

Q/DPD

大理市普度粮油有限公司企业标准

Q/DPD 0001 S—2021

米线、饵块、酿酒用米

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 5329 00 13 S- 2021
备案日期: 2021 年 8 月 19 日

云南省食品
备案号: 5
备案日期:

2021 - 08 - 19 发布

2021 - 08 - 28 实施

大理市普度粮油有限公司 发布

前 言

我厂生产的米线、饵块、酿酒用米是以稻谷为原料，经筛选、去石、磁选、砻谷、谷糙分离、碾米包装等工艺制成。依据《中华人民共和国食品安全法》，《中华人民共和国标准化法》的规定，特制定本标准作为组织生产、检验、贸易、仲裁的依据。

本标准安全性指标按照 GGB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2763《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》、GB 2761《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》，其中铅的指标严与食品安全国家标准，其余指标按照产品实际制定。

本标准代替 Q/DPD 0001 S—2018《米线、饵块、酿酒用米》。

本标准由大理普度粮油有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：陶兰英。

全企
)
年

米线、饵块、酿酒用米

1 范围

本标准规定了干饵丝的技术要求、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于稻谷为原料，经筛选、去石、磁选、砻谷、谷糙分离、碾米包装等工艺制成的米线、饵块、酿酒用米。

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 原料要求

3.1.1 大米：应符合 GB 1350 的规定。

3.1.2 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。

3.1.3 其他原辅料：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	要求	检验方法
色泽	具有本产品特有的色泽。	GB/T 5492
气味、滋味	具有本产品固有的气味和滋味，无异味。	
组织形态	整粒米和碎米相混、无霉变、结块。	
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。

表2 理化指标

项目		指标	检验方法
不完善粒, %		≤ 15.0	GB/T 5494
杂质最大限量	总量, %	≤ 0.3	
	糠粉, %	≤ 0.2	
	矿物质, %	≤ 0.02	
	带壳稗粒, 粒/kg	≤ 5	
	稻谷粒, 粒/kg	≤ 6	
互混, %		≤ 15.0	GB/T 5493
碎米总量, %		≤ 40.0	GB/T 5503
黄米粒, %		≤ 5.0	GB/T 5496
水份, g/100g		≤ 15.0	GB 5009.3

3.4 污染物限量、真菌毒素限量及农药残留限量

- 3.4.1 污染物限量应符合 GB 2762 的规定, 其中严于食品安全国家标准的指标应符合表 3 的规定。
- 3.4.2 真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定。
- 3.4.3 农药残留应符合 GB 2763 的规定。

表3 污染物限量

项目	指标	检验方法
铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.12

3.5 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。按JJF1070规定方法检验。

3.6 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 稻谷碾磨制品的规定。

3.7 生产加工卫生要求

应符合GB 13122的规定。

4 检验规则

4.1 组批

以同一原料、同一工艺、同一规格且包装完好的产品为一批。

4.2 抽样

抽样基数不少于200个包装(总重不得少于50 kg)。抽样不少于18个包装, 样品量不少于5000g, 分成2份, 1份检验, 1份留样。

4.3 出厂检验

产品由生产厂的检验部门检验合格并附合格证后方可出厂。出厂检验项目为：净含量、感官要求、水分、杂质最大限量、碎米总量、净含量。

4.4 型式检验

正常生产情况下，型式检验每半年进行一次，型式检验项目为本标准规定的全部项目。有下列情况之一时亦应进行型式检验。

- a) 原辅料、工艺较大变化，可能影响产品质量时；
- b) 产品停产一年以上恢复生产时；
- 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

检验结果中任一项目不符合本标准要求的，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、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关产品质量标准及食品安全标准有关规定。封口严密，包装牢固。

5.3 运输

运输工具应清洁、干燥、无异味、无污染；运输产品时应防雨、防潮、防晒；禁止与有毒、有害有异气味、易污染的物品混装、混运。

5.4 贮存

产品应贮存于清洁卫生、通风、干燥、有防尘、防蝇、防鼠设施的仓库内，不得与有毒、有害物品混贮。堆放时应离地离墙，堆码高度以提取方便为宜。