

# DBS51

## 四川省地方标准

DBS51/XXX—20XX

### 食品安全地方标准

### 绵阳米粉

(征求意见稿)

20XX-XX-XX 发布

20XX-XX-XX 实施

四川省卫生健康委员会 发布

# 食品安全地方标准

## 绵阳米粉

### 1 范围

本标准适用于预包装绵阳米粉。

### 2 术语和定义

#### 2.1 绵阳米粉

以大米为主要原料，添加食用淀粉或其他辅料，经加工制成的细米粉，添加或不添加调味包的米粉类预包装食品。包括煮食型绵阳米粉和方便型绵阳米粉。

##### 2.1.1 煮食型绵阳米粉

经水煮熟制食用的非即食绵阳米粉。

##### 2.1.2 方便型绵阳米粉

经煮沸热水（ $\geq 85\text{ }^{\circ}\text{C}$ ）简单冲泡便可食用的即食绵阳米粉。

#### 2.2 绵阳米粉调味包

米粉以外用于调味或提供营养的可食用物料，如调味料、蔬菜、豆类、畜禽等加工制品，分为酱包、肉包、蔬菜包。

##### 2.2.1 酱包

以调味料、食用油脂为主要原料，添加或不添加辅料，加工而成的呈液体、半固体或固体的绵阳米粉用酱包。

##### 2.2.2 肉包

以鲜（冻）畜禽肉或可食副产品为主要原料，辅以调味料，经酱、卤、熏、烧、烤、蒸、煮、炸等任何一种或多种工艺加热熟制而成的绵阳米粉用熟肉包。

##### 2.2.3 蔬菜包

以蔬菜为原料，添加或不添加辅料，经预处理、切分、盐渍、冷冻干燥、蒸、煮、炸、灭菌、包装等任何一种或多种工艺加工而成的绵阳米粉用蔬菜包。

### 3 技术要求

#### 3.1 原料要求

原料应符合相应的食品安全标准和（或）有关规定。

#### 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		检验方法
	米粉	调味包	
色泽	具有其应有的色泽		取适量样品，分别将米粉及调味包内容物置于白色洁净盘中，于明亮处观测其色泽、杂质和组织形态，并在室温下嗅其气味 另取适量样品，置于适量容积的无色透明烧杯中，按产品标签上标示的食用方法处理后，嗅其气味，品尝其滋味
形态与口感	基本均匀一致，表面平滑，无并条。按食用方法处理后，米粉不粘牙、不碎牙	具有其应有的组织形态和口感	
滋味与气味	无异味，无异嗅		

#### 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		检验方法
		米粉	调味包	
水分/ (g/100g)	≤	14.0	—	GB 5009.3
酸价 <sup>a</sup> (以脂肪计) (KOH) / (mg/g)	≤	—	4.0	GB 5009.229
过氧化值 <sup>a</sup> (以脂肪计) / (g/100g)	≤	—	0.25	GB 5009.227
a 适用于调味包的检验。				

#### 3.4 污染物限量和真菌毒素限量

污染物限量和真菌毒素限量应符合表 3 的规定。

表 3 污染物限量和真菌毒素限量

项目		指标		检验方法
		米粉	调味包	
铅 (以 Pb 计) / (mg/kg)	≤	0.2	0.3	GB 5009.12
镉 (以 Cd 计) / (mg/kg)	≤	0.1	—	GB 5009.15
总砷 <sup>a</sup> (以 As 计) / (mg/kg)	≤	—	0.4	GB 5009.11
无机砷 <sup>a</sup> (以 As 计) / (mg/kg)	≤	—	0.1	GB 5009.11
亚硝酸盐 <sup>b</sup> (以 NaNO <sub>2</sub> 计) / (mg/kg)	≤	—	20	GB 5009.33
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> <sup>c</sup> / (μg/kg)	≤	5.0		GB 5009.22
a 可混合所有调味包测定其总砷，当总砷含量不超过无机砷限量值时，可判定符合限量要求而不必测定无机砷；否则，需单独测定酱包的无机砷含量再作判定。				
b 适用于所有调味包混合检验。				
c 适用于米粉和调味包混合检验。				

### 3.5 微生物限量

微生物限量应该符合表 4 的规定。

表 4 微生物限量

项目	采样方案及限量 <sup>a</sup>				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数 <sup>b</sup> / (CFU/g)	5	2	10 000	100 000	GB 4789.2
大肠菌群 <sup>b</sup> / (CFU/g)	5	2	10	100	GB 4789.3
沙门氏菌 <sup>b</sup> / (/25g)	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌 <sup>b</sup> / (CFU/g)	5	1	100	1 000	GB 4789.10
单核细胞增生李斯特氏菌 <sup>c</sup> / (/25g)	5	0	0	—	GB 4789.30
霉菌 <sup>d</sup> / (CFU/g) ≤	1 000				GB 4789.15
<p>a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。</p> <p>b 仅适用于方便型产品中米粉与调味包的混合检验，以及煮食型产品中调味包的检验。</p> <p>c 仅适用于调味包中肉包的检验。</p> <p>d 仅适用于米粉的检验。</p>					

### 3.6 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

## 4 标签、包装、运输、贮存

### 4.1 标签

- 4.1.1 预包装产品应符合 GB 7718、GB 28050 的规定。
- 4.1.2 应在产品包装上标明为“煮食型”或“方便型”。
- 4.1.3 应在产品的包装上标明食用方法，“煮食型”产品应标明煮制时间。

### 4.2 包装

包装材料和容器应符合相应的国家标准及有关规定。

### 4.3 运输

运输工具应清洁、卫生、无异味、无污染；运输过程中应防雨、防潮、防暴晒；严禁与有毒有害、易污染的物品混装、混运。

### 4.4 贮存

应贮存在清洁卫生、通风、防潮、无异味处，严禁与有毒有害、易污染的物品混存。