

Q/PYH

益海嘉里（盘锦）粮油工业有限公司企业标准

Q/PYH 0001S—2023

代替Q/PYH 0001S—2017

米粳粉

2023-XX-XX 发布

2023-XX-XX 实施

益海嘉里（盘锦）粮油工业有限公司 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。

本文件代替 Q/PYH 0001S—2017《米粳粉》，与 Q/PYH 0001S—2017《米粳粉》相比，主要技术变化如下：

- 修改了脂肪限量；
- 修改了细度的检测方法；
- 修改了含砂量限量；
- 删除了致病菌限量要求；
- 删除了汞限量要求；
- 修改了出厂检验项目。

本文件由益海嘉里（盘锦）粮油工业有限公司和益海嘉里（盘锦）食品工业有限公司提出。

本文件起草单位：益海嘉里（盘锦）粮油工业有限公司和益海嘉里（盘锦）食品工业有限公司。

本文件主要起草人：安荣轩、李润军、向敏、吴迪、舒玉梅。

本文件历次发布情况：

- Q/PYH 0001S—2013；
- Q/PYH 0001S—2016；
- Q/PYH 0001S—2017。

米粬粉

1 范围

本文件规定了米粬粉的技术要求、检验规则、标签、包装、运输、贮存和保质期。
本文件适用于以稻谷为原料，经清理、砻谷、碾磨、筛分、抛光、稳定化处理工艺、熟化提香工艺（或不经熟化提香工艺）生产而成的、作为食品原料的米粬粉。。

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 1350 稻谷
- GB 2715 食品安全国家标准 粮食
- 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 4806.1 食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求
- 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/T 5009.6 食品中脂肪的测定
- GB/T 5009.10 植物类食品中粗纤维的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB/T 5490 粮油检验 一般规则
- GB/T 5491 粮食、油料检验 扦样、分样法
- GB/T 5492 粮油检验 粮食、油料的色泽、气味、口味鉴定
- GB/T 5508 粮油检验 粉类粮食含砂量测定
- GB/T 5509 粮油检验 粉类磁性金属物测定
- 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/T 15684 谷物碾磨制品 脂肪酸值的测定
- GB/T 22427.5 淀粉细度测定
- 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《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令第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文件。

3.1

乳香型米粬粉（WD 型）

以稻谷为原料，经清理、砻谷、碾磨、筛分、抛光、稳定化等工艺加工而成的米粬粉。

3.2

谷香型米粬粉 (HK 型)
以稻谷为原料,经清理、砻谷、碾磨、筛分、抛光、稳定化、熟化提香等工艺加工而成的米粬粉。

4 技术要求

4.1 原料要求

- 4.1.1 稻谷应符合GB 1350的规定。
- 4.1.2 生产用水应符合GB 5749的规定。

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	指 标		检验方法
	乳香型米粬粉(WD 型)	谷香型米粬粉(HK 型)	
色泽	乳白色	淡黄色	GB/T 5492
气味、口味	具有乳香型米粬粉固有的香味及风味，口味纯正，无异味，无哈味	具有谷香型米粬粉固有的谷物香味及风味，口味纯正，无异味，无哈味	
性状	粉状，无结块，无霉变		取适量试样置于白色瓷盘中，在自然光下观察性状和杂质
杂质	无正常视力可见外来杂质		

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	检验方法
水分/%	≤ 7.00	GB 5009.3
脂肪/%	≤ 6.0	GB/T 5009.6
蛋白质/%	≥ 6.0	GB 5009.5
脂肪酸值/(mgKOH/100g)	≤ 80	GB/T 15684
粗纤维/%	≤ 5.0	GB/T 5009.10
细度(20目/850μm筛通过率)/%	≥ 99	GB/T 22427.5
含砂量/%	≤ 0.02	GB/T 5508
磁性金属物/(g/kg)	≤ 0.003	GB/T 5509

4.4 真菌毒素限量

真菌毒素限量应符合GB 2761的规定。

4.5 污染物限量

铅应符合表3的要求,其他污染物限量应符合GB 2762的规定。

表3 污染物限量

项 目	指 标	检验方法
铅 $\leq$	0.18	GB 5009.12

4.6 农药残留限量

农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

4.7 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

4.8 其他指标

应符合 GB 2715 的规定。

4.9 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，检测按 JJF 1070 规定执行。

5 检验规则

5.1 扦样、分样

按 GB/T 5491 执行。

5.2 检验的一般规则

按 GB/T 5490 执行。

5.3 组批

同一原料、同一工艺、同一生产日期的同一产品为一批。

5.4 出厂检验

5.4.1 产品出厂需经工厂检验部门逐批检验合格方能出厂。

5.4.2 出厂检验项目为感官要求、水分、蛋白质、脂肪、粗纤维、脂肪酸值、细度、净含量。

5.5 型式检验

5.5.1 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：

- 新产品试制鉴定时；
- 主要原辅料、工艺有较大改变，可能影响产品质量时；
- 连续停产 6 个月以上恢复生产时；
- 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- 供需双方对产品质量有争议，请第三方进行仲裁时；
- 国家食品安全监督管理部门提出要求时。

5.5.2 型式检验项目包括技术要求中的全部项目。

5.6 判定规则

5.6.1 检验项目全部项目符合本文件时，判该批产品为合格。

5.6.2 检验结果不符合本文件规定时，可加倍抽样复检。复检后仍有一项指标不符合本文件，则判该批产品不合格。

6 标签、包装、运输、贮存和保质期

6.1 标签

预包装产品标签应符合 GB 7718、GB 28050 和《食品标识管理规定》等的规定。

6.2 包装

应符合 GB 4806.1 的规定。

6.3 运输

运输工具应清洁、无污染。运输时要避免日晒、雨淋、碰撞及有害气体的侵蚀。不得与有毒、有害、有异味或其它影响产品质量的物品混装、混运。

6.4 贮存

产品应存放在清洁、干燥、无污染、防雨、防潮、防虫、防鼠、无异味的仓库中，不得与有毒、有害、易腐蚀、有异味的物质混存。

6.5 保质期

在符合本文件规定的条件下，产品保质期见标签所示，具体时间由产品特性及包装形式来确定。