

# DBS52

贵州省地方标准

DBS52/ 051—2021

## 食品安全地方标准 米粉（米皮）

2021 - 04 - 19 发布

2021 - 10 - 18 实施

贵州省卫生健康委员会

发布



## 目 次

前言 .....	II
1 范围 .....	1
2 规范性引用文件 .....	1
3 术语和定义 .....	1
4 产品分类 .....	2
5 技术要求 .....	2
6 检验规则 .....	4
7 标签、标志、包装、运输、贮存 .....	5



## 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。

本文件由贵州省卫生健康委员会归口。

本文件起草单位：遵义市产品质量检验检测院（遵义市综合检验检测中心）、黔南州产品质量检验检测院、贵州茅贡米业有限公司、遵义市杨老大食品有限责任公司、贵州穗阳食品有限公司、贵州岭鑫九木食品开发有限公司、遵义市合展食品有限公司。

本文件主要起草人：向丽萍、吴金春、王奥、张季、黎进堂、马昌洪、张昆娴、覃宇、冉孟婷、李洁、张天雄、黄劲松、张文贵、朱丽、骆乾波、廖其艳、卿云光。



# 食品安全地方标准 米粉（米皮）

## 1 范围

本文件规定了米粉（米皮）的术语和定义、产品分类、技术要求、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存。

本文件适用于在贵州生产的米粉（米皮）。

## 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 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
- GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
- GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数
- GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
- GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
- GB 4789.15 食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数
- GB 4789.38 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠埃希氏菌计数
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- 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 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB 31637 食品安全国家标准 食用淀粉
- DBS52/ 025 食品安全地方标准 贵州米粉（米皮）加工卫生规范
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- 原国家质量监督检验检疫总局[2005]第75号令 定量包装商品计量监督管理办法

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1

#### 米粉（米皮）

以大米为主要原料（大米用量 $\geq$ 90%，食用淀粉用量 $<$ 10%），经清理、浸泡、磨浆、熟制成型等传统工艺加工制成的产品。

### 3.2

#### 调制米粉（米皮）

以大米为主要原料（大米用量 $\geq$ 70%，食用淀粉用量 $<$ 30%），经清理、浸泡、磨浆、熟制成型等传统工艺加工制成的产品。

### 3.3

#### 酸粉

以大米为主要原料（大米用量 $\geq$ 90%，食用淀粉用量 $<$ 10%），经清理、浸泡、磨浆、发酵、熟制成型等传统工艺加工制成的发酵产品。

### 3.4

#### 调制酸粉

以大米为主要原料（大米用量 $\geq$ 70%，食用淀粉用量 $<$ 30%），经清理、浸泡、磨浆、发酵、熟制成型等传统工艺加工制成的发酵产品。

## 4 产品分类

4.1 根据食用方式分为：即食类、非即食类。

4.2 根据水分含量分为：干米粉（米皮）、半干米粉（米皮）、湿米粉（米皮）。

4.3 根据原料、生产工艺不同分为：米粉（米皮）、调制米粉（米皮）；酸粉、调制酸粉。

## 5 技术要求

### 5.1 原辅料要求

#### 5.1.1 大米

应符合GB/T 1354、GB 2715 的规定，其中碎米指标不作要求。

#### 5.1.2 加工用水

应符合GB 5749的规定。

#### 5.1.3 食用淀粉

应符合GB 31637及相关标准的规定。

#### 5.1.4 其他原辅料



应符合有关标准和国家有关规定。

## 5.2 感官指标

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项目	要求	检验方法
色泽	具有产品应有的色泽，均匀一致。	取适量试样置于干净的白瓷盘中，观察色泽、外观形态和杂质，闻其气味，品尝其滋味（非即食类需熟制后进行检验）。
外观	具有产品应有的形状，均匀一致，表面光滑。	
滋味与气味	具有产品应有的气味和滋味，无霉味及其他异味。	
杂质	无肉眼可见的杂质。	

## 5.3 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项目	要求			检验方法
	干米粉（米皮）	半干米粉（米皮）	湿米粉（米皮）	
水分/（%）	≤16.0	≤50.0	≤70.0	GB 5009.3
蛋白质（以干基计）/（%）	≥	6.0（4.0 <sup>a</sup> ）		GB 5009.5
酸度/（°T）	≤	2.0（5.0 <sup>b</sup> ）		GB 5009.239
<sup>a</sup> 仅适用于调制米粉（米皮）、调制酸粉				
<sup>b</sup> 仅适用于酸粉、调制酸粉				

