

# DBS45

广西壮族自治区地方标准

DBS 45/051—2018

---

食品安全地方标准

干制米粉

2018-01-10 发布

2018-06-10 实施

---

广西壮族自治区卫生和计划生育委员会 发布

广西壮族自治区食品安全地方标准  
干制米粉  
DBS 45/051—2018  
广西壮族自治区卫生和计划生育委员会  
2018年5月第一次印刷

## 前 言

本标准按GB/T 1.1—2009的格式编写。

本标准由广西壮族自治区卫生和计划生育委员会提出。

本标准代替DBS 45/021—2015《食品安全地方标准 干米粉》、DBS 45/026-2016《食品安全地方标准 调制干米粉》和DBS 45/036-2015《食品安全地方标准 糙米干米粉》。

本标准起草单位：广西壮族自治区产品质量检验研究院、广西-东盟食品药品安全检验检测中心、广西壮族自治区粮油质量检验站、桂林市产品质量检验所。

本标准主要起草人：干宁军、李暄、龙辉、温韬、段玉林、陈小聪、柳永英、阳文琼、石相莉、农彦贤、黄晓赞、吉日文、罗志祥、杨健、郭盈岑、何晓蓉、陈潜、覃刘馨、李文奇。

# 食品安全地方标准

## 干制米粉

### 1 范围

本标准规定了干制米粉的术语和定义、产品分类、要求、食品添加剂、生产加工过程的卫生要求、检验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用于以大米（或糙米）为原料，添加（或不添加）食用淀粉类原料为辅料，经相应工艺制成的干米粉、调制干米粉和糙米干米粉。

### 2 规范性引用文件

下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 2715	食品安全国家标准 粮食
GB 2716	食用植物油卫生标准
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 4789.1	食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
GB 4789.15	食品安全国家标准 食品卫生微生物学检验 霉菌和酵母菌计数
GB 5009.3	食品安全国家标准 食品中水分的测定
GB 5009.11	食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
GB 5009.12	食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB 5009.15	食品安全国家标准 食品中镉的测定
GB 5009.22	食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素 B 族和 G 族的测定
GB 5009.36	食品安全国家标准 食品中氰化物的测定
GB 5009.88	食品安全国家标准 食品中膳食纤维的测定
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 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/T 18810	糙米
GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB 31637	食品安全国家标准 食用淀粉

### 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

### 3.1

#### 干米粉

以大米为原料，经清洗、浸泡、磨浆（粉碎）、发酵（或不发酵）、压滤（或不压滤）、破碎（或不破碎）、熟化、成型、冷却、干燥、包装等生产工艺加工的产品。

### 3.2

#### 调制干米粉

以大米为主要原料（占比 $\geq 55\%$ ），经除杂、清洗、浸泡、磨粉（或磨浆、调浆、过滤），添加一种或多种食用淀粉类原料，经发酵（或不发酵）、压滤（或不压滤）、破碎（或不破碎）、熟化、成型、冷却、干燥、包装等工艺加工而成的产品。

注：食用淀粉类原料包括薯类、粮食谷物类原粉，食用淀粉等。

### 3.3

#### 糙米干米粉

以糙米为原料，经清洗、浸泡、磨浆（粉碎）、熟化、成型、干燥、包装等生产工艺加工而成的产品。不适用于以特殊品种糙米（如红米、黑米）为原料加工生产的产品。

## 4 产品分类

4.1 按原料分为干米粉、调制干米粉和糙米干米粉。

4.2 按生产工艺分为发酵类和非发酵类。

## 5 要求

### 5.1 原辅料要求

#### 5.1.1 大米

应符合GB/T 1354的要求，其中碎米率指标不作要求。

#### 5.1.2 糙米

应符合GB/T 18810的要求，其中整精米率指标不作要求；真菌毒素限量应符合GB 2761的规定，污染物限量应符合GB 2762的规定，农药最大残留限量应符合GB 2763的规定。

#### 5.1.3 食用淀粉

应符合GB 31637的规定。

#### 5.1.4 加工用水

应符合GB 5749的要求。

#### 5.1.5 食用植物油

应符合GB 2716及相关标准的要求。

### 5.1.6 其他原料

应符合国家相关标准的要求。

### 5.2 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项 目	要 求
色 泽	具有产品固有的色泽，均匀一致，无霉斑
气味、滋味	具有产品固有的气味、滋味，无霉味及其他异味
组织形态	基本均匀一致，表面平滑
杂 质	无杂质

