

Q/QJZH

文山全季臻禾食品有限责任公司企业标准

Q/QJZH 0002S—2021

花米饭

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 53260004S-2021
备案日期: 2021年1月16日

云南
备案
备案

2021-01-04 发布

2021-01-16 实施

文山全季臻禾食品有限责任公司 发布

前言

我公司生产的花米饭是以大米为主要原料，用一种或一种以上的蔬菜或可食用植物的花、叶、果实、根茎等辅料熬制的水浸泡着色，经蒸煮、冷却、干燥、包装等工艺加工而成。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、仲裁的依据。

本标准安全性指标按照GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB/T 31323《食品安全国家标准 方便米饭》的规定制定；其中总砷指标限量严于食品安全国家标准，其他指标根据产品实际制定。

本标准由文山全季臻禾食品有限责任公司提出起草并解释。

本标准主要起草人：全刚

花米饭

1 范围

本标准规定了花米饭技术要求、检验规则、包装、标志、运输、贮运。

本标准适用于以大米为主要原料，用一种或一种以上的蔬菜或可食用植物的花、叶、果实、根茎等辅料熬制的水浸泡着色，经蒸煮、冷却、干燥、包装等工艺加工而成的花米饭。

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 大米：应符合 GB/T 1354、GB 2715 的规定。

3.1.2 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。

3.1.3 蔬菜和可食用植物的花、叶、果实、根茎：应无霉变、无虫蛀且符合相应的食品安全标准及有关规定。

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

3.2 感官要求

应符合表 1 规定。

表1 感官要求

项 目	指 标	检验方法
色泽	具有该产品应有的色泽	取适量样品置于洁净白色瓷盘中，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蒸煮，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	无正常视力可见外来杂质	

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 ≤	50.0	GB 5009.3
复水性（常温水浸泡 15min 后蒸煮复水时间）≤	15.0	附录 A

3.4 污染物限量

砷应符合表3的要求，其他污染物指标应符合GB 2762的规定。

表3 污染物限量

项目	指标	检验方法
铅（以As计），mg/kg ≤	0.16	GB 5009.12

3.5 微生物限量

致病菌限量应符合GB 29921的规定。

3.6 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，并按JJF 1070规定的方法检测。

3.7 食品添加剂

3.7.1 食品添加剂质量应符合相应的食品安全标准和有关规定。

3.7.2 食品添加剂的使用应符合GB 2760方便米面制品的规定。

3.8 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

由同一品种的原料、同一次投料、同一工艺生产的同一规格的产品为一批次。

4.2 抽样

从同一批产品中随机抽样，抽样基数不得少于20kg，抽样样品总量2kg（不少于10个独立包装），将抽取的样品分成2份，1份用于检验，1份留样备查。

4.3 出厂检验

产品应经公司检验部门检验合格并签发产品合格证后方可出厂销售。出厂检验项目为：感官要求、水分、复水性、净含量。

4.4 型式检验

型式检验为本标准规定的全部项目，正常生产时每半年进行一次、有下列情形之一时应进行型式检验：

- 原材料、生产工艺、生产设备发生较大改变是；
- 新试制的产品或产品停产半年以上再恢复生产时；
- 出厂检验结果与上述型式检验有结果有较大差异时；
- 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，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

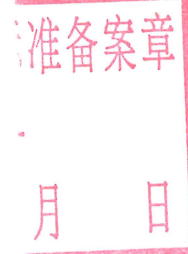
包装材料应符合相应的食品安全标准和有关规定。封口严密，包装牢固。

5.3 运输

运输工具和贮存场所应清洁、干燥、卫生、密闭，本产品不得与有毒有害物质混运。

5.4 贮存

产品应贮存于清洁、干燥、通风良好，有防蝇、防鼠设施的库房内。产品堆放时应离地、离墙，不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品同库贮存。



附录 A
(规范性附录)
复水性检验

A.1 原理

将花糯米饭用水浸泡、蒸煮使其还原成米饭状态，通过感官检验进行判定。

A.2 仪器

复水性检验所用的仪器如下：

- 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10min。
