

天津市食品安全企业标准

Q/ -2017

糯米粉

2017 年 月 日发布

2017 年 月 日实施

天津市诚远食品有限公司发布

前 言

本标准是根据 GB/T1.1-2009《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》的要求进行编写。

本标准由天津市诚远食品有限公司起草、提出并负责解释。

本标准主要起草人：薄英华

本标准于 2017 年 5 月 26 日首次发布。

糯米粉

1 范围

本标准规定了糯米粉的要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输及贮存。

本标准适用于以糯米为原料，加入水，不添加任何辅料和食品添加剂，经过清洗、浸泡、沥水、碾磨、筛选、包装工序加工而成的糯米粉。

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，仅注日期的版本适用于本文。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 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 5009.11	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/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/T 5510	粮油检验 粮食、油料脂肪酸值测定
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 9683	复合食品包装袋卫生标准
GB 9687	食品包装用聚乙烯成型品卫生标准
GB 9688	食品包装用聚丙烯成型品卫生标准
GB 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB/T 22427.5	淀粉细度测定
GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则
国家质量监督检验检疫总局令第 75 号 《定量包装商品计量监督管理办法》	
国家质量监督检验检疫总局令第 123 号 《食品标识管理规定》	

3 要求

3.1 原辅料要求

3.1.1 糯米：应符合 GB 1354 和 GB 2715 的规定。

3.1.2 水：应符合 GB 5749 的规定。

以上原辅料还应符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。

3.2 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求
外观	形态均匀，具有该产品应有的色泽
气味	具有糯米粉固有的气味，无异味
杂质	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 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标
水分，%	≤ 35.0
灰分（干基），%	≤ 0.5
细度（80 目通过率），%	≥ 90
含砂量，%	≤ 0.02
磁性金属物，g/kg	≤ 0.003
脂肪酸值（干基）（以 KOH 计），mg/100g	≤ 80
总砷（As），mg/kg	≤ 0.5
铅（Pb），mg/kg	≤ 0.16
净含量	应符合《定量包装商品计量监督管理办法》

3.4 食品添加剂的要求

3.4.1 食品添加剂的质量应符合相应的标准和有关规定。

3.4.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

3.5 真实性要求

产品中不得添加非食用物质。

3.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

4 试验方法

4.1 感官检验

将样品放入白瓷盘中，在自然光下，用肉眼观察其色泽，组织形态及杂质，嗅其气味。

4.2 理化指标

4.2.1 水分

按 GB 5009.3 规定的方法测定。

4.2.2 灰分

按 GB 5009.4 规定的方法测定。

4.2.3 细度

按 GB/T 22427.5 规定的方法测定。

4.2.4 含砂量

按 GB/T 5508 规定的方法测定。

4.2.5 磁性金属物

按 GB/T 5509 规定的方法测定。

4.2.6 脂肪酸值

按 GB/T 5510 规定的方法测定。

4.2.7 总砷

按 GB 5009.11 规定的方法检验。

4.2.8 铅

按 GB 5009.12 规定的方法检验。

4.2.9 净含量

按 JJF 1070 规定的方法检验。

5 检验规则

5.1 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。

5.2 抽样

每批产品按生产批次及数量比例，从成品库中随机抽取样品，抽样量不少于 2kg。

5.3 检验分类

检验分出厂检验和型式检验。

5.3.1 出厂检验

产品出厂前须经公司检验部门逐批进行检验，检验合格后签发合格证方可出厂。出厂检验的项目包括：感官、水分、灰分、细度、净含量。

5.3.2 型式检验

型式检验项目包括本标准中所规定的全部项目。正常生产时每半年进行一次。有下列情况之一时亦应进行：

- a) 新产品试制鉴定时；
- b) 当原料来源、设备发生变化时；
- c) 产品停产半年以上，再恢复生产时；
- d) 出厂检验结果与上一次型式检验结果有较大差异时；
- e) 国家食品安全监督部门提出要求时。

5.4 判定规则

检验结果全部符合本标准规定时，则判定该批产品为合格；检验结果如不符合本标准规定时，可以从原批次产品中加倍抽样进行复验，并以复验结果为准。

6 标志、包装、运输及贮存

6.1 标志

预包装产品的标签应符合 GB 7718、GB 28050 及《食品标识管理规定》的规定，外包装标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装

包装袋采用聚乙烯食品包装袋应符合 GB 9687 的规定，采用聚丙烯食品包装袋应符合 GB 9688 的规定，采用复合食品包装袋应符合 GB 9683 的规定。

6.3 运输

产品在运输过程中要防止污染，避免日晒、雨淋及受潮。运输工具应清洁、卫生、干燥，不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品混装运输。

6.4 贮存

产品应贮存在-18℃以下的冷库内，温度波动要求控制在 2℃以内。不得接触地面及墙面，不得与有毒、有害、有腐蚀性或有异味物品混合堆放。

6.5 保质期

产品在符合本标准规定的条件下，自生产之日起产品未启封，冷冻条件下保质期为 12 个月。

编制说明

依据《中华人民共和国食品安全法》及《中华人民共和国标准化法》规定，按照卫生部《食品安全企业标准备案办法》要求，按照 GB/T 1.1-2009《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》要求，特制定本企业标准，以规范指导生产，有效确保产品质量。具体制定依据如下：

1. 本标准中感官指标、理化指标中的水分、灰分、细度、含砂量、磁性金属物、脂肪酸值、净含量，结合我公司生产实际情况和产品特性制定；
2. 本标准中总砷、铅指标依据强制性国家标准 GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》的规定，其中铅指标严于 GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》中“谷物及其制品”分类的要求；
3. 试验方法采用了现行的国家标准检验方法。

天津市诚远食品有限公司
2017 年 5 月 26 日

企业标准制定的理由：



1. 本标准严于食品安全国家标准；

标准号及其名称：GB 2762-2017 食品安全国家标准 食品中污染物限量



2. 本标准严于本地区食品地方标准。

标准号及其名称：_____

严于食品安全国家标准或地方标准的指标具体对比情况：

指标	数值	
	本企业标准	食品安全国家标准或地方标准
铅	0.16mg/kg	0.2mg/kg
其他严于食品安全国家标准或地方标准的情况：		
无		