

Q/XYSP

高昌区旭阳食品加工厂
食品安全企业标准

Q/XYSP 0002S-2020

米粉制品（米粉、年糕）



2020-05-06 发布

2020-05-16 实施

高昌区旭阳食品加工厂 发布

前 言

根据《中华人民共和国食品安全法》及其实施条例的规定，按照GB/T1.1-2009《标准化工作导则 第1部分 标准的结构和编写规则》的要求，参照国家相关标准，并结合企业生产实际制定本企业标准，作为组织生产和质量控制的依据。

本标准由高昌区旭阳食品加工厂提出。

本标准由高昌区旭阳食品加工厂起草。

本标准起草人：刘云飞、曾凡军。

本标准批准人：刘云飞。

本标准于2020年5月6日备案



方便米粉

1 范围

本标准规定了方便米粉的定义、技术要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输和贮存、保质期。

本标准适用于以大米为主要原料制成的米粉，添加方便调料（食用植物油、辣皮子、豆瓣酱、甜面酱、香辣酱、蚝油、冰糖、味精、食用盐、天然香辛料、油炸大豆、酸菜、鸡肉、牛肉或骆驼肉、复合调味料），添加（或不添加）食品添加剂，经生产加工制成的方便食品（方便米粉）。

2 规范性引用文件

下列标准对于文件的应用时必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅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。

GB 2707	食品安全国家标准	鲜（冻）畜、禽产品
GB 2714	食品安全国家标准	酱腌菜
GB 2715	食品安全国家标准	粮食
GB 2716	食品安全国家标准	植物油
GB 2720	食品安全国家标准	味精
GB 2721	食品安全国家标准	食用盐
GB 2760	食品安全国家标准	食品添加剂使用标准
GB 2761	食品安全国家标准	食品中真菌毒素限量
GB 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 4789. 2	食品安全国家标准	食品微生物学检验 菌落总数测定
GB 4789. 3	食品安全国家标准	食品微生物学检验 大肠菌群计数
GB 4789. 4	食品安全国家标准	食品微生物学检验 沙门氏菌检验
GB 4789. 10	食品安全国家标准	食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
GB 4806. 7	食品安全国家标准	食品接触用塑料材料及制品
GB 5009. 3	食品安全国家标准	食品中水分的测定
GB 5009. 12	食品安全国家标准	食品中铅的测定
GB 5749	生活饮用水卫生标准	
GB 7718	食品安全国家标准	预包装食品标签通则
GB 9683	复合食品包装袋卫生标准	
GB 13104	食品安全国家标准	食糖
GB 14881	食品安全国家标准	食品生产通用卫生规范
GB 16565	油炸小食品卫生标准	
GB 17400	食品安全国家标准	方便面
GB 28050	食品安全国家标准	预包装食品营养标签通则
GB 29921	食品安全国家标准	食品中致病菌限量
GB 29938	食品安全国家标准	食品用香料通则
GB 31644	食品安全国家标准	复合调味料
GB/T 191	包装储运图示标志	
GB/T 6543	运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱	
GB/T 21725	天然香辛料 分类	
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则	
国家质量监督检验检疫总局[2005]第 75 号令 《定量包装商品计量监督管理办法》		

3 术语定义

3.1 米粉：米粉以大米为原料，经浸泡、蒸煮和压条等工序制成的条状、丝状米制品。可分为排米粉、方块米粉、波纹米粉、银丝米粉、湿米粉和干米粉等。它们的生产工艺大同小异，一般为：大米—淘洗—浸泡—磨浆—蒸粉—压片（挤丝）—复蒸—冷却—干燥—包装—成品。

3.2 方便调料：用食用植物油、辣皮子、豆瓣酱、甜面酱、香辣酱、蚝油、冰糖、味精、食用盐、天然香辛料、油炸大豆、酸菜、牛肉或骆驼肉、复合调味料两种（或两种以上）调料为原料，添加（或不添加）食品添加剂，经相应工艺制成的液态、固态、半固态的产品。

4 技术要求

4.1 原辅材料及生产过程中的卫生要求

4.1.1 各种原辅料应符合相应标准和有关规定。米粉符合 GB2715 的规定。食用盐符合 GB2721 的规定。鸡肉、牛肉和骆驼肉符合 GB 2707 的规定。食用植物油符合 GB2716 的规定。辣皮子、豆瓣酱、甜面酱、香辣酱、蚝油、复合调味料符合 GB31644 的规定。冰糖符合 GB13104 的规定。味精符合 GB2720 的规定。天然香辛料符合 GB/T 21725、GB29938 的规定。油炸大豆符合 GB 16565 的规定。酸菜符合 GB2714 的规定。食品添加剂符合 GB2760 的规定。

4.1.2 生产用水符合 GB5749 的规定。生产过程中的卫生符合 GB14881 的规定。

4.2 感官指标

应符合表 1 的要求。

表 1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
滋味、气味	无异味，无异嗅	按照 GB17400-2015 表 1 感官要求的检验方法检验
状态	外形整齐或一致无正常视力可见外来异物。	
色泽	具有该产品应有的色泽	

4.3 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
水分/（g/100g）（干米粉）	≤ 14	GB 5009.3
铅（以 Pb 计）/mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
备注：食品添加剂符合 GB2760 的规定，铅指标严于 GB2762 的规定。		

4.4 微生物指标

应符合表 3 的要求。

表 3 微生物指标

项 目	采样方案（按 GB4789.1 执行）及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数 ^a /CFU/g	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群 ^a /CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789.3

