

团 体 标 准

T/QYSJLH 001S—2020

大米制品

征求意见稿

XXXX—XX—XX 发布

XXXX—XX—XX 实施

清远市计量学会 发 布

前 言

本标准依据GB/T 1.1—2009《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》给出的规则起草。

本标准由清远市计量学会提出。

本标准主要起草单位：清远市计量学会、清远市清城区桂河米粉加工部、连南瑶族自治县天口福米粉加工厂。

本标准主要起草人：韩冬、韦报斌、吴彩勇。

本标准为首次发布

大米制品

1 范围

本标准规定了河粉的技术要求、试验方法、生产加工过程的卫生要求、检验方法、标签、标志、包装、运输、贮存及保质期。

本标准适用于以水、大米、淀粉（小麦淀粉、玉米淀粉、马铃薯淀粉）、食用植物油为原料，经大米（清洗、浸泡、磨浆）、混配、蒸煮成型、冷却切条、包装等工艺制成，未经干燥的扁、圆或其它形状的制品。包括河粉、肠粉（卷粉）等。

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 1354 大米
GB 2715 食品安全国家标准 粮食
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 4806.7 食品国家安全标准 食品接触用塑料材料及制品
GB 5009.3 食品国家安全标准 食品中水分的测定
GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB 5009.34 食品安全国家标准 食品中二氧化硫的测定
GB/T 5009.53 食品安全国家标准 食品酸度的测定
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 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB/T 8883 食用小麦淀粉
GB/T 8884 马铃薯淀粉
GB/T 8885 食用玉米淀粉
GB 14881 食品企业通用卫生规范
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

3 技术要求

3.1 原辅料要求

3.1.1 大米

应符合GB/T 1354、GB 2715的规定，不得使用陈化粮。

3.1.2 淀粉

3.1.2.1 小麦淀粉应符合 GB/T 8883 的规定。

3.1.2.2 马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 的规定。

3.1.2.3 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 的规定。

3.1.3 生产用水

应符合GB 5749的规定。

3.1.4 食用植物油

应符合GB 2716 的规定。

3.2 感官要求

应符合表1 的规定。

感官要求

项目	要求
外观	产品呈扁长或圆长条形；表面光滑；不烂、不生不皱、粗细均匀。
色泽与气味	具有产品应有的色泽和气味，微透明，无酸味、霉味和异味。
口感	有爽滑感，不粘牙，无牙疹。
杂质	无肉眼可见外来杂质和异物。

3.3 理化指标

应符合表2 的规定。

理化指标

项目	指标
水分/(%)	≤ 70
酸度(以湿基计)/(mL/10g)	≤ 2.0
铅(以 pb 计)/(mg/kg)	≤ 0.15

4 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

5 试验方法

5.1 感官要求

将试样放入白色瓷盘中，在自然光下用目测法检查其组织形态、色泽及杂质，嗅其气味，品尝口感。

5.2 理化检验

5.2.1 水分

按 GB 5009.3 规定执行。

5.2.2 酸度

按GB/T 5009.53 规定方法执行。

5.2.3 铅

按GB 5009.12 规定方法执行。

6 检验规则

6.1 组批

同一原料、同一生产线的同一生产日期、同一包装类别的产品为一批。

6.2 抽样

从产品批中随机抽取样品5kg，将抽取样品平均分为两份，1份检验，1份留样备检。

6.3 检验分类

6.3.1 出厂检验

6.3.1.1 出厂检验项目为感官要求、水分、酸度。

6.3.1.2 每批产品应由自有的质检部门按出厂检验项目进行检验。检验合格后，应附有合格证方准出厂。

6.3.2 型式检验

6.3.2.1 正常生产时，每3个月进行一次。且在下列情况之一，应进行型式检验：

- a) 国家食品安全监管机构提出检验要求时；
- b) 原辅材料产地或供应商有较大变化时；
- c) 生产工艺有较大改变时；
- d) 生产设备变更或停产三个月以上时。

6.3.2.2 型式检验项目为本标准第3章的3.2、3.3。

6.4 判定规则

6.4.1 检验项目全部符合本标准规定，则判定该批产品为合格品。

6.4.2 检验项目有一项或一项以上不合格，须加倍抽样（或采用留样）复检项目一项或一项以上不符合本标准规定的，则判定该批产品为不合格产品。

7 标志、包装、运输、贮存

应符合GB 7718 和有关标准及法规的规定。

7.1 标签

应符合GB 7718 和有关标准及法规的规定。

7.2 包装

包装材料和容器应符合相应标准和有关规定。

7.3 产品运输时，注意防潮、防晒，装运过程严禁与有毒、有害、有异味的物品混装。装卸、运输工具应清洁卫生。

7.4 贮存

产品在避光、阴凉、干燥、通风、洁净的室内贮存；注意防虫、防鼠，不得与潮湿、有毒、有腐蚀性的物品堆放在一起。

8 保质期

在符合本标准7.2、 7.3、7.4 的条件下，产品的保质期为18小时。
