

ICS 67.060

CCS X 11

T/JMBX

团

体

标

准

T/JMBX XXX—2025

江门优品 濠粉

20XX—XX—XX 发布

20XX—XX—XX 实施

江门市标准化协会 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。

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。

本文件由江门市农业控股集团有限公司提出。

本文件由江门市标准化协会归口。

本文件起草单位：江门市农业控股集团有限公司、广东省江门市质量技术监督标准与编码所。

本文件主要起草人：

江门优品 濑粉

1 范围

本文件规定了江门优品濑粉的技术要求、生产加工过程的卫生要求、检验规则及标志、标签、包装、运输和贮存，描述了相应的试验方法。

本文件适用于在江门市行政区域内生产的濑粉产品。

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/T 191 包装储运图示标志
GB/T 1354 大米
GB 2715 食品安全国家标准 粮食
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 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
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 5009.239 食品安全国家标准 食品酸度的测定
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 23587 淀粉制品质量通则
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

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

濑粉

采用大米和饮用水为主要原料，添加其他可食用物质为辅料，经浸泡、打粉、拌粉、成型、老化、松粉、干燥等工艺加工而成的米粉制品。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 大米应符合 GB/T 1354 和 GB 2715 的要求。
- 4.1.2 饮用水应符合 GB 5749 的要求。
- 4.1.3 其他辅料应符合相应的标准和有关规定。

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	要 求
色 泽	色泽均匀
气味和滋味	具有大米熟制后应有的气味与滋味，无不良异味
性 状	表面光滑，粗细均匀，无粘连
杂 质	无肉眼可见外来杂质

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
水分/%	≤14
酸度/(°T)	≤4.0
断条率/%	≤10
铅(以Pb计)/(mg/kg)	≤0.18
黄曲霉毒素B ₁ /(μg/kg)	≤10

4.4 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定。

4.5 净含量

净含量相关规定见《定量包装商品计量监督管理办法》。

5 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

6 检验方法

6.1 感官要求

按GB/T 23587的规定进行。取适量样品置于洁净的白色盘或烧杯中，目视观察色泽、性状和杂质，鼻嗅气味，熟制后品尝滋味。

6.2 理化指标

6.2.1 水分

按GB 5009.3规定的方法测定。

6.2.2 酸度

按GB 5009.239规定的方法测定。

6.2.3 断条率

按GB/T 23587规定的方法测定。

6.2.4 铅

按GB 5009.12规定的方法测定。

6.2.5 黄曲霉毒素 B₁

按GB 5009.22规定的方法测定。

6.3 净含量

按JJF 1070规定的方法测定。

7 检验规则

7.1 原辅料入库检验

原辅料应检验合格后方可入库。

7.2 组批

同一批原料、同一生产日期的产品为一批。

7.3 抽样

每批抽取样品不少于10个最小包装单位,样品一式二份,供检验和复检备用。净含量抽样按JJF 1070的规定进行。

7.4 出厂检验

7.4.1 每批次产品出厂前,应进行检验,检验合格方可出厂。

7.4.2 出厂检验为感官要求、水分、净含量。

7.5 型式检验

7.5.1 型式检验正常生产每半年进行一次,有下列情况之一,应进行型式检验:

- a) 新产品投产前;
- b) 原辅材料产地或供应商发生改变时;
- c) 主要生产设备更换时;
- d) 停产三个月或以上,恢复生产时;
- e) 出厂检验的结果与上次型式检验的结果有较大差异时;
- f) 食品安全监督部门提出要求时。

7.5.2 型式检验项目为本文件规定的项目和标签。

7.6 判定规则

检验项目全部符合本文件时,判定为合格。检验结果中如有项目不合格,允许加倍抽样对不合格项目进行复检,如仍有一项指标不合格,判该批产品为不合格品。

8 标签、标志、包装、运输、贮存

8.1 标签、标志

8.1.1 预包装产品的标签内容应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定,并应标示“江门优品”的专属标识。

8.1.2 产品包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

8.2 包装

8.2.1 直接接触食品的包装材料应符合相应的国家食品安全标准和有关规定。

8.2.2 外包装材料应清洁卫生、封口严密,符合食品卫生要求。

8.3 运输

运输工具应清洁、干燥、无异味、无污染。运输时应有防雨、防潮、防曝晒措施。严禁与有毒、有害、有异味、易污染的物品混装、混运。

8.4 贮存

8.4.1 产品应贮存于清洁、通风、干燥的库房内,不得与有害、有毒、有腐蚀性、有异味物品混合贮存。

8.4.2 在符合上述条件下，包装完好的产品，产品保质期按包装上明示的保质期内容执行。

参 考 文 献

- [1] 定量包装商品计量监督管理办法 国家市场监督管理总局令第70号（2023）
-