验。
形态	各种形态产品的规格应基本均匀一致，无粘粘，无霉变	
气味与滋味	具有相应品种应有的气味和滋味，无异味	
杂质	无肉眼可见的外来杂质	

3.3 理化指标

应符合表2的规定。

企业标
S-
年

表2 理化要求

项目	指标	检验方法
水分, g/100g	≤ 20.0	GB 5009.3

3.4 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
无机砷(以As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 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 规定的方法测定。

3.8 食品添加剂

3.8.1 食品添加剂的质量应符合相应的食品安全标准和有关规定。

3.8.2 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 方便米面制品的规定。

3.9 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

4 检验规则

4.1 组批

以同一品种原料，同一次投料、同一工艺生产的同一规格的产品为一批。

4.2 抽样

从同一批产品中随机抽取，抽样基数不得少于 100 个最小包装，总重量不低于 10 公斤，抽取不少于 20 个独立包装样品，重量不低于 2 公斤，分成两份，一份检验，一份备查。

4.3 出厂检验

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

4.4 型式检验

型式检验为每半年进行一次，型式检验的项目为本标准要求的所有项目。有下列情形之一时，亦应进行型式检验：

- a) 当原料、配方、生产工艺、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) 出厂检验结果与上一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要求时。

4.5 判定规则

检验结果中指标有任一项不合格时，用留样复检，以复检结果为准。

5 标志、包装、运输、贮存

5.1 标志

5.1.1 预包装产品标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

5.1.2 外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的食品安全标准和有关规定，封口严密，包装牢固。

5.3 运输

运输工具应清洁卫生，产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品混装运输、搬运时应轻拿、轻放、轻装、轻卸、防止重压。

5.4 贮存

原料、辅料、半成品、成品应分开放置，成品应贮存在阴凉干燥、清洁卫生、通风、无异味的库房内；产品应离地、离墙堆放，并有防尘、防蝇、防虫、防鼠设施，不得与有毒、有害、易污染的物品混贮。

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》。



备案单位主要负责人(签字)

2021年 6月 2 日

代玲红