

Q/FMX

新疆粉满香食品有限公司
食品安全企业标准

Q/FMX0002S-2024



米粉制品

2024-10-06 发布

2024-10-20 实施

新疆粉满香食品有限公司 发布

前 言

根据《中华人民共和国食品安全法》及其实施条例的规定，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》的要求，按照国家相关标准，结合企业生产实际编写本企业标准，作为组织生产和质量控制的依据。

本标准由新疆粉满香食品有限公司提出；

本标准由新疆粉满香食品有限公司起草；

本标准起草人：许虎成

本标准批准人：许虎国

本标准首次发布时间为2024年10月06日。



米粉制品

1 范围

本标准规定了米粉制品的定义技术要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输及贮存。

本标准适用于以大米（或糯米）为原料，添加生活饮用水，添加（或不添加）食用淀粉、食用盐、食品添加剂，经清理、浸泡、磨粉、成型、干制（或不干制），经加工制成的非即食米粉、米线等各种形状的干、湿米粉制品。

2 规范性引用文件

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

GB2715	食品安全国家标准	粮食
GB2721	食品安全国家标准	食用盐
GB2760	食品安全国家标准	食品添加剂使用标准
GB2761	食品安全国家标准	食品中真菌毒素限量
GB2762	食品安全国家标准	食品中污染物限量
GB2763	食品安全国家标准	食品中农药最大残留限量
GB4806.6	食品安全国家标准	食品接触用塑料树脂
GB4806.7	食品安全国家标准	食品接触用塑料材料及制品
GB4806.8	食品安全国家标准	食品接触用纸和纸板材料及制品
GB4806.9	食品安全国家标准	食品接触用金属材料及制品
GB4806.10	食品安全国家标准	食品接触用涂料及涂层
GB4806.11	食品安全国家标准	食品接触用橡胶材料及制品
GB4806.12	食品安全国家标准	食品接触用竹木材料及制品
GB4806.13	食品安全国家标准	食品接触用复合材料及制品
GB5009.3	食品安全国家标准	食品中水分的测定
GB5009.12	食品安全国家标准	食品中铅的测定
GB5009.239	食品安全国家标准	食品中酸度的测定
GB5749	生活饮用水卫生标准	
GB7718	食品安全国家标准	预包装食品标签通则
GB9683	复合食品包装袋卫生标准	
GB14881	食品安全国家标准	食品生产通用卫生规范
GB28050	食品安全国家标准	预包装食品营养标签通则
GB31637	食品安全国家标准	食用淀粉
GB/T191	包装储运图示标志	
GB/T1354	大米	
GB/T5492	粮油检验	粮食、油料的色泽、气味、口味鉴定
GB/T6543	运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱	
GB/T23587	粉条	



GB/T5009.36	粮食卫生标准的分析方法
GB/T5009.53	淀粉类制品卫生标准的分析方法
NY/T 1512	绿色食品 生面食、米粉制品
GB/T17109	粮食销售包装
JJF1070	定量包装商品净含量计量检验规则
国家市场监督管理总局令第70号《定量包装商品计量监督管理办法》	



3 技术要求

3.1 原辅料及生产加工过程的卫生要求

3.1.1 各种原辅料应符合相应标准和有关规定。

3.1.2 大米或糯米均符合GB2715、GB/T1354的规定。食用淀粉符合GB31637的规定。食用盐符合GB2721的规定。食品添加剂的质量应符合相应的安全标准和有关规定。

3.1.3 生产用水符合 GB5749 的规定。

3.1.4 生产加工过程的卫生要求符合 GB14881 的规定。

3.2 感官要求

感官要求应符合表1规定。

表1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
色 泽	具有该产品应有的色泽	取适量被测样品置于500ml无色透明烧杯中，在自然光下观察色泽、组织形态，闻其气味。
滋味、气味	无异味、无异嗅	
状态	外观整齐或一致，无正常视力可见外来杂质	

