

Q/TNH

贵州省食品安全企业标准

Q/TNH 0001S-2021

---

毕节米粉

2021-05-04 发布

2021-05-21 实施

---

贵州特农汇食品有限公司 发布

## 前 言

本文件按照 GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的要求起草。

本文件安全指标参照 DBS52/ 051—2021《食品安全地方标准 米粉（米皮）》、《其他粮食加工品生产许可证审查细则》（2006版）以及产品实际制定，作为企业生产、检验、贸易、仲裁的依据。

本文件由贵州特农汇食品有限公司提出；

本文件由贵州特农汇食品有限公司起草；

本文件由贵州特农汇食品有限公司解释。

本文件首次发布于2021年05月04日。

本文件主要起草人：龚在刚。

# 毕节米粉

## 1 范围

本标准规定了毕节米粉的技术要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存和保质期要求。

本标准适用于贵州特农汇食品有限公司生产的以大米为主要原料，经清洗、浸泡、磨粉、制浆、熟化、成型、冷却、干燥（脱水）、包装等工序制成的谷物粉类制成品。

## 2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；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/T 191	包装储运图示标志
GB/T 1354	大米
GB 2760	食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
GB 2762	食品安全国家标准 食品中污染物限量
GB 4789.1	食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
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 5009.3	食品安全国家标准 食品中水分的测定
GB 5009.5	食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
GB 5009.12	食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB 5009.239	食品安全国家标准 食品酸度的测定
GB 5749	生活饮用水卫生标准
GB/T 6388	运输收发货标志
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 9688	食品包装袋用聚丙烯成型品卫生标准
GB 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

原国家质量监督检验检疫总局令 第 75 号 (2005) 《定量包装商品计量监督管理办法》

### 3 技术要求

#### 3.1 原辅料要求

3.1.1 大米：应符合 GB/T 1354 的规定。

3.1.2 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。

3.1.3 其他辅料：应符合有关标准和国家有关规定。

#### 3.2 感官要求

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
色 泽	呈产品应有色泽，均匀一致，无返生现象，无杂色，无霉斑	在自然光线下，将样品置于干净的白瓷盘中，凭眼观、鼻嗅、手摸、口尝等方法进行判定。
气味滋味	具本品应有气味，无霉味及异味。	
组织状态	呈圆形细条状，粗细均匀，组织细腻，有韧性	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

#### 3.3 理化指标

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
	干米粉	半干米粉	
水分 / (g/100g)	≤16.0	≤50.0	GB 5009.3
蛋白质 (以干基计) / (%)	≥ 6.0		GB 5009.5
酸度/ (° T)	≤2.0		GB 5009.239
铅 (Pb) / (mg/kg)	≤0.15		GB 5009.12

#### 3.4 微生物指标

微生物指标应符合表3的规定。

表 3 微生物指标

项目	采样方案及限量				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌 ( /25g)	5	0	0	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌 (CFU/g)	5	1	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	GB 4789.10 第二法

注：1. 样品采样与处理按 GB 4789.1 执行。  
2. n 为同一批次产品应采集的样品件数；c 为最大可允许超出 m 值的样品数；m 为致病菌指标可接受水平的限量值；M 为致病菌指标最高安全限量值。  
3. 微生物限量仅适用于半干米粉，干米粉不做微生物限量要求。

### 3.5 食品添加剂

3.5.1 食品添加剂的质量应符合相应的标准规定。

3.5.2 食品添加剂的使用品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

### 3.6 净含量

应符合国家质量监督检验检疫总局第75号令(2005)《定量包装商品计量监督管理办法》要求，净含量按照JJF 1070的规定检测。

### 3.7 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

以同一批投料、同一工艺、同班次生产的同一包装规格的产品为一批。

### 4.2 抽样

随机抽取同一品种的最小包装，抽样基数不小于200kg，样品分成2份，1份检验，1份留样备查。

### 4.3 出厂检验

产品出厂前应逐批进行出厂检验，出厂检验项目包括净含量、感官、水分和酸度。

### 4.4 型式检验

型式检验项目包括本标准中的全部技术标准，正常情况下每半年进行一次型式检验。有下列情况之一时，应进行型式检验：

- a、新产品试制鉴定时；
- b、停产 3 个月以上恢复生产时；
- c、原料、配方、工艺有较大改变，可能影响产品质量时；
- d、出厂检验与上次型式检验有较大差异时。

#### 4.5 判定规则

检项目全部符合要求，判定该批产品合格。微生物指标不合格则判定为不合格且不得复检。其它指标如有不符合项，允许用留样对不符合项进行复检，若复检仍有不符合项，则判该批产品不合格。

### 5 标签、标示、包装、运输、贮存

#### 5.1 标签、标示

产品销售包装标签应符合 GB 7718、GB 28050 的规定，包装储运图示标示应符合 GB/T 191 的规定。运输包装应包括产品名称；产品规格、数量；生产日期与批号；运输及贮存的注意事项；生产单位、地址及邮政编码；图示标示。

#### 5.2 包装

包装材料和容器应符合 GB 9683 或 GB 9688 的规定。包装封口应严密，无泄漏，无破损，不得使用有毒、有害、有污染的容器盛装产品。

#### 5.3 运输

产品在运输过程中应轻拿轻放，不得重压和挤压，避免日晒、雨淋，注意防尘、防蝇。运输工具应清洁卫生、干燥，不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装、混运。

#### 5.4 贮存

产品应贮存于清洁、通风干燥处。不得与有毒、有害、有异味、有污染、易挥发、易腐蚀性的物品同处贮存。

### 6 保质期

符合本标准规定的条件下，产品自生产之日起，真空包装半干米粉保质期不少于 3 天，干米粉保质期不少于 6 个月。