## 5.4 微生物限量

5.4.1 微生物限量仅适用于湿米粉（米皮）和半干米粉（米皮）；干米粉（米皮）不作要求。

5.4.2 预包装米粉（米皮）、调制米粉（米皮）微生物限量应符合表3的规定。

表3 预包装微生物限量

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 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789.2
大肠菌群 <sup>b</sup> /（CFU/g）	5	2	10	10 <sup>2</sup>	GB 4789.3（第二法）
沙门氏菌/（/25g）	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌/（CFU/g）	5	1	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	GB 4789.10（第二法）
霉菌 <sup>b</sup> /（CFU/g）	≤	150			GB 4789.15（第一法）
<sup>a</sup> 样品的采集及处理按GB 4789.1执行					
<sup>b</sup> 仅适用于即食预包装米粉（米皮）、调制米粉（米皮）					

5.4.3 散装米粉（米皮）、调制米粉（米皮）微生物限量应符合表4的规定。

表4 散装微生物限量

项目	限量	检验方法	
大肠埃希氏菌 <sup>a</sup> / (CFU/g)	<	10	GB 4789.38 (第二法)
沙门氏菌 / (25g)		不得检出	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌 / (CFU/g)	≤	10 <sup>3</sup>	GB 4789.10 (第二法)
霉菌 <sup>a</sup> / (CFU/g)	≤	150	GB 4789.15 (第一法)
<sup>a</sup> 仅适用于即食散装米粉（米皮）、调制米粉（米皮）			

## 5.5 污染物限量

应符合表5的规定。

表5 污染物限量

项目	限量	检验方法	
铅(以Pb计,以干基计)/(mg/kg)	≤	0.2	GB 5009.12

## 5.6 净含量

预包装产品应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，按JJF 1070进行检验。

## 5.7 生产加工过程卫生要求

应符合GB 14881和DBS52/ 025的规定。

## 6 检验规则

### 6.1 组批

以同一批原料、同一工艺配方的同一品种、同一天生产的产品为一批。

### 6.2 抽样

在同一批产品中随机抽取3 kg（至少9份），其中2/3作检验样品，1/3作备检样品。

### 6.3 检验

#### 6.3.1 出厂检验

6.3.1.1 即食预包装产品出厂检验项目为感官指标、净含量、酸度、菌落总数、大肠菌群。

6.3.1.2 非即食预包装、散装产品出厂检验项目为感官指标、净含量、酸度。

#### 6.3.2 型式检验

6.3.2.1 型式检验每半年至少进行一次，有下列情况之一时亦应进行：

a) 产品原材料、同一工艺、同一配方有改变时；

- b) 连续停产三个月以上重新恢复生产时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- d) 国家食品安全监管等部门提出进行型式检验要求时。

6.3.2.2 型式检验项目为本标准 5.2 至 5.6 规定的全部项目。

#### 6.4 判定

受检项目均符合本文件规定时，判定产品合格。当出现不符合本文件规定时，应对备检样品进行不合格项的复检，判定结果应以复检结果为准。微生物指标不应复检。

### 7 标签、标志、包装、运输、贮存

#### 7.1 标签

7.1.1 预包装产品应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。散装产品应在销售货架的明显位置设置标签，并标注以下内容：食品名称、配料表、生产者和地址、生产日期、保质期、保存条件、食用方法等。经营者应保证消费者能够方便地获取上述标签。

7.1.2 保质期在 24 小时内的产品，生产日期应标注到年月日时。

7.1.3 即食产品应在标签主要展示版面标明“即食”。

7.1.4 酸粉应在标签主要展示版面标明“酸粉”。

7.1.5 调制米粉、调制酸粉应在标签主要展示版面标明“调制米粉”、“调制酸粉”。

#### 7.2 标志

产品包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

#### 7.3 包装

产品包装材料或容器应符合相关食品安全标准及有关规定。内包装物不应重复使用，散装产品应以恰当的形式包装。

#### 7.4 运输、贮存

运输工具应清洁卫生、无异味、无污染，产品在运输过程中，应防止日晒雨淋，不应与有毒、有害、有腐蚀性的物品混合装运；产品应贮存在清洁、干燥、通风良好的场所，不应露天存放。