3.3 理化指标

理化指标应符合表2规定。

表2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
酸度, °T	≤ 2.0	GB5009.239
铅(以Pb计), mg/kg	≤ 0.19	GB5009.12
注：铅指标严于GB2762的规定。 农药残留限量符合GB2763的规定。		

3.4 净含量及允许短缺量

应符合国家市场监督管理总局令第70号《定量包装商品计量监督管理办法》，按照JJF1070要求检验。

4 检验规则

4.1 组批

同一批原料(配料)、同一生产日期、同一班次、生产的同一规格的产品为一批。

4.2 抽样方法及数量

随机抽样同一批产品不少于20袋，样品分成2份，一份用于检验，一份备查。

4.3 检验

4.3.1 出厂检验

每批产品出厂前，应按本标准进行出厂检验，检验合格后方可出厂。出厂检验项目为感官要求、净含量。

4.3.2 型式检验

型式检验项目为本标准第3章中3.2-3.4的全部项目。型式检验每年进行一次，有下列情形之一时也应进行型式检验：

- a) 新产品试制鉴定时；
- b) 停产半年以上，恢复生产时；
- c) 当原料、工艺有较大变动时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验结果差异较大时；
- e) 国家执法监督机构提出进行型式检验要求时。



4.4 判定

产品按本标准规定进行检验，检验结果均符合本标准要求时，判该批产品为合格品，检验结果中，若有一项指标或一项以上不合格，则使用备查样品进行复检，复检结果仍有一项不合格，则判该批产品不合格。

5 标签、标志、包装、贮存、运输、保质期

5.1 标签、标志

定型包装的标签符合 GB7718、GB28050 及国家相关规定的要求，包装储运图示标志符合 GB/T191 的规定。

5.2 包装

内包装复合食品包装袋符合 GB9683、GB4806.7、GB/T10004 的要求，其他规格也可按客户要求或合同规定执行。外包装瓦楞纸箱符合 GB/T6543 要求。

5.3 贮存

产品应储存于阴凉、常温、通风库房内，不得与有毒、有害、有腐蚀性和易挥发性有异味的物品同库贮存。成品堆放必须有垫板，离地离墙。必须依照先进先出的原则，依次出库。

5.4 运输

运输车辆应保持清洁，不得与有毒、有害、有污染的物品混装、混装、混运。运输时防挤压、爆晒、雨淋、装卸时轻搬轻放。

5.5 保质期

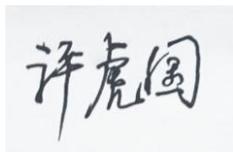
在本标准规定的贮存条件及包装完好的情况下，自生产日期起，保质期按照标签标注执行。。

