

DBS45

广西壮族自治区地方标准

DBS45/ 021—2015

食品安全地方标准 干米粉

2015 - 02 - 26 发布

2015 - 09-01 实施

广西壮族自治区卫生与计划生育委员会 发布

前 言

本标准按GB/T 1.1—2009的格式编写。

本标准由广西壮族自治区卫生和计划生育委员会提出。

本标准代替DB45/T 582—2009《干米粉》。

本标准与DB45/T 582—2009相比，主要变化内容如下：

- 标准名称进行了修改；
- 修改了部分规范性引用文件；
- 修改了“范围”的描述；
- 将“感官”要求进行细化；
- 修改了“理化要求”；
- 修改了原来的铅的指标要求；
- 修改了原来的总砷为无机砷的指标要求；
- 增加了的镉、铬、总汞的指标要求；
- 删除了大肠菌群的指标要求。

本标准负责起草单位：广西壮族自治区产品质量检验研究院。

本标准起草人：干宁军、温韬、段玉林、吴雪、农军、林国梅、莫佳琳、张海殷、李春篱、黄智玉、钟瑾、覃国新、王健。

干米粉

1 范围

本标准规定了干米粉的术语和定义、要求、食品添加剂、生产加工过程的卫生要求、检验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用于以大米为原料,经浸泡、磨浆(粉碎)、熟化、成型、干燥、包装等生产工艺加工形成各种形状的米粉干制品。

本标准不适用于即食干米粉。

2 规范性引用文件

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

GB/T 191 包装储运图示标志

GB 1354 大米

GB 2715 粮食卫生标准

GB 2716 食用植物油卫生标准

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 4789.15 食品安全国家标准 食品卫生微生物学检验 霉菌和酵母菌计数

GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

GB/T 5009.11 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/T 5009.15 食品中镉的测定

GB/T 5009.17 食品中总汞及有机汞的测定

GB/T 5009.123 食品中铬的测定

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 10146 食用动物油脂卫生标准

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB/T 18979 食品中黄曲霉毒素的测定 免疫亲和层析净化高效液相色谱法和荧光光度法

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

3.1

千米粉

以大米为原料，经清洗、浸泡、磨浆（粉碎）、熟化、成型、干燥、包装等生产工艺加工而成的米粉干制品。

3.2

发酵千米粉

以大米为原料，经清洗、浸泡、发酵、磨浆（粉碎）、熟化、成型、干燥、包装等生产工艺加工而成的米粉干制品。

4 要求

4.1 原料要求

4.1.1 大米

应符合 GB 1354、GB 2715 的要求，其中整精米率指标不作要求；真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定，污染物限量应符合 GB 2762 的规定，农药最大残留限量应符合 GB 2763 的规定。

4.1.2 生产用水

应符合GB 5749的要求。

4.1.3 生产用食用油

应符合GB 2716、GB 10146及相关标准的要求。

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	具有米白色或淡黄色，均匀一致，无霉变
气味、滋味	具有米香味，无异味
组织形态	基本均匀一致，表面平滑
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
-----	-----

	发酵干米粉	非发酵干米粉
酸度/（° T）	≤ 4.0	1.2

表 2 理化指标（续）

项 目		指 标	
		发酵干米粉	非发酵干米粉
水分/（%）	≤	16.0	
灰分/（%）	≤	0.6	
铅（以Pb计）/（mg/kg）	≤	0.2	
总汞（以Hg计）/（mg/kg）	≤	0.02	
无机砷（以As计）/（mg/kg）	≤	0.2	
镉（以Cd计）/（mg/kg）	≤	0.2	
铬（以Cr计）/（mg/kg）	≤	1.0	
黄曲霉毒素B ₁ /（μg/kg）	≤	5.0	
注：° T表示以10.0g试样消耗氢氧化钠标准滴定溶液[C(NaOH)=0.01 mol/L]的体积数值（毫升）数。			

4.4 微生物指标

应符合表3的规定。

表3 卫生指示菌指标

项 目	指 标
霉菌/(CFU/g)	≤ 1 000

5 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定,不得添加硼砂、亚硫酸盐、吊白块等有毒有害物质。

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

取适量样品用目视法检查色泽、组织形态和杂质,用鼻嗅法检查气味,按食用方法煮熟后品尝滋味。

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/T 5009.53规定的方法测定。

7.2.3 铅

按GB 5009.12规定的方法测定。

7.2.4 无机砷

按GB/T 5009.11规定的方法测定。

7.2.5 镉

按GB/T 5009.15规定的方法测定。

7.2.6 总汞

按GB/T 5009.17规定的方法测定。

7.2.7 铬

按GB/T 5009.123规定的方法测定。

7.2.8 灰分

按GB/T 5009.4规定的方法测定。

7.2.9 黄曲霉毒素B₁

按GB/T 18979规定的方法测定。

7.3 微生物指标 霉菌

按GB 4789.15规定的方法测定，样品分析和处理按GB4789.1执行。

7.4 食品添加剂

按相关标准规定的方法测定。

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 每批产品均必须进行出厂检验。

8.3.2 出厂检验项目为感官要求、净含量、水分、酸度、灰分。

8.4 型式检验

8.4.1 型式检验项目包括第 4.2、4.3、4.4 条和第 5 章规定的项目。

8.4.2 型式检验每半年进行一次，有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。

8.5 判定规则

8.5.1 出厂检验项目全部符合要求，判定该批产品为合格。霉菌指标不符合要求，判定该批产品为不合格。其他检验项目有一项或一项以上不符合要求，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。

8.5.2 型式检验项目全部符合要求，判定该批产品合格。霉菌指标不符合要求，判定产品不合格。其他检验项目有一项或一项以上不符合要求，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 预包装食品标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的要求。

9.1.2 产品包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

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，内包装物不得重复使用。

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，不得与有毒、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

产品贮存应离地离墙，干燥、通风、清洁、不得与有毒或不洁物混合存放。

9.5 保质期

企业可以根据自身产品质量状况确定保质期。

www.bzxz.net

免费标准下载网