

河北省质量信息协会团体标准

《米果》（征求意见稿）

编制说明

标准起草工作组

2023年10月

一、任务来源

按照河北省质量信息协会《关于2023年团体标准提案申报的通知》（冀质信协字[2023]01号）要求，依据《河北省质量信息协会团体标准管理办法》，确定《米果》立项，项目编号为：T2023128。

本标准由河北怡味园食品有限公司提出，由河北省质量信息协会归口。
本标准起草单位为：河北怡味园食品有限公司、邢台市怡味园食品有限公司。

二、重要意义

目前，企业执行GB/T 22699《膨化食品》，而在当前的国家标准和行业标准中，并未涉及到米果这一具体的膨化食品相关内容。

鉴于现行国家标准和行业标准中并未涉及米果这一具体的膨化食品的相关内容，为确保产品的质量和安全性，满足消费者需求，我们有必要制定米果这一产品的团体标准。通过制定统一的标准，提高产品质量，保障消费者权益。同时，团体标准的制定将有助于推动企业间的技术交流和合作，促进行业整体发展。

三、编制原则

《米果》制定标准的原则：

- 1、安全性，以保证食品安全、保护消费者健康、促进行业健康发展为原则；
- 2、科学性，以科学技术和实验数据为依据，遵守与制定标准有关的基础标准及相关的法律法规的规定，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》、《河北省质量信息协会团体标准管理办法》等编制起草结合产品实际生产情况以及市场需求，经过科学研究而制定；
- 3、适用性，指标设定符合米果特点及实际情况；

4、直接性，食品安全项目直接指向食品安全国家标准。

四、主要工作过程

2023年8月，河北怡味园食品有限公司牵头，组织开展《米果》编制工作。2023年9月-10月下旬，起草组研究制定了《米果》立项文件及征求意见稿草案的编制，明确了编制工作机制、目标、进度等主要要求。主要编制过程如下：

1、2023年8月上旬，确定项目负责起草单位和主要起草人。起草工作组确定了项目组的主要组成人员及人员分工，制定了标准研制的总体思路和框架，对标准的起草及现场调研工作做了详细部署。

2、2023年8月下旬，起草工作组对河北省内多家大、中型米果生产企业进行了广泛调研，并详细了解了企业对米果的原辅料、指标、检验方法、标志、包装、运输和贮存等方面的情况。同时，对米果的生产、加工、灭菌和包装等工艺进行了总结分析，为标准的制定提供了依据。

3、2023年9月-10月中旬，起草组进一步完善了标准的草案，完成了相关标准和产品检验报告等材料的对比分析、行业调研和专家咨询研讨。另外，讨论了标准的主要内容，并确定了标准的编制内容。同时，起草组完成了标准草案的初稿和立项文件，并进行了正式立项。

4、2023年10月下旬，起草工作组召开了研讨会，商讨了标准草案。随后，将标准草案发送给相关标准化专家进行初审，并根据专家的初审意见和建议进行修改和完善。最终，起草组形成了征求意见稿，并进入了征求意见的阶段。

五、主要内容及依据

1. 范围

本标准规定了米果的技术要求、试验方法、检验规则、包装、标签、贮存、运输。

2. 规范性引用文件及主要参考文件

本标准规范性引用文件及主要参考文件包括：

GB/T 1354 大米

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

GB 5009.6 食品安全国家标准 食品中脂肪的测定

GB 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定

GB 5009.229 食品安全国家标准 食品中酸价的测定

GB 14880 食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准

GB 17401 食品安全国家标准 膨化食品

GB/T 22496 玉米糝

GB/T 22699 膨化食品

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

3. 术语和定义

本标准规定了米果的术语和定义。以大米为主要原料，辅以小麦粉、玉米糝、淀粉、马铃薯雪花全粉、白砂糖、轻质碳酸钙精炼植物油、鸡蛋蛋黄粉、食用葡萄糖、磷脂、乳清粉、全脂乳粉食品用香精、柠檬酸，经配料、粉碎、研磨、拌粉、膨化、烘焙、调味等主要工艺而制成的膨化食品。

