

益海嘉里（盘锦）粮油工业有限公司

《食品工业用大米粉》

企业标准编制说明

一、标准制定的目的和意义

为适应市场需要，满足客户个性化需求，我公司修改了食品工业用大米粉企标。

二、工作概况（包括调研、试验、验证、起草过程等）

由贸易部经过市场调查，征集相关客户的需要把意见反馈至生产部，由生产部门制定符合要求的生产工艺，品管部负责生产过程的监控和成品检验，成品指标稳定后由品管部负责人制定产品标准。

三、与相关国家标准、地方标准、国际标准、国外标准的比较情况（比照表）

项 目	企业标准指标	相关标准指标	备 注
色泽	呈白色至乳白色	—	按产品特点制定
气味、口味	具有产品应有的气味，无酸味、霉味及其它异味	—	
性状	均匀粉状或颗粒状、无结块	—	
杂质	无肉眼可见外来杂质	—	
粗粒度	全部通过 CQ20 号筛	—	
酸度（以 0.1mol/L 氢氧化钾计），(ml/10g) ≤	1.0	1.0	LS/T 3240-2012 《汤圆用水磨白糯米粉》
灰分（以干基计）≤	0.60	0.60	
水分（%）≤	14.0	14.0	
含砂量	0.02	0.02	
磁性金属物	0.003	0.003	
铅（以 Pb 计），mg/kg ≤	0.19	0.2	GB 2762-2017 《食品安全国家标准 食品中污染物限量》

四、适用的食品级分类



0104 粮食加工品 其他粮食加工品 谷物碾磨加工品（其他）

五、企业标准严于食品安全国家标准或者地方标准的说明

本标准制订过程中符合国家有关的法律、法规及强制性标准的要求，只有铅含量的指标严于国家标准。



扫描全能王 创建