

Q/BSD

广西佰盛德食品有限公司企业标准

Q/BSD 0001S-2024



糯（粘）米粉（非即食）

食品安全企业标准备案号
450085 S-2024
有效期至 2029年01月22日

2024-01-01 发布

2024-02-01 实施



广西佰盛德食品有限公司 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》和《中华人民共和国食品安全法》制定。

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。

本文件由广西佰盛德食品公司提出并起草。

本文件主要起草人：古宪基。

本文件于2024年01月01日发布，2024年02月01日实施。

糯（粘）米粉（非即食）

1 范围

本标准规定了糯（粘）米粉（非即食）的产品分类、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、贮存及保质期。

本标准适用于以糯米或粘米和（或）其碎米为原料，经清理、浸泡、碾磨、压榨、干燥、筛粉、包装等工艺加工制成的或外购大包装的糯（粘）米粉经重新计量、分装制成的非即食糯（粘）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 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 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 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.4 食品安全国家标准 食品中灰分的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB/T 5009.19 食品中有机氯农药多组分残留量的测定
- 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/T 5009.110 植物性食品中氯氰菊酯、氰戊菊酯和溴氰菊酯残留量的测定
- GB 5009.239 食品安全国家标准 食品酸度的测定
- GB/T 5491 粮食、油料检验 扦样、分样法
- GB/T 5507 粮油检验 粉类粗细度测定
- GB/T 5508 粮油检验 粉类粮食含砂量测定
- GB/T 5509 粮油检验 粉类磁性金属物测定
- 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 23200.9 食品安全国家标准 粮谷中 475 种农药及相关化学品残留量的测定 气相色谱-质谱法
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

3 术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

4 产品分类

4.1 糯米粉

以糯米和（或）糯米碎米为原料，经清理、浸泡、碾磨、压榨、干燥、筛粉、包装等工艺加工制成的产品。

4.2 粘米粉

以粘米和（或）粘米碎米为原料，经清理、浸泡、碾磨、压榨、干燥、筛粉、包装等工艺加工制成的产品。

5 要求

5.1 原料要求

5.1.1 糯米、粘米

应符合 GB/T 1354 的规定。

5.1.2 糯（粘）米碎米

应符合 GB 2715 的规定。

5.1.3 外购的大包装糯（粘）米粉

应符合其质量安全标准的要求，其生产企业应具有相应产品有效的食品生产许可证。

5.1.4 加工用水

应符合 GB 5749 的规定。

5.2 感官要求

应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求	
	糯米粉	粘米粉
色 泽	米白色，有光泽，无霉变	

表 1 感官要求 (续)

项 目	要 求	
组织形态	粉末状, 无结块	
气 味	具有糯米或粘米应有的气味, 无霉味及其他异味	
杂 质	无杂质	
滋味及烹调性	具有糯米的糯性, 煮熟后不糊, 不牙碜, 有糯米制品应有的滋味	煮熟后不糊, 不牙碜, 有粘米制品应有的滋味

5.3 理化指标

应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标
水分 / (g/100g)	≤ 14.5
灰分 (以干基计) / (g / 100g)	≤ 0.6
粗细度 (150 μ m 通过率) / (g / 100g)	≥ 98.5
酸度 (以 0.1mol / LNaOH 计) / (mL / 10g)	≤ 1.0
含砂量 / (g / 100g)	≤ 0.02
磁性金属物 / (g / kg)	≤ 0.003
铅 (以 Pb 计) / (mg / kg)	≤ 0.16
黄曲霉毒素 B1 / (μ g / kg)	≤ 10
六六六 / (mg / kg)	≤ 0.05
滴滴涕 / (mg / kg)	≤ 0.05
甲基毒死蜱 / (mg / kg)	≤ 5
溴氰菊酯 / (mg / kg)	≤ 0.5
其他真菌毒素限量	应符合 GB 2761 的规定
其他污染物限量	应符合 GB 2762 的规定
其他农药最大残留限量	应符合 GB 2763 中的规定