5. 技术要求

本标准规定大米、玉米糝应符合GB/T1354、GB/T22496和国家有关规定。其他原辅材料应符合相应标准和国家有关规定。

同时，本标准规定了米果的技术要求，包括感官要求、理化要求、卫生要求及其他要求。

本标准确定的技术要求与现行国家标准的技术要求对比如下：

表 1 技术要求指标对比

序号	项目		现行国家标准 GB 22699	本标准要求
1	理化指标	筛下物	现行标准中筛下物指标为 $\leq 5.0\%$	将筛下物指标进一步提高至 $\leq 4.8\%$ ，要求本产品在生产过程中产生的颗粒状副产品更少以增强其整体的食用体验。
		水分	现行标准中确定水分含量指标为 $\leq 7.0\%$	针对米果本产品，本文件的水分指标要求提高至 $\leq 6.0\%$ ，更加贴合实际产品需求。较低的水分含量可以使产品更加酥脆，增强产品的口感和风味。此外，由于水分含量降低，产品的自然保质期也会相应延长，能够保证产品的品质 and 安全性，从而提高企业的生产效益和市场竞争力。
2	微生物限量		现行标准中微生物指标的最高安全限量值M为 10^5	本标准将该值降低至80000。通过降低菌落总数的微生物指标，可以更好地控制食品中的微生物污染，保证产品的卫生安全 and 质量稳定。降低菌落总数的限量值有助于减少食品中的

			细菌、霉菌等微生物的生长和繁殖，降低食品变质和产生有害菌群的风险。
3	酸价要求	现行标准中酸价指标为 ≤5.0%	为了更加关注人体健康，并进一步提升产品质量，本文件将酸价含量要求设定为≤4.5%，相较于现行标准的≤5.0%而言更加严格，最大程度地降低对消费者健康的潜在风险。

6. 试验方法

本标准中对上述技术要求的试验直接引用GB/T 22699、GB 5009.3、GB 5009.6、GB 5009.44、GB 5009.229、GB 17401及JJF 1070中规定的方法进行检测。

7. 检验规则

本标准规定了米果的检验规则，包括组批、出厂检验、型式检验和判定规则。

8. 包装、标签、贮存、运输

本标准规定了米果的包装、标签、贮存、运输。

六、与有关现行法律、政策和标准的关系

1、本标准的制订根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》及有关法规、规章，按GB/T 1.1-2009《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写规则》中的原则要求进行编写。

2、与本标准相关的法律、法规主要有《食品安全法》、《食品安全法实施条例》等；相关的食品安全国家标准主要有GB 2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、GB 5009.3《食品安全国家标准 食品中水分的测定》、GB/T 22699《膨化食品》、JJF 1070《定量包装商品净含量计量检验规则》等食品安全国家标准等。对上述法律、法规、食品安全国家标准中已有相关规定的，本标准均予

以吸收和引用，对于其他标准中相关的规定和要求，起草工作组进行了梳理和比较，部分予以吸收和引用。

3、指标设置方面，充分考虑本行业实际情况需要，参照相关的国家标准和行业标准，所设定指标值与以上标准没有矛盾。

七、重大意见分歧的处理结果和依据

该标准编制过程中没有重大意见分歧。

八、提出标准实施的建议

建立规范的标准化工作机制，制定系统的团体标准管理和知识产权处置等制度，严格履行标准制定的有关程序和要求，加强团体标准全生命周期管理。建立完整、高效的内部标准化工作部门，配备专职的标准化工作人员。

建议加强团体标准的推广实施，充分利用会议、论坛、新媒体等多种形式，开展标准宣传、解读、培训等工作，让更多的同行了解团体标准，不断提高行业内对团体标准的认知，促进团体标准推广和实施。

九、其他应予说明的事项

无。

标准起草工作组
2022年10月