

# Q/WLSP

## 桂林旺螺食品有限公司企业标准

Q/WLSP 0001S—2024

### 方便调制干米粉

2024 - 04 - 15 发布

2024 - 05 - 20 实施

## 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。

本文件由桂林旺螺食品有限公司提出。

本文件起草单位：桂林旺螺食品有限公司。

本文件主要起草人：王忠寿。

# 方便调制干米粉

## 1 范围

本文件规定了方便调制干米粉的术语和定义、技术要求、生产加工过程卫生要求、试验方法、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（占比量 $\geq 55\%$ ）为主要原料，添加或不添加食用淀粉，大米经除杂、清洗、浸泡、磨粉（或磨浆、调浆、过滤）、再与食用淀粉混浆，经发酵（或不发酵）、压滤（或不压滤）、破碎（或不破碎）、熟化、成型、冷却、干燥、包装等工艺加工而成的方便调制干米粉（可配外购调料包）。

## 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 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 4789.6 食品安全国家标准 食品微生物学检验 致泻大肠埃希氏菌检验
- GB 4789.7 食品安全国家标准 食品微生物学检验 副溶血性弧菌检验
- 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 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 4789.30 食品安全国家标准 食品微生物学检验 单核细胞增生李斯特氏菌检验
- 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 5009.33 食品安全国家标准 食品中亚硝酸盐与硝酸盐的测定
- 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 5009.227 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定
- 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 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 技术要求

#### 4.1 原辅料要求

##### 4.1.1 大米

应符合GB/T 1354的要求，其中碎米率指标不作要求。

##### 4.1.2 食用淀粉

应符合GB 31637的规定。

##### 4.1.3 加工用水

应符合GB 5749的规定。

##### 4.1.4 外购调料包

应符合其质量安全标准规定，其生产企业应具有相应的有效的生产许可资质。

#### 4.2 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项 目	要 求	
	调制干米粉	配料
色 泽	具有其固有的色泽，均匀一致，无霉斑	具有其固有的色泽
组织形态	基本均匀一致，表面平滑，无并条。按食用方法处理后，米粉口感柔韧滑爽、有弹性、不粘牙、不牙碜	具有其固有的形态和口感
滋味与气味	具有该产品固有的气味、滋味，无霉味、哈喇味及其他异味、异嗅	
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			
	调制干米粉	配料		
水分/(g/100g)	≤	14.0	—	
酸度/ (° T)	发酵类	≤	4.0	—
	非发酵类	≤	1.2	
过氧化值(以脂肪计) <sup>a</sup> /(g/100g)	≤	—	0.25	
亚硝酸盐(以 NaNO <sub>2</sub> 计) <sup>b</sup> /(mg/kg)	≤	—	20	
铅(以 Pb 计) <sup>c</sup> /(mg/kg)	≤	0.4		
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> /(μg/kg)	≤	5.0		
氰化物 <sup>d</sup> (以氢氰酸计)/(mg/kg)	≤	2.0	—	
其他真菌毒素限量 <sup>e</sup>	符合GB 2761的规定			
其他污染物限量 <sup>e</sup>	符合GB 2762中带馅(料)面食制品的规定			
食品添加剂	符合GB 2760的规定		符合 GB 2760 半固体复合调味料的规定 <sup>e</sup>	
<sup>a</sup> 仅适用于所有含油脂类配料包混合后检验。 <sup>b</sup> 仅适用于酱腌菜类、肉类配料包混合后检验。 <sup>c</sup> 仅适用于调制干米粉包和配料包的混合检验。 <sup>d</sup> 含有食用木薯淀粉原料时需测定氰化物。 <sup>e</sup> 仅适用于所有配料包的混合检验。				

## 4.4 微生物指标

应符合表3的规定。

表3 微生物指标

项 目	采样方案及限量			
	n	c	m	M
霉菌/(CFU/g)	≤	10 <sup>3</sup>		
菌落总数/(CFU/g)	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>
大肠菌群/(CFU/g)	5	2	20	10 <sup>2</sup>
沙门氏菌/(/25g)	5	0	0	—
金黄色葡萄球菌(CFU/g)	5	1	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>
副溶血性弧菌(MPN/g)	5	1	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>
单核细胞增生李斯特氏菌/(/25g)	5	0	0	—
致泻大肠埃希氏菌/(/25g)	5	0	0	—

表3 微生物指标（续）

项 目	采样方案及限量			
	n	c	m	M
注1：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。 注2：霉菌仅适用于调制干米粉包的检验。 注3：菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、副溶血性弧菌、单核细胞增生李斯特氏菌、致泻大肠埃希氏菌仅适用于调制干米粉和配料的混合检验。其中：副溶血性弧菌仅适用于含有水产品料包的产品；单核细胞增生李斯特氏菌仅适用于含畜、禽产品料包的产品；致泻大肠埃希氏菌仅适用于含牛肉制品料包的产品。				

