

Q/WXL

云南万兴隆集团油脂有限公司企业标准

Q/WXL 0010 S—2022

代替 Q/WXL 0010 S-2019

花米饭

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 5303⁰⁰²⁴S-2022
备案日期: 2022年04月21日

云南
备案
备案日

2022 - 04 - 21 发布

2022- 04 - 21 实施

云南万兴隆集团油脂有限公司 发布

前 言

我公司生产的花米饭是以糯米为主要原料，用一种或一种以上的姜黄、紫苏、蓝莓、高粱等辅料熬制的水或食品添加剂，浸泡着色或不着色，经蒸煮、冷却、干燥、包装等工艺加工制成的非即食花米饭。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，作为企业组织生产、检验、贸易及仲裁的依据。

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 2715-2016《食品安全国家标准 粮食》和GB 2763-2017《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》制定，其中铅的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。

本标准的附录A为规范性附录。

本标准由云南万兴隆集团油脂有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：唐玉生、唐闻兵、刘家兵、赵燕敏等。

食品
号: 5
期:

花米饭

1 范围

本标准规定了花米饭的技术要求、检验规则、标志、包装、运输和贮存要求。

本标准适用于以糯米为主要原料，用一种或一种以上的姜黄、紫苏、蓝莓、高粱等辅料熬制的水或食品添加剂，浸泡着色或不着色，经蒸煮、冷却、干燥、包装等工艺加工制成的非即食花米饭。

2 规范性引用文件

本标准中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（包含所有的修改单）适用于本文件。

3 技术要求

3.1 原料要求

3.1.1 糯米：应符合 GB 1354 的规定。

3.1.2 姜黄、紫苏、蓝莓、高粱等材料：应洁净、无霉变、无虫蛀、无杂质且符合相应的食品安全标准和规定。

3.1.3 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。

3.1.4 其他原辅料：应符合相应的食品安全标准和有关规定，不得添加非食品原料和辅料。

3.2 感官要求

应符合表1的要求。

表1 理化要求

项目	要求	检测方法
色泽	具有该产品应有的颜色	取适量样品，置于清洁的白瓷盘中，在自然光下目视、鼻嗅 适口性按照附录 A 规定的方法进行复水，再按照 GB/T 15682 规定的方法进行检验
滋味和气味	复水前无异味，复水后具有米饭的清香味，无异味	
适口性	复水后米饭滑爽，软硬适中，不夹生	
组织形态	颗粒状，干燥松散，均匀无结块	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

3.3 理化要求

应符合表2的要求

表2 理化要求

项目	指标	检测方法
水分, g/100g	≤ 20	GB 5009.3
复水性 (20℃水浸泡 15min 后蒸煮复水时间), min	≤ 17	附录 A

3.4 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 污染物限量

项目	指标	检验方法
铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.16	GB 5009.11

3.5 农药残留限量

应符合GB 2763的规定。

3.6 真菌毒素限量

应符合 GB 2761 的规定。

3.7 微生物限量

应符合 GB 29921 的规定。

3.8 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定, 按JJF1070规定的方法测定。

3.9 食品添加剂

3.9.1 食品添加剂的质量应符合相应的食品安全标准和有关规定。。

3.9.2 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 方便米面制品的规定。

3.10 生产加工过程的卫生要求。

应符合GB 14881的规定。

4 检验规则

4.1 组批

以同一品种的原料、同一次投料、同一工艺所生产的同一规格的产品为一批。

4.2 抽样

抽样基数不少于200个独立包装，从每批产品中随机抽取不少于20个，样品总量不低于2公斤，样品分成2份，1份检验，1份留样。

4.3 出厂检验

每批产品均需质量检验部门检验合格，并附上质量检验合格证明方可出厂。出厂检验项目为按照相关规定执行。

4.4 型式检验

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

- a) 原料、配方、工艺有较大改变，可能影响产品质量时；
- b) 产品停产半年以上，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) 国家质量监督检验部门提出型式检验要求。

4.5 判定规则

检验结果中若有微生物指标，当微生物指标中有如何一项指标不合格时，则判定该批次产品不合格。其余指标有不合格项时，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 和原国家质检总局第 123 号令《关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》等有关规定。营养标识应符合 GB 7718 和 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

内包装应采用应符合相关食品安全标准的规定和要求；外包装采用合格的瓦楞纸箱或其他材料装运；箱内应有防震、防撞的间隔材料，以保证产品运输过程中不污染和破损。

5.3 运输

运输工具应清洁、干燥、不得与有毒、有害的物品混装、混运，运输时应防止日晒雨淋。装卸时应轻搬、轻放、不得抛掷、重压和挤压。

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准。

附录 A
(规范性附录)
复水性检验

A.1 原理

将花米饭用水浸泡、蒸煮使其还原为米饭状态，通过感官检验进行判定。

A.2 仪器

复水性仪器所用的仪器如下：

- a) 天平：感量为 0.01g；
- b) 带盖保温容器：约 1000mL；
- c) 秒表；
- d) 饭勺。

A.3 检验步骤

称取100g试样，加入适量水浸泡，同时秒表计时，达到规定的浸泡时间后取出蒸煮后品尝，适口性检验符合3.2的要求时判定合格。适量加水浸泡时间为15min。

案章

日

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 3月 20日

何国兵

备案单位主要负责人（签字）

2022年 3月 20日