### 5.3 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项 目		指 标		
		干米粉	调制干米粉	糙米干米粉
水分/(g/100g)	≤	14.0		
酸度/(°T)	发酵类	4.0		
	非发酵类	1.2	3.0	
总膳食纤维/(mg/100g)(以干基计)	≥	-		
铅(以Pb计)/(mg/kg)	≤	0.2		
无机砷(以As计)/(mg/kg)	≤	0.2		
镉(以Cd计)/(mg/kg)	≤	0.2		
黄曲霉毒素B <sub>1</sub> /(μg/kg)	≤	10.0		
氰化物 <sup>a</sup> (以氢氰酸计)/(mg/kg)	≤		2.0	-
其它真菌毒素		符合GB 2761的规定		
<sup>a</sup> 使用木薯淀粉为原料时需测定氰化物。				

### 5.4 微生物指标

应符合表3的规定。

表3 卫生指示菌指标

项 目	指 标
霉菌/(CFU/g) ≤	1 000

## 6 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合GB 2760及国家有关规定。

## 7 生产加工过程卫生要求

应符合GB 14881的规定。

## 8 检验方法

### 8.1 感官要求

取适量样品于清洁的白瓷盘中，用目视法检查色泽、组织形态和杂质，用鼻嗅法检查气味，按食用方法煮熟后品尝滋味。

### 8.2 理化指标

#### 8.2.1 水分

按GB 5009.3规定的方法测定。

#### 8.2.2 酸度

按GB 5009.239规定的方法中“淀粉及其衍生物”测定。

#### 8.2.3 总膳食纤维

按GB 5009.88规定的方法测定。

#### 8.2.4 铅

按GB 5009.12规定的方法测定。

#### 8.2.5 无机砷

按GB 5009.11规定的方法测定。

#### 8.2.6 镉

按GB 5009.15规定的方法测定。

#### 8.2.7 黄曲霉毒素 B<sub>1</sub>

按GB 5009.22规定的方法测定。

#### 8.2.8 氰化物

按GB 5009.36规定的方法测定。

#### 8.2.9 其它真菌毒素

按GB 2761规定的方法测定。

### 8.3 微生物指标 霉菌

按GB 4789.15规定的方法测定。

## 8.4 食品添加剂

按国家相关标准的规定进行测定。

## 9 检验规则

### 9.1 组批

以同一原料、同一工艺配方、同一生产线在同一生产日期加工的同一种包装规格的产品为一组批。

### 9.2 抽样

每批产品按生产批次及数量比例随机抽样，抽样数量应满足检验要求。

### 9.3 判定规则

9.3.1 检验结果全部符合本标准时，判定该批产品合格。

9.3.2 检验结果中若微生物指标不符合本标准规定时，判该批产品不合格，不得复检；检验结果中其他项目不符合本标准时，允许按相关规定进行。

## 10 标签、标志、包装、运输、贮存和保质期

### 10.1 标签、标志

10.1.1 产品销售包装标志应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

10.1.2 产品运输包装贮运图示标志应符合 GB/T 191 及国家有关规定。

10.1.3 调制干米粉标签需明示淀粉种类及含量。

10.1.4 执行本标准的要在外包装显著位置标注产品类别(如干米粉、调制干米粉、发酵调制干米粉等)。

### 10.2 包装

10.2.1 产品包装材料或容器应符合相关食品安全标准及有关规定。

10.2.2 净含量按照国家相关规定执行。

### 10.3 运输

10.3.1 运输工具应清洁卫生、无异味、无污染。

10.3.2 运输过程中应防挤压、防雨、防潮、防晒，装卸时应轻搬、轻放。运输时不得与有毒、有异味、有腐蚀性、易污染的货物混装混运。

### 10.4 贮存

10.4.1 原料、辅料、半成品、成品应分开放置，应贮存在清洁、卫生、阴凉、干燥、通风、无异味的库房内。

10.4.2 产品贮存应离地、离墙，不得与有毒、有害、有异味、有腐蚀性的物品同处贮存。

### 10.5 保质期

企业可以根据自身产品质量状况和贮存条件确定保质期。