6 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

7 加工生产过程中卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

8 检验方法

8.1 感官要求

8.1.1 色泽、组织形态、气味和杂质

取适量试样，置于一清洁干燥的白色瓷盘中，在自然光下用正常视力观测其色泽、组织形态和杂质，鼻嗅其气味。

8.1.2 滋味及烹调性

取糯(粘)米粉 100g 制作成丸子 20 枚，放入盛有 500ml 沸水的容器内熟制后观其烹调性，口尝其滋味。

8.2 理化指标

8.2.1 水分

按 GB 5009.3 规定的方法测定。

8.2.2 灰分

按 GB 5009.4 规定的方法测定。

8.2.3 粗细度

按 GB/T 5507 规定的方法测定。

8.2.4 酸度

按 GB 5009.239 规定的方法测定。

8.2.5 含砂量

按 GB/T 5508 规定的方法测定。

8.2.6 磁性金属物

按 GB/T 5509 规定的方法测定。

8.2.7 铅

按 GB 5009.12 规定的方法测定。

8.2.8 黄曲霉毒素 B₁

按 GB 5009.22 规定的方法测定。

8.2.9 六六六、滴滴涕

按 GB/T 5009.19 规定的方法测定。

8.2.10 甲基毒死蜱

按 GB 23200.9 规定的方法测定。

8.2.11 溴氰菊酯

按 GB 23200.9、GB/T 5009.110 规定的方法测定。

8.2.12 其他真菌毒素

按 GB 2761 规定的方法测定。

8.2.13 其他污染物

按 GB 2762 规定的方法测定。

8.2.14 其他农药最大残留

按 GB 2763 规定的方法测定。

8.3 食品添加剂

按国家相关标准规定的方法测定。

9 检验规则

9.1 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。

9.2 抽样方法和数量

按 GB/T 5491 规定的方法执行。

9.3 出厂检验

9.3.1 每批产品均由本企业质检部门检验合格，并附有产品检验合格证后方准出厂。

9.3.2 产品出厂前应进行逐批抽样检验，出厂检验项目包括：感官要求、水分、灰分、粗细度、净含量。

9.4 型式检验

9.4.1 型式检验项目包括本标准 4.2、4.3 和 5 中规定的项目。

9.4.2 正常生产时每年进行二次型式检验；凡有下列情况之一时应进行型式检验

- 停产半年以上，重新恢复生产时；
- 检验结果与前一次检验结果有较大差异时；
- 国家食品安全监管部门提出要求时。

9.5 判定规则

9.5.1 全部项目检验结果符合本标准规定时，该批产品判为合格。

9.5.2 感官项目检验中如出现有霉味或异味检验结果不符合本标准规定时，判定该批产品为不合格，不得复检。其他项目检验结果有不合本标准规定时，可重新从该批产品中抽取两倍样品进行复检。复检结果全部符合本标准规定时，该批产品判为合格。如果复检结果仍有不符合本标准规定时，则判定该批产品为不合格。

10 标签、标志、包装、运输、贮存和保质期

10.1 标签、标志

10.1.1 销售包装的标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的要求。

10.1.2 运输包装的标志应符合 GB/T 191 的规定。

10.2 包装

10.2.1 产品包装材料应无毒、无害、无异味，防透水性好，并符合国家相关安全标准要求。

10.2.2 净含量应符合国家相关规定。

10.3 运输

运输工具应保持清洁、卫生、干燥，不得与有毒、有害、有异味、有污染物品混运，运输过程中应避免受潮和烈日暴晒。

10.4 贮存

10.4.1 仓库内应保持清洁、卫生、通风、干燥，具有防尘、防鼠等设施。

10.4.2 产品不得与有毒、有害、有异味、有污染、易挥发、易腐蚀或影响产品质量的物品混存。

10.4.3 产品应先进先出，不合格的产品不得入库。产品不得直接接触地面和墙面，间隔应在 15cm 以上，堆放高度以提取方便为宜。

10.5 保质期

在符合标准规定的运输、贮存条件，产品包装完好情况下，常温下产品保质期为 12 个月。
