

ICS 点击此处添加 ICS 号

CCS 点击此处添加 CCS 号

# T/JMBX

## 江门市标准化协会团体标准

T/XXX XXXX—XXXX

### 恩平濑粉

点击此处添加标准名称的英文译名

(征求意见稿)

在提交反馈意见时，请将您知道的相关专利连同支持性文件一并附上。

2023 - XX - XX 发布

2023 - XX - XX 实施

江门市标准化协会 发布

## 前 言

本文件按照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》的规定起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由××××提出。

本文件由江门市标准化协会归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

# 恩平濑粉

## 1 范围

本文件规定了恩平濑粉的技术要求，生产加工过程的卫生要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输和贮存。

本文件适用于以大米、饮用水为原料，经原料预处理、浸泡、打粉、拌粉、成型、老化、干燥（或不干燥）、包装而成的恩平濑粉。本产品食用前需熟制。

## 2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；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/T 1354	大米
GB 2715	食品安全国家标准 粮食
GB 2716	食品安全国家标准 植物油
GB 2721	食品安全国家标准 食用盐
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 4806.7	食品接触用塑料材料及制品
GB 5009.3	食品安全国家标准 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 5009.22	食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素B族和G族的测定
GB 5009.239	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 9683	复合食品包装袋卫生标准
GB/T 10004	包装用塑料复合膜、袋 干法复合、挤出复合
GB 10146	食品安全国家标准 食用动物油脂
GB 14880	食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准
GB 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB/T 21302	包装用复合膜、袋通则
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
	国家市场监督管理总局令第70号令（2023）《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2009年第123号令 《食品标识管理规定》

## 3 术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

## 4 技术要求

### 4.1 原辅料要求

4.1.1 大米应符合 GB/T 1354 和 GB 2715 的要求。

4.1.2 饮用水应符合 GB 5749 的要求。

#### 4.2 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
色 泽	色泽均匀
气味和滋味	具有大米熟制后应有的气味与滋味，无不良异味
性 状	表面光滑，粗细均匀，无粘连
杂 质	无肉眼可见外来杂质

#### 4.3 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	
		干 粉	湿 粉
水分，%	≤	20	80
酸度，°T	≤	4.0	
铅（以Pb计），mg/kg	≤	0.18	
黄曲霉毒素B <sub>1</sub> ，μg/kg	≤	10	

#### 4.4 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定。

#### 4.5 净含量

定量包装产品应符合国家市场监督管理总局第70号令（2023）《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

### 5 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

### 6 检验方法

#### 6.1 感官要求

取适量样品置于洁净的白色盘或烧杯中，目视观察色泽、性状和杂质，鼻嗅气味，熟制后品尝滋味。

#### 6.2 理化指标

##### 6.2.1 水分

按GB 5009.3规定的方法测定。

##### 6.2.2 酸度

按GB 5009.239规定的方法测定。

##### 6.2.3 铅

按GB 5009.12规定的方法测定。

##### 6.2.4 黄曲霉毒素 B<sub>1</sub>

按GB 5009.22规定的方法测定。

### 6.3 净含量

按JJF 1070规定的方法测定。

## 7 检验规则

### 7.1 原辅料入库检验

原辅料应检验合格后方可入库。

### 7.2 出厂检验

每批产品应由本公司质检部门，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。

#### 7.2.1 组批和抽样

同一批原料、同一生产线、同一班次生产的同一生产日期、同一规格的产品为一批。每批抽取样品不少于10个最小包装单位，样品一式二份，供检验和复检备用。

#### 7.2.2 检验项目

检验项目为感官要求、水分。

#### 7.2.3 判定规则

出厂检验项目全部符合本标准时，判定为合格。检验结果中如有项目不合格，允许加倍抽样对不合格项目进行复检，如仍有一项指标不合格，判该批产品为不合格品。

### 7.3 型式检验

型式检验正常生产每半年进行一次，有下列情况之一，应进行型式检验：

- a) 新产品投产前；
- b) 原辅材料产地或供应商发生改变时；
- c) 主要生产设备更换时；
- d) 停产三个月或以上，恢复生产时；
- e) 出厂检验的结果与上次型式检验的结果有较大差异时；
- f) 食品安全监督部门提出要求时。

#### 7.3.1 组批和抽样

同一批原料、同一生产线、同一班次生产的同一生产日期、同一规格的产品为一批。每批抽取样品不少于10个最小包装单位，样品一式二份，供检验和复检备用。

#### 7.3.2 检验项目

本文件3.2、3.3、3.4、3.6的项目和标签。

#### 7.3.3 判定规则

型式检验项目全部符合本标准时，判定为合格。检验结果中如有项目不合格，允许加倍抽样对不合格项目进行复检，如仍有一项指标不合格，判该批产品为不合格品。

## 8 标签、标志、包装、运输、贮存

### 8.1 标签、标志

产品包装标签应符合GB 7718、GB 28050和国家质量监督检验检疫总局令第123号《食品标识管理规定》的要求。

## 8.2 包装

8.2.1 直接接触食品的包装材料应符合 GB 9683、GB 4806.7、GB/T 10004 或 GB/T 21302 的规定。

8.2.2 外包装材料应清洁卫生、封口严密，符合食品卫生要求。

## 8.3 运输

运输工具应清洁、干燥、无异味、无污染。运输时应有防雨、防潮、防曝晒措施。严禁与有毒、有害、有异味、易污染的物品混装、混运。

## 8.4 贮存

产品应贮存于清洁、通风、干燥的库房内，贮存温度不宜超过25℃，离墙离地10cm或以上，不得与有害、有毒、有腐蚀性、有异味物品混合贮存。

在符合上述条件下，包装完好的产品，产品保质期按包装上明示的保质期内容执行。

---