

Q/JXS

景东新裕食品加工有限公司企业标准

Q/JXS 0001S—2022

代替 Q/JXS 0001 S-2019

花色米干（卷粉）

云南省食品
备案号: 53080056
备案日期: 2022年05月07日

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 5308⁰⁰⁵⁶ S- 2022
备案日期: 2022年 05 月 07 日

2022-05-07 发布

2022-05-17 实施

景东新裕食品加工有限公司 发布

前 言

我公司生产的花色米干（卷粉）是以大米为主要原料，添加（或不添加）玉米淀粉、红薯淀粉、普洱茶粉、果蔬汁（菠菜汁、芹菜汁、空心菜汁、黄瓜汁、苹果汁）等辅料，经清洗、浸泡、磨浆、兑浆、蒸压成型、冷却、分切、包装等工艺制成。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，作为本企业组织生产、检验、贸易和仲裁的依据。

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。

本标准代替 Q/JXS 0001 S-2019《花色米干》。

本标准由景东新裕食品加工有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：纪光奎。

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、运输和贮存。

本标准适用于以大米为主要原料，添加（或不添加）玉米淀粉、红薯淀粉、普洱茶粉、果蔬汁（菠菜汁、芹菜汁、空心菜汁、黄瓜汁、苹果汁）等辅料，经清洗、浸泡、磨浆、兑浆、蒸压成型、冷却、分切、包装等工艺制成的花色米干（卷粉）。

2 规范性引用文件

本标准中引用的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）

以大米为主要原料，添加（或不添加）玉米淀粉、红薯淀粉、普洱茶粉、果蔬汁（菠菜汁、芹菜汁、空心菜汁、黄瓜汁、苹果汁）等辅料，经清洗、浸泡、磨浆（粉碎）、发酵（或不发酵）、兑浆、熟化、成型、冷却、包装等工艺制成的花色米干（卷粉）。

4 产品分类

4.1 按原料不同分为：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 标准的规定,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 果蔬汁：应符合 GB/T 31121 的规定。
- 5.1.5 普洱茶粉：应符合 GB/T 29602 的规定。

安全企业标准
3080056 S-2
2022年05月

- 5.1.6 不得使用回收料作为加工原料。
- 5.1.7 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		检验方法
	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	取适量样品于洁净的白瓷盘中，在自然光下，目视、鼻嗅、煮熟后口尝。
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的要求。

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	100CFU/g	1000CFU/g	GB 4789.10第二法
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4
菌落总数 ≤	80000				GB 4789.2
大肠菌群, MPN/g ≤	23				GB 4789.3第一法
霉菌 ≤	150				GB 4789.15
*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

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规定的方法检验。

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；
- d) 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

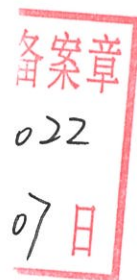
检验结果中，微生物指标有任一项不合格时，则判定为不合格；其余指标有任一项不合格，允许用留样进行复检，以复检结果为准。

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》。



备案单位（盖章）

2022 年 4 月 10 日

纪光奎

备案单位主要负责人（签字）

2022 年 4 月 10 日

