

Q/JLMF

南宁市金龙米粉加工厂企业标准

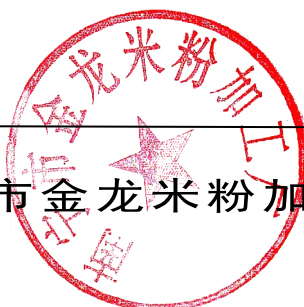
Q/JLMF 0001S—2022

鲜湿调制粮食制品

2022-05-11 发布

2022-05-23 实施

南宁市金龙米粉加工厂 发布



前 言

本文件依据《中华人民共和国标准化法》和《中华人民共和国食品安全法》制定。

本文件根据GB/T 1.1—2020规定的格式编制。

请注意本文文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别这些专利的责任。

本文件由南宁市金龙米粉加工厂提出并起草

本文件主要起草人：方秀丽、邓阳京。

本文件于2022年05月11日发布，2022年05月23日实施。

鲜湿调制粮食制品

1 范围

本文件规定了鲜湿调制粮食制品的产品术语和定义、分类、要求、食品添加剂、生产加工过程卫生要求、检验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存和保质期。

本文件适用于以大米（添加大米总量占干基比>50%）为主要原料，添加食用淀粉和食用植物油，经大米清洗、浸泡、磨浆，调浆（添加食用淀粉）、熟化、成型（添加或不添加食用植物油）、冷却、包装等工艺加工制成扁条型或圆条形的预包装鲜湿粮食加工品。

2 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 2716 食品安全国家标准 植物油
- 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 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
- 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 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 5009.22 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 5009.239 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 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

本文件没有需要界定的术语和定义。

4 产品分类

按食用方式不同产品可分为即食类和非即食类。

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 加工用水

应符合GB 5749的规定。

5.1.3 食用淀粉

应符合GB 31637的规定。

5.1.4 食用植物油

应符合GB 2716及相关标准的规定。

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	呈现原料加工后固有的色泽
滋味和气味	具有本产品固有的气味、滋味，无异味
组织形态	条状、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
水分/ (g/100g)	≤ 70.0
酸度/ (° T)	≤ 1.5
铅 (以 Pb 计) / (mg/kg)	≤ 0.08
氰化物 ^a (以氢氰酸计) / (mg/kg)	≤ 5.0
黄曲霉毒素 B ₁ / (μ g/kg)	≤ 5.0

表 2 理化指标 (续)

项 目	指 标
无机砷 (以 As 计) / (mg/kg) ≤	0.2
其他污染物限量	符合 GB 2762 的规定
其他真菌毒素限量	符合 GB 2761 的规定
^a 使用木薯淀粉为原料时需测定氰化物。	

5.4 微生物限量

即食类产品应符合表3的规定。

表 3 微生物限量

项 目	采样方案及限量			
	n	c	m	M
菌落总数/(CFU/g)	5	2	10 ⁴	10 ⁵
大肠菌群/(CFU/g)	5	2	20	10 ²
沙门氏菌/(/25g)	5	0	0	—
金黄色葡萄球菌/(CFU/g)	5	1	10 ²	10 ³
注：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为微生物指标可接受水平的限量值；M为微生物指标的最高安全限量值。				

6 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定。

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

取适量样品于烧杯中，用正常视力观测其色泽、组织形态和杂质，鼻嗅其气味，品尝其滋味，非即食类产品需按食用方法熟制后进行。

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规定的方法测定。

8.2.3 铅

按 GB 5009.12 规定的方法测定。

8.2.4 无机砷

按GB 5009.11规定的方法测定。

8.2.5 氰化物

按GB 5009.36 规定的方法测定。

8.2.6 其它真菌毒素

按GB 2761规定的方法测定。

8.2.7 黄曲霉毒素 B₁

按 GB 5009.22 规定的方法测定。

8.2.8 其他污染物

按GB 2762规定的方法测定。

8.3 微生物指标

8.3.1 菌落总数

按GB 4789.2规定的方法测定，样品采样和处理按GB 4789.1执行。

8.3.2 大肠菌群

按GB 4789.3平板计数法规定的方法测定，样品采样和处理按GB 4789.1执行。

8.3.3 沙门氏菌

按GB 4789.4规定的方法测定，样品采样和处理按GB 4789.1执行。

8.3.4 金黄色葡萄球菌

按GB 4789.10平板计数法规定的方法检验，样品采样和处理按GB 4789.1执行。

8.4 食品添加剂

按国家相关标准规定的方法测定。

9 检验规则

9.1 批次

同一批原料、同一生产日期、同一生产线生产的包装完好的同一品种、同一规格产品为一批次。

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 出厂检验

9.3.1 每批产品均由本企业质检部门检验合格，并附有产品检验合格证后方准出厂。

9.3.2 出厂前应进行逐批抽样检验，出厂检验项目包括感官要求、水分、净含量、即食类产品加检菌落总数、大肠菌群。

9.4 型式检验

9.4.1 型式检验每半年进行一次，有下列情况之一时应进行型式检验：

- a) 产品试制、正式投产时；
- b) 原料、工艺可能影响产品质量时；
- c) 长期停产再恢复生产时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时。

9.4.2 检验项目为第 5.2、5.3、5.4 和 6 规定的项目。

9.5 判定原则

9.5.1 全部项目检验结果符合本标准要求时，判定该批产品合格。

9.5.2 除微生物项目外，其他项目检验结果有不符合本标准要求时，允许按相关规定进行复检。复检结果全部符合本标准要求时，判定该批产品为合格。如果复检结果仍有不符合本标准要求时，判定该批产品为不合格。微生物项目不符合本标准要求时，判定该批产品不合格，不得复检。

10 标签、标志、包装、运输、贮存和保质期

10.1 标签、标志

10.1.1 产品销售包装标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。应标明食用淀粉的含量，非即食类产品还应标注“本产品需烹调后方可食用”的字样。

10.1.2 应在外包装显著位置标注产品属性“鲜湿调制粮食制品”。

10.1.3 应标注生产时间：年月日时（例：2021 年 01 月 24 日 03 时）。

10.1.4 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。

10.2 运输

运输设备应洁净卫生，不得与散发强烈气味与散有毒或不洁物混合装运。运输途中要求达到防雨、防湿、防潮。装卸时应轻拿轻放。

10.3 贮存和销售

10.3.1 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。

10.3.2 成品应单独存放在环境温度不超过 26℃的库房中，应离地、离墙，不应与有毒、有害、有异味、有腐蚀性的物品同处贮存。

10.3.3 销售环境温度不应超过 26℃。

10.4 保质期

在符合上述的贮运规定、产品包装完整、未经启封的条件下，常温下产品的保质期24小时。