新疆生产建设兵团食品安全企业标准编制说明

标准名称	米粉制品	标准主要起草人	许虎成
<p>工作概况（包括标准的制定目的，主要工作过程）</p> <p>为了提高食品的品质和安全，制定了食品安全企业标准。</p> <p>本标准的起根据《中华人民共和国标准化法》和《中华人民共和国食品安全法》及其实施条例的规定，按照 GB/T1.1《标准化工作导则第 1 部分 标准的结构和编写规则》按照 GB2715《食品安全国家标准 粮食》、GB2761《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》、GB2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB2763《食品安全国家标准 食品中农药最大残留量限量》制定本标准。作为规范企业生产及社会监督的依据，经过产品验证合格，上报新疆生产建设兵团卫生健康委员会备案。</p>			
<p>标准主要内容的确定依据（食品原料（主料、配料和使用的食品添加剂）、生产工艺及与食品安全相关的指标、限量、技术要求等）</p> <p>原料要求：各种原辅料应符合相应标准和有关规定。大米或糯米均符合 GB2715、GB/T1354 的规定。食用淀粉符合 GB31637 的规定。食用盐符合 GB2721 的规定。食品添加剂的质量应符合相应的安全标准和有关规定。生产用水符合 GB5749 的规定。生产加工过程的卫生要求符合 GB14881 的规定。</p> <p>生产工艺：以大米（或糯米）为原料，添加生活饮用水，添加（或不添加）食用淀粉、食用盐、食品添加剂，经清理、浸泡、磨粉、成型、干制（或不干制），经加工制成的非即食米粉、米线等各种形状的干、湿米粉制品。</p> <p>按照 GB2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》制定：铅指标。</p> <p>按照产品特点制定感官要求、水分、酸度指标。</p>			
<p>产品的检验指标及检验方法；进行的必要的验证情况</p> <p>感官要求检验：取适量被测样品置 500mL 无色透明烧杯中，在自然光下观察色泽、组织形态、闻其气味。</p> <p>铅按 GB5009.12 规定的方法测定。酸度按 GB5009.239 规定的方法测定。净含量及允许短缺量按 JJF1070 规定的方法测定。</p>			
<p>与有关法律、法规和强制性标准的关系，企业标准比较情况说明（详细说明企业标准制定过程中与相关国家标准、地方标准比较情况）</p> <p>《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国食品安全法实施条例》、《食品安全企业标准备案办法》、GB2715《食品安全国家标准 粮食》、GB2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、GB2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB2763《食品安全国家标准 食品中农药最大残留量限量》、GB5749 生活饮用水卫生标准。</p> <p>企业标准中铅限量严于 GB2715《食品安全国家标准 粮食》中的要求。</p>			
<p>企业标准严于食品安全国家标准或者自治区地方标准的说明</p> <p>本标准与国家标准比较，GB2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》铅$\leq 0.2\text{mg/kg}$，通过原料收购质量控制及对生产设备的材质的要求，降低了铅的污染，本企业制定铅$\leq 0.19\text{mg/kg}$，指标严于 GB2762 的规定。</p>			
<p>备案前公示（征求意见）及意见采纳情况说明</p> <p>本标准已上报新疆生产建设兵团卫生健康委员会备案。</p>			



兵团食品安全企业标准备案登记表

食品生产企业名称		新疆粉满香食品有限公司			
注册地址		新疆乌鲁木齐市（第十二师）经济技术开发区（头屯河区）兵团乌鲁木齐经济技术开发区丁香一街5-7-1号 中国（新疆）自由贸易试验区			
法定代表人/负责人		许虎国	联系电话	13139619918	
企业备案事项联系人		骆发忠	联系电话	13999290491	
企业标准名称		米粉制品	企业标准编号	Q/FMX0002S-2024	
适用的食品类别与代码		米粉制品 06.02.04			
食品安全相关内容	严于食品安全国家标准或新疆维吾尔自治区食品安全地方标准指标	项目	食品安全国家（地方）标准		企业标准指标值
			标准名称（标准号）	项目指标值	
	米粉制品铅（以Pb计）/ mg/kg	GB2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量	铅（以Pb计） $\leq 0.2\text{mg/kg}$;	铅（以Pb计） $\leq 0.19\text{mg/kg}$	
其他食品安全相关内容	企业标准中其他食品安全相关内容是否符合相应法律法规、食品安全国家标准、食品安全地方标准及相关规定要求。 <input checked="" type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合				
企业自我承诺	<p>一、本企业对所提交的企业标准文本内容及其全部备案资料的真实性、合法性负责，如有不实之处，本企业愿承担全部法律责任。</p> <p>二、本企业将按照备案标准组织生产，并保证所生产的食品符合《食品安全法》。本企业违反法律法规及相关规定导致的后果承担全部法律责任。</p> <p>三、企业标准中凡不符合食品安全标准的，以及标准使用中自己发现或他人提出存在确需修改情形的，一经发现即刻修订本企业标准。</p> <p>四、本企业承诺已充分了解《食品安全法》及相关规定，并同意受理机关依法公开企业标准备案信息【备案登记表及企业标准文本（含编制说明）】。</p>				
法定代表人签字：				企业（盖章）  2024年10月21日	

注：上述备案的食品安全内容与食品安全国家标准或者地方标准冲突的该备案自动废止。

企业更新标准备案后，原备案自行废止。