

# ICSQ/JLK

景洪勐养绿康米线加工厂企业标准

Q/JLK 0001 S-2022

卷粉（米干）

云南省食品  
备案号: 5328-0081S-2022  
备案日期: 2022年6月30日

云南省食品安全企业标准备案章  
备案号: 5328-0081S-2022  
备案日期: 2022年6月30日

2022-06-30 发布

2022-06-30 实施

景洪勐养绿康米线加工厂 发布



扫描全能王 创建

## 前 言

我公司生产的卷粉（米干）是以大米为原料，经过浸泡、磨浆、煮熟成型、冷却、干燥或不干燥、包装加工制成。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 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2761-2011《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》、GB 2715-2016《食品安全国家标准 粮食》、DBS53/017-2014《食品安全地方标准 鲜米线》的规定制定，其中铅严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准由景洪勐养绿康米线加工厂提出、起草并解释。

本标准主要起草人：田爱飞，台海川。



# 卷粉（米干）

## 1 范围

本标准规定了卷粉（米干）的产品分类、技术要求、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于以大米为原料，经过浸泡、磨浆、煮熟成型、冷却、干燥或不干燥、包装加工制成的卷粉（米干）。

## 2 规范性引用文件

下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 产品分类

3.1 根据产品工艺和水分不同分为：鲜卷粉（鲜米干）、干卷粉（干米干）

3.2 根据使用大米的原料不同分为：白卷粉（白米干）、红卷粉（红米干）。

## 4 技术要求

### 4.1 原辅料要求

4.1.1 大米：应符合 GB 2715 的规定；

4.1.2 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定；

4.1.3 其他原辅料：应符合相应的食品标准及有关规定，不得添加任何食品添加剂，不得使用非食品用原料和辅料。

### 4.2 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                     |
|-------|------------------------------|--------------------------|
| 外 观   | 片条状，宽窄、厚薄基本均匀。               | 取适量样品在自然光线下，目视、鼻嗅、熟制后口尝。 |
| 色 泽   | 具有近似所用原料大米的自然色泽。             |                          |
| 滋味与气味 | 气味正常，口感不粘、不牙修、柔软爽口，无霉味及其他异味。 |                          |
| 杂 质   | 无肉眼可见的外来杂质。                  |                          |

### 4.3 理化指标

应符合表2的规定。

安全企业标准

28-0085S-20

022年 6 月



表2 理化指标

| 项目           | 指标       |          | 检验方法      |
|--------------|----------|----------|-----------|
|              | 干卷粉（干米干） | 鲜卷粉（鲜米干） |           |
| 水分, g/100g ≤ | 17.0     | 80       | GB 5009.3 |

## 4.4 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的要求。

表3 污染物限量

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

## 4.5 真菌毒素限量

应符合GB 2761的规定。

## 4.6 微生物限量

4.6.1 微生物限量应符合 DBS53/017 的规定。

4.6.2 致病菌限量应符合 GB 29921 的规定。

## 4.7 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。

## 4.8 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

## 4.9 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

## 5 检验规则

## 5.1 组批

以同一品种的配料、同一批投料、同一工艺生产的同一包装规格的产品为一批。

## 5.2 抽样

以同一批次为抽样基数，抽样基数不得少于50kg，抽样样品不得少于5kg（净含量少于5kg的应取6个独立包装样品且总量不少于5kg），样品分为2份，一份用于检验，一份备检。

## 5.3 出厂检验

每批产品出厂前，经检验合格后方可出厂销售。出厂检验项目为：标签、标识、感官要求、水分、净含量。



#### 5.4 型式检验

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

- a) 产品停产半年以上重新恢复生产时；
- b) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- c) 停产半年以上重新恢复生产时；
- d) 国家食品安全监管部门提出型式检验要求时。

#### 5.5 判定规则

检验结果中，微生物指标有任一项不合格时，判定该批产品为不合格。其它指标若有不合格时，允许用留样进行复检，以复检结果为准。

### 6 标志、包装、运输、贮存

#### 6.1 标志

6.1.1 产品包装标签、标识应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

6.1.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

#### 6.2 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。

#### 6.3 运输

运输工具应清洁、卫生、干燥，产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、有异味、易污染的物品混装运输。产品堆放时应离搬运时应轻放，严禁扔、摔、挤。

#### 6.4 贮存

产品应贮存于清洁卫生、通风干燥，有防尘、防蝇、防虫、防鼠设施的仓库内；禁止与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的物品混贮。产品应离地、离墙 20cm 以上堆放，分类堆码整齐，堆码高度以纸箱受压不变形为宜。



## 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》。

  
备案单位（盖章）  
2022年6月30日

田爱飞  
备案单位主要负责人（签字）田'  
2022年6月30日

