

Q/LCLY

广西罗城绿银生态食品厂企业标准

Q/LCLY 0001S—2024

干米粉

2024-04-03 发布

2024-05-03 实施

广西罗城绿银生态食品厂 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》的规定起草。

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》的规定。

请注意本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。

本文件由广西罗城绿银生态食品厂提出并起草。

本文件主要起草人：银汉源。

本文件于2024年04月03日发布，2024年05月03日实施。



干米粉

1 范围

本文件规定了干米粉的术语和定义、技术要求、检验方法、生产加工过程的卫生要求、检验规则、标识、包装、运输和贮存等。

本文件适用于以大米、水为原料，经除杂、清洗、浸泡、磨浆、调浆，再辅以或不辅以胡萝卜粉、菠菜粉、紫薯粉、南瓜粉、山药粉、火麻仁粉、百合粉、荸荠粉、铁皮石斛粉、葛根粉、芝麻粉、灵芝粉、人参粉（5年或5年以下人工种植）、紫苏粉、桑叶粉、莲子粉、枸杞粉中的一种或多种，与原料混合后，经熟化、烘干、冷却、切条、干燥、包装制成的非即食干米粉。

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 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 4789.15 食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数

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 5009.239 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 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱



GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB/T 11761 芝麻

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/T 30637 食用葛根粉

NY/T 959 脱水蔬菜 根菜类

NY/T 960 脱水蔬菜 叶菜类

NY/T 3611 甘薯全粉

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

卫生部公告[2002]第14号 《关于批准人参（人工种植）为新资源食品的公告》

国家质量监督检验检疫总局令[2009]第123号 《国家质量监督检验检疫总局关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》

国家卫健委公告[2023]第9号 《关于党参等9种新增按照传统既是食品又是中药材的物质公告》

国家市场监督管理总局令[2023]第70号 《定量包装商品计量监督管理办法》

中华人民共和国药典（2020年版）

3 术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

4 技术要求

4.1 原料要求

4.1.1 大米应符合 GB/T 1354 的规定。

4.1.2 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

4.1.3 胡萝卜粉、荸荠粉、山药粉应符合 NY/T 959 的规定。

4.1.4 菠菜粉应符合 NY/T 960 的规定。

4.1.5 紫薯粉应符合 NY/T 3611 的规定。

4.1.6 南瓜粉应无霉变，符合相应的加工要求，并符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。

4.1.7 火麻仁粉、百合粉、紫苏粉、桑叶粉、莲子粉、枸杞粉应符合《中华人民共和国药典》（2020年版）的规定。



4.1.8 铁皮石斛粉、灵芝粉应符合卫健委公告《关于党参等9种新增按照传统既是食品又是中药材的物质公告》（2023年第9号）的规定。

4.1.9 葛根粉应符合 GB/T 30637 的规定。

4.1.10 芝麻粉应符合 GB/T 11761 的规定。

4.1.11 人参粉（5年或5年以下人工种植）应符合卫生部公告《关于批准人参（人工种植）为新资源食品的公告》（2012年第17号）的规定。

4.2 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	具有产品固有的色泽，均匀一致，无霉斑	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
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	

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）	≤ 14.0	GB 5009.3
酸度/（°T）	≤ 1.2	GB 5009.239
铅（以Pb计）/（mg/kg）	≤ 0.16	GB 5009.12
总砷（以As计）/（mg/kg）	≤ 0.2	GB 5009.11
镉（以Cd计）/（mg/kg）	≤ 0.2	GB 5009.15
黄曲霉毒素B ₁ /（μg/kg）	≤ 10.0	GB 5009.22

注：其他污染物限量应符合GB 2762的规定，农药残留限量应符合GB 2763的规定。

4.4 微生物限量

应符合表3的规定。



表3 理化指标

项 目	指 标	检验方法
霉菌/（CFU/g）	≤ 1000	GB 4789.15

4.5 净含量

符合国家市场监督管理总局令[2023]第70号《定量包装商品计量监督管理办法》要求。净含量检验按JJF 1070规定进行。

5 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。

6 检验规则

6.1 原辅料入库检验

原辅料经企业质检部门按要求进行验收，合格后方可使用。

6.2 组批

由同一批原料、同一生产线、同一班次生产的同一生产日期、同一规格的产品为一批。

6.3 抽样

6.3.1 出厂检验每次在每批中随机抽取不少 500 g（不低于 4 个最小销售包装）的成品进行检测，样品分为两份，一份作为检验样品，一份作为备样样品。

6.3.2 型式检验抽样应在出厂检验合格批次中随机抽取不少于 1 kg（不低于 8 个最小销售包装）的产品作为检测样品，样品分为两份，一份作为检验样品，一份作为备样样品。

6.4 出厂检验

6.4.1 出厂检验项目为感官要求、水分、酸度、净含量。

6.4.2 每批产品须经检验，检验合格并附合格证方可出厂。

6.5 型式检验

6.5.1 型式检验项目为本文件技术要求中 4.2~4.5 规定的全部项目。

6.5.2 正常生产时，型式检验每半年进行一次，发生下列情况之一的亦应进行：

a) 主要原辅料、关键工艺、设备有较大变化时；



- b) 更换设备或长期停产后，恢复生产时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- d) 国家有关行政管理部门提出进行型式检验要求时；
- e) 产品定型投产时。

6.6 判定规则

6.6.1 检验结果全部符合本文件规定的要求时，则判定该批产品合格。

6.6.2 若有项目不符合本文件规定时，可以在原批次产品中加倍抽样，对不合格项目进行复检，复检结果仍不符合本文件规定的，则判该批产品为不合格品；复检结果合格，可判定该批产品为合格品。

7 标签、标志、包装、运输、贮存、保质期

7.1 标签、标志

7.1.1 产品标签应符合 GB 7718、GB 28050 和国家质量监督检验检疫总局令第 123 号《国家质量监督检验检疫总局关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》的规定。

7.1.2 包装贮运标志应符合 GB/T 191 规定。

7.2 包装

产品封口应严密，外包装应整洁，无明显破损，标签端正，图案清晰。外包装用瓦楞纸箱，应符合 GB/T 6543 的规定。

7.3 贮存

贮存时应保持干燥、通风、防污染，应存放于阴凉、清洁、干燥、无异味的专用仓库中。应按品种分别存放，防止挤压。不得与有毒、有腐蚀性、易挥发或恶臭的物品同库储存，贮存时货物离地面 $\geq 20\text{cm}$ ，离墙面 $\geq 20\text{cm}$ 。

7.4 运输

运输工具要清洁、干燥、无异味、无污染；运输时应防雨、防潮、防暴晒；严禁与有毒、有害有异味物品混装、混运。

7.5 保质期

在符合本文件规定的包装、运输、贮存条件下，在包装完整未经启封的情况下，自生产之日起，产品保质期为12个月。

