



备案号：360977S-2024
备案日期：2024年10月29日
有效期至：2029年10月28日

Q/DFZF

江西省食品安全企业标准

Q/DFZF 0001S-2024

米粉

2024-08-01 发布

2024-08-01 实施

上饶市广丰区洋口镇德福榨粉厂 发布

(注：备案的企业标准以“江西省食品安全标准备案与管理系统”中的文本为正本)

目 次

前言.....	II
1 范围.....	1
2 规范性引用文件.....	1
3 分类.....	2
4 要求.....	2
5 食品添加剂.....	3
6 生产加工过程的卫生要求.....	3
7 检验规则.....	3
8 标志、标签、包装、运输、贮存.....	4

前 言

本标准编制所依据的起草规则为GB/T 1.1 《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》。

本标准中铅限量（以Pb计）为0.15mg/kg，严于GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》中“谷物及其制品”项下铅限量（以Pb计）0.2mg/kg。

本标准起草单位：上饶市广丰区洋口镇德福榨粉厂。

本标准主要起草人：符德福。

本标准批准人：符德福。

米粉

1 范围

本标准规定了米粉的分类、要求、食品添加剂、生产加工过程的卫生要求、检验规则、标志、标签、包装、运输及贮存。

本标准适用于以大米（碎米）、水为主要原料，不添加或选择性添加辅料（食用淀粉、果蔬粉、食用葛根粉、绿豆、杂粮等），经浸泡、清洗、磨粉、脱水、调制或不调制、造粒、煮制、成型、干燥或不干燥、包装等工艺制作而成的米粉（非即食）。

2 规范性引用文件

下列文件对于本标准的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅注日期的版本适用于本标准。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本标准。

- 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 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 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
- GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
- 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 5009.22 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 8946 塑料编织袋通用技术要求
- GB 9683 复合食品包装袋卫生标准
- GB/T 10462 绿豆
- 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
- GB 31637 食品安全国家标准 食用淀粉
- NY/T 1884 绿色食品 果蔬粉
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- 国家质量监督检验检疫总局令 第75号（2005） 《定量包装商品计量监督管理办法》

3 术语与定义

3.1 调制

将食品辅料和（或）食品添加剂加入到经过前处理的原料大米（包括碎米）中并混合均匀。

3.2 纯鲜湿米粉

以大米（包括碎米）为原料，不添加其它食品辅料和（或）食品添加剂，不经调制工序的纯鲜湿类米粉。

3.3 纯粉干

以大米（包括碎米）为原料，不添加其它食品辅料和（或）食品添加剂，不经调制工序的纯鲜湿类米粉经过干燥后制成的纯粉干。

3.4 调制鲜湿米粉

以大米（包括碎米）为主要原料，添加其他食品辅料和（或）食品添加剂，经过调制工序的鲜湿类米粉。

3.5 调制米粉干

以大米（包括碎米）为主要原料，添加其他食品辅料和（或）食品添加剂，经过调制工序的鲜湿类米粉经过干燥后制成的调制米粉干。

4 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 水

应符合GB 5749的规定。

4.1.3 食用淀粉

应符合GB 31637的规定。

4.1.4 碎米

应符合GB 2715的规定。

4.1.5 果蔬粉

应符合NY/T 1884的规定。

4.1.6 食用葛根粉

应符合GB/T 30637的规定。

4.1.7 绿豆

应符合GB/T 10462的规定。

4.1.8 杂粮

应符合GB 2715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	具有该产品应有的色泽	取适量试样，置于一清洁、干燥的器皿中，在自然光下目测其外观、色泽和杂质，鼻嗅其气味，烹调后口尝其滋味。
形态	呈条状、大小基本一致	
滋味及气味	具有该产品应有的滋气味，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的规定，其他污染物限量应符合GB 2762的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标				检验方法
	纯粉干	纯鲜湿米 粉	调制米粉 干	调制鲜湿 米粉	
水分/(g/100g)	≤ 16.0	80.0	16.0	80.0	GB 5009.3
酸度(以0.1mol/L NaOH计)/(ml/10g)	≤ 5.0	3.0	5.0	3.0	GB 5009.239
铅(以Pb计)(mg/kg)	≤ 0.15				GB 5009.12
黄曲霉毒素B ₁ (μg/kg)	≤ 5.0				GB 5009.22

4.4 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。按JJF 1070规定的方法测定。

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 食品添加剂的品种和使用量应符合GB 2760及国家相关法律法规的规定。

6 生产加工过程的卫生要求

生产过程应符合GB 14881的规定。

7 检验规则

7.1 组批

同一次投料、同一班次、同一生产线生产的同一规格包装完好的产品为一批。

7.2 抽样

每批产品随机抽取，抽样量应为检验所需量的3倍，作为检验及留样。

7.3 检验分类

7.3.1 出厂检验

7.3.1.1 每批产品须经检验，检验合格并附合格证方可出厂。

7.3.1.2 出厂检验项目为感官、水分、酸度、净含量。

7.3.2 型式检验

7.3.2.1 型式检验为本标准的全项目检验。

7.3.2.2 正常情况为每半年进行一次，发生下列情况之一时也应进行：

- a) 停产3个月以上再恢复生产时；
- b) 原、辅料来源发生变化时；
- c) 本次检验结果与上次检验结果发生较大差异时；
- d) 更换主要生产设设备时。

7.4 判定规则

检验结果中有一项或一项以上指标不符合本标准规定时，应在同一批产品中重新加倍抽样对不合格项目进行复验，若仍有一项不符合时，则该批产品判为不合格。

7.5 仲裁

在保质期内，供需双方对产品质量有异议时，经双方协商，可申请相关法定检验机构进行仲裁检验。

8 标志、标签、包装、运输、贮存

8.1 标志、标签

产品标志、标签应符合国家相关法律、法规及GB/T 191、GB 7718、GB 28050的规定。

8.2 包装

8.2.1 包装材料应符合GB 9683、GB 4806.7、GB/T 6543、GB/T 8946的规定。

8.2.2 包装要求：定量包装产品应封口严密，散装产品应有简易扎口。

8.3 运输

8.3.1 运输工具应清洁、无污染，且备有防雨、防晒设施，严禁与有毒、有害物品混装、混运。

8.3.2 装卸时应轻放、轻搬，防止包装破损。

8.4 贮存

仓库必须干燥、清洁，有防潮、防鼠、防尘设施，并不得与有毒、有害物品共存放。

8.5 保质期

纯粉干、调制米粉干的保质期为12个月。纯鲜湿米粉、调制鲜湿米粉保质期为24小时。

江西省食品安全企业标准备案承诺书

本食品生产企业承诺：

本次备案的企业标准名称为：米粉，标准编号为：Q/DFZF 0001S—2024。

- 1、本企业是企业标准的第一责任人，对备案的企业标准负责。
- 2、本企业已清楚企业标准备案性质是形式备案，备案只是对企业标准进行登记、存档、公开、备查的行为。
- 3、本企业标准严于食品安全国家标准或者江西省食品安全地方标准。
- 4、本企业标准已经过技术审定，且标准名称、原辅料、技术指标等企业标准内容均符合相关要求。
- 5、本企业对所提交的备案材料真实性、合法性负责，如有不实、违法之处，对该企业标准实施后果承担全部法律责任。
- 6、本企业承诺严格遵守《食品安全法》及其实施条例等相关法律法规、标准的规定，并根据要求对备案的企业标准及时进行修订。未及时修订的，企业标准备案按照相关规定自动废止。

上饶市广丰区洋口镇德福榨粉厂