

Q/YSLP

文山市山林坡商贸有限公司企业标准

Q/YSLP 0001S—2020

香糯花米饭

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 53260011 S- 2020
备案日期: 2020年8月11日

云南省食品安
备案号: 5326
备案日期:

2020-07-18 发布

2020-08-11 实施

文山市山林坡商贸有限公司

发布

前 言

本公司生产的香糯花米饭是以糯米为主要原料，用一种或一种以上水果、蔬菜、可食用植物的花、果实、根茎等辅料熬制的水浸泡着色，经蒸米、冷却、干燥、包装等工艺制作而成。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、检验、贸易、仲裁依据。

本标准的安全性指标按照GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 31323-2014《食品安全国家标准 方便米饭》，其中铅指标严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准由文山市山林坡商贸有限公司提出并起草。

本标准主要起草人:韦祖恒

企业
S
年

香糯花米饭

1 范围

本标准规定了香糯花米饭的技术要求、检验规则、包装、标志、运输、贮存。

本标准适用于以糯米为主要原料，用一种或一种以上水果、蔬菜、可食用植物的花、果实、根茎等辅料熬制的水浸泡着色，经蒸米、冷却、干燥、包装等工艺制成的香糯花米饭。

2 规范性引用文件

本标准中所列文件对于本标准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 1345 的规定

3.1.2 生产用水：应符合 GB5749 的规定

3.1.3 水果、蔬菜和可食用植物的花、果实、根茎应清洁、无虫驻、无霉变、无异味、无污染、无腐烂变质，并应符合相应的食品安全标准和有关规定。

3.1.4 其他原辅料：应符合相应的食品安全标准和有关规定，不得使用非食品原辅料。

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	具有该产品特有的色泽。	取适量样品置于洁净的白瓷盘中，在自然光下，通过目测其色泽、形态，鼻嗅其气味；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	
形 态	颗粒状、干燥松散，均匀无结块。	
适口性	复水后的米饭滑爽，软硬适中，不夹生	
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。

表2 理化指标

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

3.4 污染物的限量

应符合GB2762的规定, 严于食品安全国家标准的指标应符合表3的要求

项 目	指 标	检验方法
铅(以Pb计), mg/kg	≤ 0.16	GB5009.12

3.5 食品添加剂

3.5.1 食品添加剂的质量应符合相应的安全标准和有关规定。

3.5.2 食品添加剂的使用应符合 GB2760 方便米面的规定。

3.6 生产加工过程中的卫生要求

应符合GB14881的规定。

4 检验规则

4.1 组批

以同一次投料、同一工艺、同一班次所生产的同一品种、同一规格的产品为一批。

4.2 抽样

在同一批保质期内的产品中随机抽样, 抽样基数不少于200个独立包装, 抽样量不少于20个独立包装, 总量不低于2Kg, 样品分成两份, 一份为检验样品, 一份留样备查。

4.3 出厂检验

每批产品出厂前, 应由公司质量监督部门进行检验, 检验合格并符合合格证后方可出厂。出厂检验项目为: 感官、净含量、水分、复水性。

4.4 型式检验

型式实验每半年应进行一次, 型式检验的项目为标准规定的全部项目。当有下列情况之一者, 必须进行型式实验。

- 当原料、生产工艺、生产设备发生较大变化时;
- 停产半年以上重新恢复生产时;
- 原材料及生产工艺发生较大改变时;
- 出厂检验结果与上一次型式检验的结果有较大差异时。

4.5 判定规则

检验结果中若有一项不合格，可以用留样复查，以复检结果为准。

5 标志、包装、运输、贮存

5.1 标志

5.1.1 产品包装标签、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应的食品安全标准及有关规定，封口严密，包装牢固。

5.3 运输

运输工具应清洁、卫生、无异味、无污染。产品运输应避免日晒雨淋，不得与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、容易污染或影响产品质量的物品混装运输。装卸时应轻搬轻放。

5.4 贮存

产品应贮存于清洁卫生、通风干燥、有防尘、防蝇、防虫、防鼠设施的库内；禁止与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的物品混贮。产品堆放时应离地、离墙，堆码高度以提取方便为宜。



附录 A
(规范性附录)
复水性检验

A.1 原理

将香糯花米饭用水浸泡，蒸煮使其还原成米饭状态，通过感官检验进行判定。

A.2 仪器

复水性检验所用仪器如下：

- a) 天平：感量0.01g；
- b) 带盖保温容器：约1000ML
- c) 秒表；
- d) 饭勺。

A.3 检验步骤

称取100g试样，加入适量水浸泡，同时用秒表计时，达到规定的浸泡时间后取出蒸煮后品尝，适口性检验符合3.2的要求时判定合格，适当加水浸泡时间为15min, 蒸煮时间为15min。
