

T/HEBQIA

团 体 标 准

T/HEBQIA XXXX—2023

米果

Rice cracker

(征求意见稿)

2023 - XX - XX 发布

2023 - XX - XX 实施

河北省质量信息协会 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 技术要求	1
5 试验方法	3
6 检验规则	4
7 包装、标签、贮存、运输	4

河北省食品工业协会

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。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由河北怡味园食品有限公司提出。

本文件由河北省质量信息协会归口。

本文件起草单位：河北怡味园食品有限公司、邢台市怡味园食品有限公司、XXX。

本文件主要起草人：赵亚涛、宋爱兵、何青刚、刘金花、刘爱敏、王俊丽、XXX。

米果

1 范围

本文件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。
本文件适用于米果。

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/T1354 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

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

米果 rice cracker

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。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 大米

应符合GB/T 1354的规定。

4.1.2 玉米糝

应符合GB/T 22496的规定。

4.1.3 其他原辅料

应符合相应的标准。

4.2 感官要求

应符合表1的要求。

表1 感官要求

项目	要求
形态	形态基本完整，厚薄、大小应基本一致，内部组织呈致密蜂窝状，结构均匀，允许有部分碎片
口感	具有松脆的口感
色泽	色泽正常，无焦糊的颜色
气味、滋味	具有产品正常的米香味，无酸味、焦味等异味
杂质	无正常视力可见的外来异物，无霉变

4.3 理化要求

米果的理化指标应符合表2的要求。

表2 理化指标

项目	指标
筛下物/%	≤ 4.5
水分/%	≤ 6.0
脂肪/%	≤ 40.0
氯化钠/%	≤ 2.8

4.4 卫生要求

4.4.1 酸价要求

产品的酸价应符合表3的要求。

表3 酸价要求

项目	指标
酸价/ (mg/g)	≤ 4.5

4.4.2 微生物限量

微生物限量应符合表4的规定。

表 4 微生物限量

项目	采样方案及限量（若非指定，均以CFU/g表示）			
	n	c	m	M
菌落总数	5	2	10000	80000
大肠菌群	5	2	10	100

注：n为同一批次产品应采集的样品件数，c为最大可允许超出m值的样品数，m为微生物指标可接受水平限量值，M为微生物指标的最高安全限量值。

4.4.3 其他

4.4.3.1 过氧化值、羰基价、总砷、铅、黄曲霉毒素 B1 和致病菌指标应符合 GB 17401 的规定。

4.4.3.2 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定；食品营养强化剂的使用应符合 GB 14880 的规定。

4.5 净含量及偏差

应符合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》的规定。

5 试验方法

5.1 感官

按GB/T 22699规定的方法测定。

5.2 筛下物

按GB/T 22699规定的方法测定。

5.3 水分

按GB 5009.3中直接干燥法规定的方法测定。

5.4 脂肪

按GB 5009.6中索氏抽提法规定的方法测定。

5.5 氯化钠

按GB 5009.44规定的方法测定。

5.6 酸价

按GB 5009.229中冷溶剂指示剂滴定法规定的方法测定。

5.7 过氧化值、羰基价、总砷、铅、黄曲霉毒素 B1、菌落总数、大肠菌群和致病菌

按GB 17401规定的方法测定。

5.8 净含量及偏差

按JJF 1070规定的方法进行。

6 检验规则

6.1 组批

连续生产的同一班次或同一日期，同一品种的产品为一批。

6.2 出厂检验

6.2.1 抽样：从每批产品中按万分之五的比例随机抽取样品，抽样数量应满足检验和留样的需求。

6.2.2 出厂检验项目包括感官、净含量及偏差、水分、菌落总数和大肠菌群指标。

6.2.3 出厂检验合格后方可出厂。

6.3 型式检验

6.3.1 正常生产时，型式检验每年进行一次，有下列情况之一，亦应进行：

——主要原辅料、关键工艺、设备有较大变化时；

——更换设备或长期停产后，恢复生产时；

——出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；

——国家有关行政管理部门提出进行型式检验要求时。

6.3.2 型式检验项目为本文件的规定的全部项目。

6.4 判定规则

6.4.1 检验项目结果全部符合本文件的规定，判定该批产品为合格产品。

6.4.2 检验项目结果中若有一项或一项以上项目不符合本文件规定时，可以在原批次产品中抽取双倍样品复检一次，复检结果全部符合本文件规定时，判该批产品为合格品；若复检结果中仍有一项指标不合格，判该批产品为不合格品。

7 包装、标签、贮存、运输

7.1 包装

7.1.1 包装材料应清洁、干燥，无毒，无异味，且符合相应卫生标准。

7.1.2 采用袋装等包装形式，封口平整，包装严密。

7.1.3 外包装应牢固，确保内容物在运输和贮存的过程中不受挤压。

7.2 标签

7.2.1 产品的标签应符合 GB 22699 的要求。

7.2.2 产品可使用不使消费者误解或混淆的常用名称或通俗名称，如“米果”。

7.3 贮存

7.3.1 产品应贮存于通风、干燥、阴凉、清洁的仓库内，地面保持干净，不应与有毒、有异味、有腐蚀性、潮湿的物品混贮。

7.3.2 产品应码放整齐，且离地、离墙 10 cm 以上，中间留有通道，码放高度以不倒塌、不压坏外包装为限，小心防护，避免高处坠落，禁止抛扔，禁止倒放和侧倒放置。

7.4 运输

- 7.4.1 运输工具应清洁、干燥，无异味、有帐篷。
 - 7.4.2 运输中应轻装、轻卸、防雨、防晒，保证良好防护。
-

河北省通信学会