

DBS

地 方 标 准

DBS 45/036—2016

食品安全地方标准 糙米干米粉

2016 - 01 - 25 发布

2016 - 05-01 实施

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。

本标准起草单位：广西壮族自治区粮油质量检验站

本标准起草人：柳永英 陆炳坚 凌 海 邹克坚 余精中 伍先绍 黄晓赞 彭 健 阙之和。

糙米干米粉

1 范围

本标准规定了糙米干米粉的术语和定义、产品分类、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。

本标准适用于以糙米为原料,经浸泡、发酵或不发酵、磨浆(粉碎)、熟化、成型、干燥、包装等生产工艺加工制成的干米粉。不适用于以特殊品种糙米(如红米、黑米)为原料加工生产的干米粉。

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 2715 粮食卫生标准
- 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 5009.4 食品安全国家标准 食品中灰分的测定
- GB 5009.11 食品安全国家标准 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 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定
- GB 5009.17 食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定
- GB 5009.88 食品安全国家标准 食品中膳食纤维的测定
- GB 5009.123 食品安全国家标准 食品中铬的测定
- GB 5413.11 食品安全国家标准 婴幼儿食品和乳品中维生素B₁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 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB/T 5009.53 淀粉类制品卫生标准的分析方法
- 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/T 18810 糙米
- 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

糙米干米粉

以糙米为原料，经清洗、浸泡、磨浆（粉碎）、熟化、成型、干燥、包装等生产工艺加工制成的干米粉。

3.2

发酵糙米干米粉

以糙米为原料，经清洗、浸泡、发酵、磨浆（粉碎）、熟化、成型、干燥、包装等生产工艺制成的干米粉。

3.3

非发酵糙米干米粉

以糙米为原料，经清洗、浸泡、磨浆（粉碎）、熟化、成型、干燥、包装等生产工艺加工制成的干米粉。

4 产品分类

按生产工艺中发酵与否分为发酵糙米干米粉和非发酵糙米干米粉。

5 要求

5.1 原料要求

5.1.1 糙米

应符合 GB/T 18810、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。

5.1.2 生产用水

应符合GB 5749的要求。

5.2 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项 目	要 求
色 泽	具有糙米干米粉固有色泽，无霉变
气味、滋味	具有糙米香味，无异味
组织形态	基本均匀一致，表面平滑
杂 质	无杂质

5.3 理化指标

应符合表2规定。

表2 理化指标

项 目		指 标	
		发酵糙米干米粉	非发酵糙米干米粉
酸度/ (° T)	≤	4.0	3.0
水分/ (g/100g)	≤	15.0	
灰分/ (g/100g)	≤	1.2	
总膳食纤维/ (mg/100g)	≥	2 400	
维生素 B ₁ (μg/100g)	≥	120	
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	
其他污染物限量		应符合 GB 2762 对粮食制品类食品的规定	

5.4 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)	≤	1×10 ³

6 食品添加剂

应符合 GB 2760 的规定。

7 生产加工过程卫生要求

应符合GB 14881的规定。

8 检验方法

8.1 感官要求

取适量样品于清洁的白瓷盘中，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。

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 酸度

按 GB/T 5009.53 规定的方法测定。

8.2.3 灰分

按 GB 5009.4 规定的方法测定。

8.2.4 总膳食纤维

按 GB 5009.88 规定的方法测定。

8.2.5 维生素 B₁

按 GB 5413.11 规定的方法测定。

8.2.6 铅

按 GB 5009.12 规定的方法测定。

8.2.7 无机砷

按 GB 5009.11 规定的方法测定。

8.2.8 镉

按 GB 5009.15 规定的方法测定。

8.2.9 总汞

按 GB 5009.17 规定的方法测定。

8.2.10 铬

按 GB 5009.123 规定的方法测定。

8.2.11 黄曲霉毒素 B₁

按 GB/T 18979 规定的方法测定。

8.3 微生物指标 霉菌

按 GB 4789.15 规定的方法测定，采样和检验后样品处理按 GB 4789.1 执行。

8.4 其他要求的指标

按相关标准规定的方法测定。

9 检验规则

9.1 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。

9.2 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。

9.3 判定规则

9.3.1 出厂检验项目检验结果全部符合要求，判定该批产品为合格。

9.3.2 检验结果中若微生物指标不符合本标准规定时，判该批产品不合格，不得复检；检验结果中其他项目不符合本标准时，允许按相关规定进行复检。

10 标签、标志、包装、运输、贮存、保质期

10.1 标签、标志

10.1.1 预包装食品标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的要求。

10.1.2 产品包装储运图示标志应符合国家相关的规定。

10.2 包装

10.2.1 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。

10.2.2 净含量按照国家相关规定执行。

10.3 运输

10.3.1 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。

10.3.2 运输过程应防日晒、雨淋、防潮、防污染。

10.4 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。

10.5 保质期

企业可以根据自身产品质量状况确定保质期。