备注：^a仅适用于米粉和调料的混合检验。

4.5 致病菌限量

应符合表 4 的要求。

表 4 致病菌指标

项 目	采样方案（按照 GB4789.1 处理）及限量（若非指定，均以/25g 表示）				检验方法
	n	c	m	M	

沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100CFU/g	1000CFU/g	GB 4789.10 第二法

4.6 净含量允许短缺量

符合国家质量监督检验检疫总局令 75 号（2005）《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。检验方法按 JJF1070 的测定方法执行。

5 检验规则

5.1 组批：以同一次投料，同一工艺，生产的同一规格的产品为一批。

5.2 抽样：在检验外包装后，按每批总箱数 3% 抽样，抽样数量按照试验项目的实际要求执行，分成两份，一份检验，另一份留样备查。

5.3 出厂检验：每批产品出厂时，应对感官指标、净含量进行检验。

5.4 型式检验

5.4.1 型式检验应从出厂检验合格的产品中抽取，型式检验项目包括本标准规定的 3.2-3.6 全部项目。

5.4.2 发生下列情况之一时应进行型式检验：

新产品投产时。更换主要原料、配方、关键工艺时。停产三个月以上时，恢复生产时。正常生产每六个月时。出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时。国家执法监督机构提出型式检验要求时。

5.5 判定规则

产品经检验结果均符合标准要求则判该批产品为合格产品，若有一项以上（含一项）不合格，则对备查样进行复检，复检结果仍有一项不合格，则判该批不合格。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标签、标志

标签符合 GB7718、GB28050 和国家相关规定的要求。图形标志符合 GB/T191 的规定。

6.2 包装

包装复合食品包装袋符合 GB9683 的规定。外包装符合 GB4806.7 的规定。外包装瓦楞纸箱符合 GB/T6543 的规定。根据市场需要设置包装规格。

6.3 运输

运输工具应清洁、干燥、无异味、无污染，运输产品时应避免日晒、雨淋、防潮，不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装运输。搬运时应轻拿、轻放、轻卸。

6.4 贮存

产品贮存在阴凉干燥、清洁、通风良好的场所，常温贮存不得露天存放，不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品混储。成品堆放必须有垫板，离地面 10cm，离墙 20cm。

6.5 保质期

在规定的运输、贮存条件下，产品最长保质期为 12 个月。保质期以外包装标识为准。

新疆维吾尔自治区食品安全企业标准编制说明

标准名称	方便米粉	标准主要起草人	刘云飞、曾凡军
<p>工作概况（包括标准的制定目的，主要工作过程）</p> <p>标准规定了方便米粉的技术要求，生产加工过程的卫生要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存和保质期。为了提高食品的品质和安全，制定了食品安全企业标准。根据GB/T1.1-2009《标准化工作导则 第1部分 标准的结构和编写》、《中华人民共和国食品安全法》及《中华人民共和国食品安全法实施条例》要求，按照GB17400《食品安全国家标准 方便面》、GB29921《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》、GB2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》编写了本标准，报新疆维吾尔自治区卫生健康委员会备案。</p>			
<p>标准主要内容的确定依据（食品原料（主料、配料和使用的食品添加剂）、生产工艺及与食品安全相关的指标、限量、技术要求等）</p> <p>各种原辅料应符合相应标准和有关规定。米粉符合GB2715的规定。食用盐符合GB2721的规定。鸡肉、牛肉和骆驼肉符合GB 2707的规定。食用植物油符合GB2716的规定。辣皮子、豆瓣酱、甜面酱、香辣酱、蚝油、复合调味料符合GB31644的规定。冰糖符合GB13104的规定。味精符合GB2720的规定。天然香辛料符合GB/T 21725、GB29938的规定。油炸大豆符合GB 16565的规定。酸菜符合GB2714的规定。食品添加剂符合GB2760的规定。</p> <p>按照GB17400《食品安全国家标准 方便面》制定感官、菌落总数、大肠菌群、水分指标。</p> <p>按照GB29921《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》制定致病菌（沙门氏菌、金黄色葡萄球菌）指标。</p> <p>按照GB2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》制定铅指标。</p>			
<p>产品的检验指标及检验方法；进行的必要的验证情况</p> <p>水分的测定按GB5009.3规定执行。铅的测定按GB5009.12规定执行。菌落总数按GB4789.2规定执行。大肠菌群按GB4789.3平板计数法规定执行。致病菌（沙门氏菌、金黄色葡萄球菌）按GB4789.4、GB4789.10第二法规定执行。净含量偏差按JJF1070规定执行。</p>			
<p>与有关法律、法规和强制性标准的关系，企业标准比较情况说明（详细说明企业标准制定过程中与相关国家标准、地方标准比较情况）</p> <p>《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国食品安全法实施条例》、GB17400《食品安全国家标准 方便面》、GB2760食品安全国家标准 食品添加剂使用标准、GB2762食品安全国家标准 食品中污染物限量、GB2763食品安全国家标准 食品中农药最大残留量限量、GB29921 食品安全国家标准 食品中致病菌限量、GB5749生活饮用水卫生标准、GB28050《食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则》、GB7718《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》。</p>			
<p>企业标准严于食品安全国家标准或者自治区地方标准的说明</p> <p>GB2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》中铅(以Pb计)≤0.5mg/kg，本标准制定铅(以Pb计)≤0.4mg/kg，严于GB2762的规定</p>			
<p>备案前公示（征求意见）及意见采纳情况说明</p> <p>已经新疆卫生监督网进行了20天（ ）的公示，没收到修改意见。</p>			