

Q/XZC

西盟张春米线米干加工店企业标准

Q/XZC 0001 S—2021

云南省食品安
备案号: 5308
备案日期: 2021

花色米干（卷粉）

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 53080098S-2021
备案日期: 2021年10月29日

2021-10-20 发布

2021-10-29 实施

西盟张春米线米干加工店 发布

前 言

我店生产的花色米干（卷粉）是以大米为原料，添加（或不添加）食用玉米淀粉、红薯淀粉，经清洗、浸泡、磨浆（粉碎）、发酵（或不发酵）、兑浆、熟化、成型、冷却、包装等工艺制成的产品。根据《中华人民共和国标准化法》、《中华人民共和国食品安全法》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。

本标准的安全性指标按照GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2715《食品安全国家标准 粮食》、DBS 53/ 017《食品安全地方标准 鲜米线》制定，其中铅指标限量严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准由西盟张春米线米干加工店提出、起草并解释。

本标准起草人：张怀春。

花色米干（卷粉）

1 范围

本标准规定了花色米干（卷粉）的技术要求、检验规则、标志、包装、运输及贮存。

本标准适用于以大米为原料，添加（或不添加）食用玉米淀粉、红薯淀粉，经清洗、浸泡、磨浆（粉碎）、发酵（或不发酵）、兑浆、熟化、成型、冷却、包装等工艺制成的花色米干（卷粉）。

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 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准

3.1 米干（卷粉）

以大米为原料，经清洗、浸泡、磨浆（粉碎）、发酵（或不发酵）、兑浆、熟化、成型、冷却、包装等工艺制成的产品。

3.2 花色米干（卷粉）

以大米为原料（占比重80%），添加食用玉米淀粉、红薯淀粉（添加总量占比 $\leq 20\%$ ），大米经清洗、浸泡、磨浆（粉碎），再经与食用淀粉类原料混浆、发酵（或不发酵）、熟化、成型、冷却、包装等工艺加制成的调制产品。

4 产品分类

按原料类别分为：米干（卷粉）、花色米干（卷粉）。

5 技术要求

5.1 原辅料要求

5.1.1 大米：应符合 GB 1354 的规定，其中碎米率指标不作要求。

5.1.2 食用玉米淀粉、红薯淀粉：应符合 GB 31637 的规定。

5.1.3 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。

5.1.4 不得使用回收料作为加工原料。

5.1.5 禁止使用次硫酸氢钠甲醛（吊白块）等非食品原料、辅料。

5.2 感官要求

应符合表1规定。

表1 感官要求

项 目	要 求	
	米干（卷粉）	花色米干（卷粉）
色 泽	呈白色和米白色	呈现原料固有的色泽
气味和滋味	气味正常，口感不粘，不牙碜，柔软爽口，无异味。	
组织形态	片状，厚薄较均匀。	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

5.3 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
	米干（卷粉）	花色米干（卷粉）	
水分，g/100g ≤	80		GB 5009.3

5.4 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 理化指标

项 目	指 标	检验方法
铅(以 Pb 计), mg/kg ≤	0.16	GB 5009.12

5.5 微生物指标

应符合表4的规定。

表4 微生物指标

指标	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
金黄色葡萄球菌	5	1	100	1000	GB4789.10第二法
沙门氏菌	5	0	0/25g	—	GB4789.4
菌落总数	≤	80000			GB4789.2
大肠菌群, MPN/g	≤	23			GB4789.3第一法
霉菌	≤	150			GB4789.15
^a 样品的采样及处理按GB 4789.1执行					

5.6 真菌毒素限量

应符合 GB 2761 的规定。

5.7 食品添加剂

食品添加剂使用应符合 GB 2760 的规定。

5.8 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。

5.9 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

6 检验规则

6.1 组批

以同一规格、同一原料、同一工艺生产的产品为一批。

6.2 抽样

从同一批次保质期内的产品，抽样基数不少于10kg，随机抽取2 kg（不少于30个最小包装），分成两份，1份送检，1份留样备查。

6.3 出厂检验

产品出厂前必须经公司质量检验部门检验合格，并签发合格证方可出厂。出厂检验项目为：感官要求、净含量、水分。

6.4 型式试验

型式检验每半年进行一次，型式检验项目为本标准技术要求的全部项目，有下列情况之一时应进行。

- a) 更改主要原料、配方或调整关键工艺时；
 - b) 停产半年以上再恢复生产时；
 - c) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- 国家食品安全监管部门提出型式检验要求时

6.5 判定规则

检验结果中，微生物指标有任一项不合格时，则判定为不合格；其余指标有任一项不合格，允许用留样进行复检，以复检结果为准。

7 标志、包装、运输、贮存

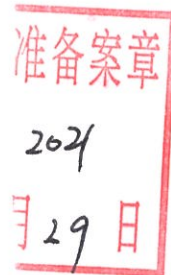
7.1 标志

7.1.1 销售的包装标志应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

7.1.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

7.2 包装

包装材料和容器应符合相应食品安全标准及有关规定。封口严密，包装牢固。



7.3 运输

运输工具应清洁干燥、卫生，无异味、无污染。运输时应防雨、防潮、防暴晒。严禁与有毒、有害、有异味、易污染的物品混装、混运。

7.4 贮存

产品应贮存在清洁、通风、避光、干燥、无异味的库房内，仓库周围应无异味气体污染，禁止与有毒、有害、有异味、易污染的物品混贮、混放。产品贮存时应离墙、离地，堆码高度以提取方便为宜。

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》。



2021年9月6日

张怀春

备案单位主要负责人(签字)

2021年9月6日

清和堂

