



411741S-2018



武陟县春谷源食品有限公司企业标准

Q/WCGS 0001S-2018

米粉

2018-06-13 发布

2018-06-13 实施

武陟县春谷源食品有限公司 发布

前 言

本标准按照 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》的要求进行编写。

本标准由武陟县春谷源食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：任义。

H N

Q B

米粉

1 范围

本标准规定了米粉的分类要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以大米为主要原料，经泡米、洗米、粉碎，添加或不添加食用玉米粉、高粱粉、黑米粉、荞麦粉、紫薯粉中的一种或几种，和生活饮用水一起搅拌、出丝、冷却、老化、干燥、包装的工艺生产加工而成的线状非即食干态米粉。

2 技术要求

2.1 原料

2.1.1 大米

应符合GB/T 1354的规定。

2.1.2 玉米粉

应符合GB/T 10463的规定。

2.1.3 荞麦粉

应符合NY/T 894的规定。

2.1.4 高粱粉、黑米粉、紫薯粉

应符合LS/T 3302的规定。

2.1.5 生活饮用水

应符合GB 5749的规定。

2.2 感官指标

应符合表1规定。

表1 感官指标

项目	要求	检测方法
色泽	具有产品应有的色泽，色泽均匀	从样品中取出约 200g，置于洁净白瓷盘中，在自然光条件下用肉眼观察其色泽、状态，嗅其气味，用沸水煮制 5-10min，检查其烹调性
气味	具有产品应有的气味，无酸馊味、霉味及其他异味	
状态	线条状，柔韧，粗细基本均匀，无明显气泡，无肉眼可见外来杂质	
烹调性	煮熟后口感柔韧滑爽、不粘牙、无牙碜和硬芯，煮后不混汤	

2.3 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标		检测方法
		非即食干米粉	
水分/(%)	≤	15.0	GB 5009.3
酸度, °T	≤	1.5	GB 5009.239
灰分, g/100g	≤	0.5	GB 5009.4
黄曲霉毒素B ₁ , μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
总砷(以As计), mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11

铅* (以Pb计), mg/kg	≤	0.15	GB 5009.12
*铅指标严于食品安全国家标准 GB2762。			

2.4 净含量及允许短缺量

应符合 JJF 1070 的规定。

2.5 生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.6 其它要求

应符合GB 2761、2762、2763的规定。

3 检验

出厂检验项目包括：感官指标、水分、净含量及允许短缺量。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本企业米粉是以大米为主要原料，经泡米、洗米、粉碎，添加或不添加食用玉米粉、高粱粉、黑米粉、荞麦粉、紫薯粉中的一种或几种，和生活饮用水一起搅拌、出丝、冷却、老化、干燥、包装的工艺生产加工而成的线状非即食干态米粉。根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的有关规定，参照DBS 41/008《食品安全地方标准 米粉、米线》标准制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准GB 2762。

武陟县春谷源食品有限公司

H N
Q B