#### 4.5 食品添加剂

- 4.5.1 食品添加剂的质量应符合相应的标准和有关规定。  
 4.5.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

#### 5 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

#### 6 试验方法

##### 6.1 感官要求

- 6.1.1 取1个销售包装的待测样品，分别将调制干米粉包及各配料包内容物置于白色洁净的搪瓷盘中，于明亮处观测其色泽、形态和杂质，并在室温下嗅其气味。  
 6.1.2 另取1个销售包装的待测样品，置于适量容积的无色透明烧杯中，按产品标签上标示的食用方法处理后，嗅其气味，品尝产品口感和滋味。

##### 6.1.3 水分

按GB 5009.3规定的方法测定。

##### 6.1.4 酸度

按GB 5009.239规定的方法测定。

##### 6.1.5 过氧化值

按GB 5009.227规定的方法测定。

##### 6.1.6 铅

按GB 5009.12规定的方法测定。

##### 6.1.7 亚硝酸盐

按GB 5009.33规定的方法测定。

#### 6.1.8 黄曲霉毒素 B<sub>1</sub>

按GB 5009.22规定的方法测定。

#### 6.1.9 氰化物

按GB 5009.36规定的方法测定。

#### 6.1.10 其他污染物

按GB 2762规定的方法测定。

#### 6.1.11 其他真菌毒素

按GB 2761规定的方法测定。

### 6.2 微生物指标

#### 6.2.1 霉菌

按GB 4789.15规定的方法检验，样品的采样及处理按GB 4789.1执行。

#### 6.2.2 菌落总数

按GB 4789.2规定的方法检验，样品的采样及处理按GB 4789.1执行。

#### 6.2.3 大肠菌群

按GB 4789.3规定的方法检验，样品的采样及处理按GB 4789.1执行。

#### 6.2.4 沙门氏菌

按GB 4789.4规定的方法检验，样品的采样及处理按GB 4789.1执行。

#### 6.2.5 金黄色葡萄球菌

按GB 4789.10规定的方法检验，样品的采样及处理按GB 4789.1执行。

#### 6.2.6 副溶血性弧菌

按GB 4789.7规定的方法检验，样品的采样及处理按GB 4789.1执行。

#### 6.2.7 单核细胞增生李斯特氏菌

按GB 4789.30规定的方法检验，样品的采样及处理按GB 4789.1执行。

#### 6.2.8 致泻大肠埃希氏菌

按GB 4789.6规定的方法检验，样品的采样及处理按GB 4789.1执行。

### 6.3 食品添加剂

按相应标准规定的方法检验。

## 7 检验规则

### 7.1 组批

以同一批原料，同一工艺配方，在同一生产日期加工的同一包装规格的产品为一检验批次。

### 7.2 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。所抽样品分成2份，1份检验，1份备查。

### 7.3 出厂检验

每批产品均应进行出厂检验，检验项目为感官要求、净含量、水分、酸度、菌落总数、大肠菌群。

### 7.4 型式检验

7.4.1 正常生产每年应进行两次型式检验，当出现以下情况之一时，应进行型式检验：

- 产品正式生产时；
- 产品原料、工艺有重大改变，可能影响产品质量时；
- 产品停产半年以上，恢复生产时；
- 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- 国家食品安全监管部门依法提出型式检验要求时。

7.4.2 型式检验项目包括本文件第 4.2、4.3、4.4、4.5.2 中全部项目。

### 7.5 判定规则

7.5.1 检验结果全部符合本文件要求时，判该批产品为合格品。

7.5.2 检验结果中若微生物指标有不符合本文件规定时，判该批产品为不合格品，并不得复检；检验结果中微生物指标检验符合本文件要求，其他项目出现不合格项时，允许在同一批产品中加倍抽样进行复检，复检仍有不合格项时，则判该批产品为不合格品。

## 8 标签标志、包装、运输、贮存和保质期

### 8.1 标签标志

8.1.1 产品预包装标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的要求，并在配料表上标明所配调料包名称。

8.1.2 外包装贮运图示标志应符合 GB/T 191 规定。

### 8.2 包装

8.2.1 产品内包装材料应无毒、无害、无异味，符合国家食品安全要求。

8.2.2 产品包装应密封、牢固、产品不得散漏。

8.2.3 外包装材料应符合国家有关规定。

8.2.4 净含量应符合国家相关规定。

### 8.3 运输



8.3.1 运输工具应清洁卫生、干燥、无异味、无污染。不得与有毒、有害、有异味的物品混装混运。

8.3.2 运输途中应注意防潮、防雨、防曝晒。

#### 8.4 贮存

产品应贮存在清洁卫生、通风干燥、无异味、无污染的室内，离地、离墙存放，不得与有毒、有害、有腐蚀性易挥发或有异味的物品同库贮存。

#### 8.5 保质期

符合本文件规定的运输和储藏的条件，未经启封的情况下，常温下产品保质期以产品标签明示为准。

---