

ICS

Q/SYJM

桂林三养胶麦生态食疗产业有限责任公司企业标准

Q/SYJM 0022S—2024

方便湿米粉

2024 - 03 - 30 发布

2024 - 04 - 30 实施

桂林三养胶麦生态食疗产业有限责任公司发布



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》的规定起草。

本文件依据《中华人民共和国标准化法》、《中华人民共和国食品安全法》制订。

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。

本文件由桂林三养胶麦生态食疗产业有限责任公司提出并起草。

本文件起草人：钟文军、胡景锋、覃辉跃。

本文件于2024年3月30日发布，2024年4月30日实施。

方便湿米粉

1 范围

本文件规定了方便湿米粉的术语和定义、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。

本文件适用于以干制米粉为原料，经水浸泡（使用或不使用乳酸）、包装、杀菌、冷却、金属探测等工艺加工制成的，在食用时需温度85℃以上的开水浸泡1~5分钟或煮后即可食用的方便湿米粉。

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 1886.173 食品安全国家标准 食品添加剂 乳酸
- 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 4789.2 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 5009.15 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 5009.34 食品安全国家标准 食品中二氧化硫的测定
- 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
- DBS 45/051 干制米粉

3 术语和定义

3.1

方便湿米粉

以干制米粉为原料，经水浸泡（使用或不使用乳酸）、包装、杀菌、冷却、金属探测等工艺加工制成的，在食用时需用温度85℃以上的开水浸泡1~5分钟或煮后即可食用的方便湿米粉。

4 要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 干制米粉

应符合DBS 45/051的规定。

4.1.2 乳酸

应符合GB 1886.173的要求。

4.1.3 生产用水

应符合GB 5749的要求。

4.2 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项 目	要 求
色 泽	具有米粉固有的色泽
气味、滋味	具有米粉固有的气味、滋味，无异味
组织形态	基本均匀一致，表面平滑，条状
杂 质	无杂质

4.3 理化指标

应符合表2规定。

表2 理化指标

项 目		指 标
水分/ (g/100g)	≤	75
酸度/ (° T)	≤	2.5
铅 (以 Pb 计) / (mg/kg)	≤	0.1
无机砷 (以 As 计) / (mg/kg)	≤	0.16
镉 (以 Cd 计) / (mg/kg)	≤	0.1
黄曲霉毒素 B ₁ / (μg/kg)	≤	5.0

其他真菌毒素限量

符合 GB 2761 的规定

4.4 微生物限量

应符合表3的规定。

表 3 微生物限量

项 目	采样方案及限量（若非指定，均以/25g 表示）			
	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	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。

5 食品添加剂

5.1 食品添加剂的质量应符合相应的标准和有关规定。

5.2 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

6 生产加工过程卫生要求

应符合GB 14881的规定。

7 检验方法**7.1 感官要求**

取50g样品置于洁净白瓷盘中，在自然光线下用正常视力观测其色泽、气味、组织形态和杂质，按食用方法煮熟后品尝其滋味。

7.2 理化指标**7.2.1 水分**

按GB 5009.3 规定的方法测定。

7.2.2 酸度

按GB 5009.239中5.3规定的方法测定，样品预处理采用磨粉机研磨均匀。

7.2.3 铅

按GB 5009.12规定的方法测定。

7.2.4 无机砷

按GB 5009.11规定的方法测定。

7.2.5 镉

按GB 5009.15规定的方法测定。

7.2.6 黄曲霉毒素 B₁

按GB 5009.22规定的方法测定。

7.2.7 其他真菌毒素限量

按GB 2761规定的方法测定。

7.3 微生物限量

7.3.1 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。

7.3.2 大肠菌群

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

7.3.3 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。

7.3.4 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。

7.4 食品添加剂

按国家相关的标准的规定进行测定。

8 检验规则

8.1 组批

以同一原料、同一工艺配方、同一条生产线在同一生产日期加工的同一包装规格的产品为一组批。

8.2 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。

8.3 出厂检验

8.3.1 每批产品均应进行出厂检验。

8.3.2 出厂检验项目为感官要求、净含量、水分、酸度、菌落总数、大肠菌群。

8.4 型式检验

8.4.1 正常生产每年应进行两次型式检验，当出现下列情况之一时应进行型式检验：

- 产品试制、正式投产时；
- 正式生产后，如原料、工艺有重大改变，可能影响产品质量时；
- 更换设备或长期停产再恢复生产时；
- 产品出厂检验，检验结果有较大波动时；
- 食品安全监管部门提出要求时。

8.4.2 型式检验项目包括第 4.2、4.3、4.4、5.2 条的项目。

8.5 判定规则

8.5.1 全部项目检验结果符合本文件规定要求时，该批产品判为合格。

8.5.2 微生物指标检验结果不符合本文件规定时，即判定该批产品为不合格，不能复检。除微生物指标外，其他指标检验结果若有一项以上（含一项）不符合本文件规定时，允许按相关规定进行复检，如复检结果仍有不符合要求项，判定该批产品为不合格。

9 标签、标志、包装、运输、贮存、保质期

9.1 标签、标志

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

9.1.2 产品运输包装贮运图示标志应符合 GB/T 191 规定。

9.2 包装

9.2.1 产品包装容器应符合国家有关食品卫生标准要求。

9.2.2 净含量按照国家相关规定执行。

9.3 运输

9.3.1 运输工具应清洁卫生、干燥，不应与有毒、有异味或不洁物混装混运。

9.3.2 运输过程应防日晒、雨淋、防潮、防污染。

9.4 贮存

贮存仓库应干燥、通风、清洁、不应与有毒或不洁物混合存放，产品应离地、离墙存放。

9.5 保质期

在符合本文件规定的运输、贮存条件，且产品包装完好情况下，产品在常温或冷藏条件下的保质期以产品标签明示为准。

