

Q/WSL

文山市顺乾卷粉加工厂企业标准

Q/WSL 0001 S—2021

鲜卷（米）粉

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 53260086S-2021
备案日期: 2021年12月30日

云南省食品安全
备案号: 5326
备案日期:

2021-12-08 发布

2021-12-20 实施

文山市顺乾卷粉加工厂

发布

前 言

本厂生产的鲜卷（米）粉，是以大米（或糙米）、水、为主要原料，经清洗、浸泡、磨浆（或粉碎）、添加（或不添加食用淀粉）、调浆、汽蒸熟制、成型、冷却、包装等生产工艺加工制成的鲜卷（米）粉。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》的有关规定，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 2761 《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》的规定制定；微生物限量参照 GB 7099 《食品安全国家标准 糕点、面包》、GB 19295 《食品安全国家标准 速冻米面与调制食品》、GB 29921 《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》的规定制定；食品添加剂依照 GB 2760 《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》的规定执行，其中污染物限量中，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。

本标准由文山市顺乾卷粉加工厂提出起草并解释。

本标准主要起草人：李顺兵。

鲜卷（米）粉

1 范围

本标准规定了鲜卷（米）粉产品术语和定义、要求、食品添加剂、生产加工过程的卫生要求、检验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用于以大米（或糙米）、水为主要原料，经清洗、浸泡、磨浆（或粉碎）、添加（或不添加食用淀粉）、调浆、汽蒸熟制、成型、冷却、包装等生产工艺加工制成的鲜卷（米）粉。

2 规范性引用文件

下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标准。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本标准。

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准

3.1 鲜卷粉（切粉、卷粉）

以大米（或糙米）、水、食用淀粉为主要原料，经清洗、浸泡、磨浆（或粉碎），添加（或不添加）、调浆、汽蒸熟制、冷却、切条（或不切条）、预包装或非预包装（散装）等加工而成的鲜卷粉。

3.2 鲜米粉（圆粉）

以大米（或糙米）、水、食用淀粉为主要原料，经清洗、浸泡、磨浆（或粉碎），添加（或不添加）、调浆、汽蒸熟制、成型、冷却、预包装或非预包装（散装）等工艺加工而成的鲜米粉（含酸浆榨粉）。

3.3 预包装即食产品

定量包装的即食鲜卷粉、切粉、鲜米粉产品，拌入佐料即可食用。

3.4 非预包装非即食产品

提供给消费者时需计量称重，需经沸水煮后方可食用的非预包装（散装）产品。

4 要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 大米

应符合 GB/T 1354 的要求，其中碎米率指标不作要求。

企业标
S-
E

4.1.2 糙米

应符合 GB/T 18810 的要求，其中整精米率指标不作要求。

4.1.3 加工用水

应符合 GB 5749 的要求。

4.1.4 食用淀粉

应符合 GB 31637 及相关标准的要求。

4.2 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项 目	要 求
色 泽	具有近似主要原料大米固有的自然色泽
气味、滋味	具有本产品固有的气味、滋味，无异味；口感滑爽、柔韧，不夹生，不粘牙
组织形态	基本均匀一致，表面平滑
杂 质	无正常视力可见外来杂质

4.3 理化指标

应符合表 2 规定。

表2 理化指标

项 目		指 标		检验方法
		鲜米粉	鲜卷粉	
水分/ (g/100g)	≤	75	80	GB 5009.3
酸度/ (° T)	≤	2.5	2.0	GB 5009.239
铅(以 Pb 计)/ (mg/kg)	≤	0.1		GB 5009.12
无机砷(以 As 计)/ (mg/kg)	≤	0.2		GB 5009.11
镉(以 Cd 计)/ (mg/kg)	≤	0.2		GB 5009.15
铬(以 Cr 计), mg/kg	≤	1.0		GB 5009.123
总汞(以 Hg 计), mg/kg	≤	0.02		GB 5009.17
黄曲霉毒素 B ₁ / (ug/kg)	≤	5.0		GB 5009.22
其它真菌毒素		应符合 GB 2761 的规定		按 GB 2761 规定方法测定

4.4 微生物限量

4.4.1 致病菌限量应符合 GB 29921 中相应类属食品的规定。

4.4.2 微生物限量还应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

项 目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	C	m	M	
菌落总数 ^b /(CFU/g)	5	2	10 ¹	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群 ^b /(CFU/g)	5	2	10	10 ³	GB 4789.3 平板计数法
注： ^a 样品的采样和处理按 GB 4789.1 执行； ^b 不适用于非预包装（散装）非即食或现制现售产品；					

4.5 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。

4.6 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 及国家有关规定。

5 检验规则

5.1 组批

以同一批次原料、同一工艺配方、同一生产线在同一生产日期加工的同一包装规格的产品为一组批。

5.2 抽样

按同一生产批次及产品数量比例随机抽样，抽样数量应满足检验要求。

5.3 判定规则

- 5.3.1 检验结果全部项目符合本文件规定时，判定该批产品合格。
- 5.3.2 检验结果中微生物指标有一项或一项以上不符合本文件规定时，判该批产品不合格，不得复检。
- 5.3.3 检验结果中除微生物指标外，其他项目不符合本文件规定时，允许按相关规定进行复检。
- 5.3.4 菌落总数检验时间从企业标示的出厂时间到检验时间不应超过 4 个小时。

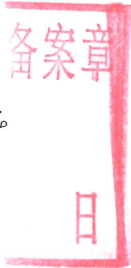
6 标签、标志、包装、运输、贮存、销售和保质期

6.1 标签

- 6.1.1 应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。
- 6.1.2 应在标签醒目位置，清晰地标示反映产品真实属性的食品名称、即食或非即食,以及烹调加工方式；食品名称、即食或非即食,以及烹调加工方式的文字应在同一版面上。
- 6.1.3 保质期在 24 小时内的产品标签应标示生产时间年月日时（例：2021 年 01 月 24 日 03 时）。

6.2 标志

产品运输包装贮运图示标志应符合 GB/T 191 及国家有关规定。



6.3 包装

产品包装材料或容器应符合相关食品安全标准及有关规定，内包装材料不应重复使用。

6.4 运输

6.4.1 运输工具应清洁卫生、无异味、无污染。

6.4.2 运输过程中应防挤压、防雨、防潮、防晒，装卸时应轻搬、轻放。运输时不应与有毒、有异味、有腐蚀性、易污染的货物混装混运。

6.5 贮存及销售

6.5.1 原料、辅料、半成品、成品应分开放置，应贮存在清洁、卫生、阴凉、干燥、通风、无异味的库房内。

6.5.2 成品应单独存放在库房中，应离地、离墙 15CM 以上，不应与有毒、有害、有异味、有腐蚀性的物品同处贮存。

6.6 保质期

在符合本标准规定的包装、运输、贮存条件下，鲜米线、鲜卷粉的保质期常温下保质期为15个小时，0℃—10℃冷藏条件下为36小时。