

Q/GZNSP

贵州省食品安全企业标准

Q/GZNSP 0005S-2023

米粉制品

2023-06-10发布

2023-06-30 实施

贵州南山婆食品加工有限公司 发布

前 言

本文件按照 GB/T1.1《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》要求制定。

本文件由贵州南山婆食品加工有限公司提出并批准。

本文件起草单位：贵州南山婆食品加工有限公司。

本文件主要起草人：包爱明、秦伟军、陈秋梯、寿鹏、周文书

米粉制品

1 范围

本文件规定了米粉制品的分类，要求（含检验方法），检验规则，标签，包装、运输和储存和保质期。

本文件适用于以大米为主要原料，添加或不添加食用淀粉及其他配料，通过配料、制浆、成型（压条或挤压等）等加工工序制成的条状、丝状等不同形状的非即食类米粉制品。

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 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 5009.239 食品安全国家标准 食品酸度的测定

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

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算检验规则

GB 31637 食品安全国家标准 食用淀粉

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 5749 生活饮用水卫生标准

国家质量监督检验检疫总局令2005年第75号 定量包装商品计量监督管理办法

3 分类

产品按水分的不同，分为湿米粉和干米粉两类。

4 要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 大米应符合GB/T 1354的规定。

4.1.2 食用淀粉应符合GB 31637的规定。

4.1.3 生产用水应符合GB 5849的规定。

4.1.4 其它原辅料应符合相应标准和食品安全规定要求，不得使用 and 添加不符合食品安全管理规定的物质。

4.2 感官要求

应符合表1的要求。

表 1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
组织形态	具有该品种应有的条状、丝状等外观形状， 外形完整，组织结构均匀	取适量样品置于洁净白瓷盘中，在正常光线下，用目视法观察组织形态、色泽和杂质(观察杂质需适当破碎样品后进行),用鼻嗅法检查气味，按食用方法烹调后品尝滋味。
色泽	具有该品种应有的色泽	
滋味气味	具有该品种应有的滋味和气味，无霉味、无异味	
杂质	无正常视力可见外来杂质	

4.3 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
	干米粉	湿米粉	
水分，%	≤14.0	≤70.0	GB 5009.3
°酸度，mL/10g	≤4.0	≤3.0	GB5009.239
铅（以Pb计），mg/kg	≤0.19		GB 5009.12
注：°中和10g样品消耗0.1mol/L NaOH溶液的毫升数。			

4.4 净含量

应符合国家质量监督检验检疫总局令2005年第75号的规定，检验方法按照JJF 1070的规定执行。

4.5 食品添加剂

4.5.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。

4.5.2 食品添加剂的使用品种和使用量应符合GB 2760的规定。

4.6 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生要求应符合GB 14881的规定。

5 检验规则

5.1 组批

同一班次投料、同一条生产线生产的同一规格且包装完好的产品为一批。

5.2 抽样

每批产品随机抽取最小独立包装（数量应满足检验和留样要求）样品，平分为两份，一份用于检验、另一份留样备查。

5.3 出厂检验

成品出厂检验为批检验，检验合格后出具合格证方可出厂。出厂检验项目为感官、水分、酸度、净含量。

5.4 型式检验

型式检验项目为本标准中4.2~4.5的全部要求。每年至少进行一次。有下列情况之一时，亦应进行型式检验：

- a) 新产品鉴定投产时；
- b) 主要原料产地、生产工艺发生较大改变，可能影响产品质量时；
- c) 连续停产3个月以上，重新恢复生产时；
- d) 出厂检验与上次型式检验结果有较大差异时；
- e) 国家市场监督管理总局等部门提出进行型式检验要求时。

5.5 判定规则

当检验项目结果均符合标准要求时，判定该批产品合格；当出现不符合本标准规定的项目时，应对备检样品或双倍抽取同批次样品进行不合格项的复验。判定结果应以复验结果为准。

6 标签、标志、包装、运输、贮存

6.1 标签、标志

产品包装应有明显标志，食品标签应符合GB 7718和GB 28050规定。应包装严密、不得泄漏。

6.2 包装

包装材料和容器应符合相应的食品容器及包装材料卫生标准要求，包装容器外部应保持清洁。包装储运图示标志应符合GB/T 191的规定。

6.3 运输

运输工具必须清洁、卫生。产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品混装混运。运输过程中不得曝晒、雨淋、受潮。搬运时应轻拿轻放，严禁暴力装卸、撞击、挤压。

6.4 贮存

产品应贮存在阴凉、干燥、通风的库房中；严禁露天堆放、日晒、雨淋或靠近热源；包装箱底部应有垫有材料，离墙离地保存，产品不得与有毒、有害、有腐蚀性或有异味的物品同库储存。

6.5 保质期

在符合本标准规定的运储条件下，自生产之日起，产品保质期见产品包装标注。
