

T/SPAQ

四川省食品安全协会团体标准

T/SPAQ0005S-2020



2020-09-01 发布

2020-10-01 实施

四川省食品安全协会 发布

前 言

本标准按照GB/T 1.1 《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。

请注意本标准的某些内容可能涉及专利。本标准的发布机构不承担识别专利的责任。

本标准由四川省食品生产安全协会提出并归口。

本标准起草单位：西华大学、四川省食品生产安全协会、岳池县经济和信息化局、四川省银丰食品有限公司，四川省户友绿色食品有限公司。

本标准主要起草人：张良，陈晟，李玉锋，吉礼，蒲开阳，秦覃，饶旭冬，许斌，李玉盛。

本标准首次发布。



鲜湿岳池米粉（米线）

1 范围

本标准规定了鲜湿岳池米粉（米线）的术语和定义、技术要求、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用于以大米为原料，添加或不添加一种或多种食用淀粉、药食两用植物及其制品，经原料预处理、成型等工序制成的非即食类鲜湿岳池米粉（米线）。

2 规范性引用文件

本标准中引用的文件对于本标准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标准。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本标准。

- GB/T 191 包装储运图示标志
- GB 2760 食品添加剂使用卫生标准
- 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 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/T 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 食品中铅的测定方法
- GB 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定
- 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 5009.36 食品安全国家标准 食品中氧化物的测定
- GB 5009.239 食品安全国家标准 食品酸度的测定
- 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/T 23587 粉条
- 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【2005】第75号 定量包装计量监督管理办法
- 国家质量监督检验检疫总局令【2009】第123号食品标识管理规定

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1 鲜湿岳池米粉（米线）

以大米为原料，经清洗、浸泡、磨浆（粉碎）、发酵（或不发酵）、熟化或不熟化、成型、冷却、包装等生产工艺加工的鲜湿米粉（米线）产品。

3.2 调制鲜湿岳池米粉（米线）

以大米为主要原料（占比量 $\geq 55\%$ ），添加一种或多种食用淀粉类原料、药食两用植物及其制品，经原料预处理、混料、成型、冷却、包装等生产工艺加工而成的鲜湿调制米粉（米线）产品。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

原料、辅料应当符合《岳池米粉（米线）原料规范》的要求。

4.2 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项目	要求	
	鲜湿岳池米粉	调制鲜湿岳池米粉
色泽	呈白色或米白色	呈现原料固有的色泽
气味、滋味	具有本产品固有的气味、滋味，无异味；口感滑爽、柔韧，不夹生，不粘牙	
组织形态	基本均匀一致，表面平滑	
杂质	无正常视力下，肉眼可见的杂质	

4.3 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
	低湿粉	高湿粉	
水分（g/100g）	17.0~50.0	≥ 50.0	GB 5009.3
酸度（°T）	≤ 10.0		GB 5009.239
断条率（%）	≤ 10.0		GB/T 23587
镉（以Cd计）/（mg/kg）	≤ 0.2		GB 5009.15
铅（Pb）/（mg/kg）	≤ 0.5		GB 5009.12
氰化物 ^a （以CN计）/（mg/kg）	≤ 1.5		GB 5009.36
黄曲霉毒素B ₁ （ $\mu\text{g/kg}$ ）	≤ 5.0		GB 5009.22

^a仅适用于含有木薯淀粉为辅料生产的产品。

4.4 微生物限量

应符合表3的规定。

表3 微生物限量

项 目	采样 ^b 方案及限量（若非指定，均以/25g表示）			
	n	c	m	M
菌落总数/（CFU/g）	5	2	10^5	10^6
大肠菌群/（CFU/g）	5	2	20	10^2
沙门氏菌	5	0	0	—
金黄色葡萄球菌	5	1	100CFU/g	1000CFU/g

^b样品的采样及处理按GB 4789.1 执行。

4.5 污染物限量

应符合 GB 2762 的规定。

4.6 真菌毒素限量

应符合 GB 2761 的规定。

4.7 农药残留限量

应符合 GB 2763 等国家标准和国家有关规定。

4.8 净含量及允许短缺量

按国家质量监督检验检疫总局令[2005]第 75 号《定量包装商品计量监督管理办法》执行，依照 JJF 1070 中规定的方法检验。

4.9 食品添加剂

应符合 GB 2760 的规定。

5 检验规则

5.1 出厂检验

5.1.1 产品出厂需经逐批检验合格，附产品合格证方能出厂。

5.1.2 出厂检验项目包括感官要求、水分、断条率、净含量及允许短缺量。

5.2 型式检验

5.2.1 正常生产时每半年进行一次型式检验；有下列情况时也应进行型式检验。

- a) 产品定型时；
- b) 当原料来源发生变化或主要设备更换，可能影响产品质量时；
- c) 出厂检验的结果与上次型式检验有较大差异时；
- d) 停产 3 个月以上恢复生产时；
- e) 国家食品安全监督机构提出要求时。

5.2.2 型式检验项目包括技术要求中的全部项目。

5.3 组批

以同批原料、同一配料、同一班次生产的产品为一批。

5.4 抽样方法和抽样数量

5.4.1 出厂检验每次在每批中随机抽取不少于 1kg（不低于 5 个最小销售包装）的成品进行检测，样品分为两份，一份作为检验样品，一份作为备样样品。

5.4.2 型式检验抽样应在出厂检验合格批次中随机抽取不少于 2kg（不低于 10 个最小销售包装）的产品作为检测样品，样品分为两份，一份作为检验样品，一份作为备样样品。

5.5 判定规则

所检项目全部合格判为合格。若出现不合格项时，可加倍抽样复验，复验合格则判为该批产品合格；如仍有不合格项目，则判定该批产品为不合格。微生物项目不应复验。

6 标志、标签、包装、运输、贮存和保质期

6.1 标志、标签

产品标志、标签应符合 GB 7718、GB 28050 和国家质检总局令[2009] 第 123 号《食品标识管理规定》的规定，包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装

包装材料和容器应符合相应的食品国家标准及有关规定，封口严密，包装牢固。

6.3 运输

应当符合《岳池米粉（米线）生产管理基本要求》的规定。

6.4 贮存

应当符合《岳池米粉（米线）生产管理基本要求》的规定。

6.5 保质期

符合产品标签标识要求。

