



Q/HWS

杭州旺旺食品有限公司企业标准

Q/HWS 0003S-2019

代替Q/HWS0003S-2016

企业标准信息公共服务平台
公开
2019年12月17日 11点11分

米饼胚料

企业标准信息公共服务平台
公开
2019年12月17日 11点11分

2019-11-20发布

2019-12-23实施

杭州旺旺食品有限公司 发布



前 言

本产品尚无强制性国家标准、行业标准。根据《中华人民共和国标准化法》规定参考GB 2713《食品安全国家标准 淀粉制品》、GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》和《其他粮食加工品生产许可证审查细则》，结合本企业的实际生产情况，特制定本企业标准，作为组织生产和交货验收的依据。

本标准按照GB/T 1.1《标准化工作导则 第一部分：标准的结构和编写》的要求编写。

本标准自实施之日起替代Q/HWS0003S-2016。

本标准与Q/HWS0003S-2016相比，主要变化如下：

- 修改了企标适用生产企业的信息；
- 合并了理化指标：总砷、污染物限量。
- 合并了理化指标：黄曲霉素B1、真菌毒素限量

本标准中的附录A为规范性附录。

本标准由杭州旺旺食品有限公司提出。

本标准起草单位：杭州旺旺食品有限公司。

本标准主要起草人：包艳青、马丽萍、骆拥军、赵蕾

本企标适用于旺旺集团下，具备生产能力，符合此标准要求的企业。

企业标准信息公共服务平台
公开
2019年12月17日 11点11分



米饼胚料

1. 范围

本标准规定了米饼胚料的要求、生产过程中的卫生要求、试验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存要求、保质期。

本标准适用于以大米为主要原料，辅以黑米、食用马铃薯淀粉、马铃薯雪花全粉、食用玉米淀粉、木薯淀粉、糯米粉、粳米粉、白砂糖、食用盐、水、可可粉、紫薯粉、熟干虾皮、羟丙基淀粉、黑糖中的单个或多个，经配料、磨粉、蒸煮、成型、干燥而制成的米饼胚料。

2. 规范性引用文件

本标准中引用的文件对于本标准的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本标准。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本标准。

- GB/T 191 包装储运图示标志
- GB /T 317 白砂糖
- GB /T 1354 大米
- GB 2713 食品安全国家标准 淀粉制品
- GB 2721 食品安全国家标准 食用盐
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- 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 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
- GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
- GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数
- GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
- GB 4789.5 食品安全国家标准 食品微生物学检验 志贺氏菌检验
- GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
- 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 5009.34 食品中食品安全国家标准 食品中二氧化硫的测定
- GB 5009.239 食品安全国家标准 食品酸度的测定
- GB/T 5461 食用盐
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB/T 8884 食用马铃薯淀粉
- GB/T 8885 食用玉米淀粉
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB/T 20706 可可粉
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB/T 29343 木薯淀粉
- GB 29921 食品安全国家标准 食品中致病菌限量
- GB 29930 食品安全国家标准 食品添加剂 羟丙基淀粉



NY/T 832 黑米

NY/T 959 脱水蔬菜 根菜类

QB/T 4567 黑糖

SC/T 3205 熟干虾皮

SB/T 10652 米饭、米粥、米粉制品

SB/T 10752 马铃薯雪花全粉

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

国家质量监督检验检疫总局令 第75号 (2005) 《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102号 (2007) 《食品标识管理规定》

国家质量监督检验检疫总局令 第123号 (2009) 《关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》

3. 要求

3.1. 原辅料要求

3.1.1. 大米应符合GB/T 1354的规定。

3.1.2. 黑米应符合NY/T 832的规定。

3.1.3. 食用马铃薯淀粉应符合GB/T 8884的规定。

3.1.4. 马铃薯雪花全粉应符合SB/T 10752的规定。

3.1.5. 食用玉米淀粉应符合GB/T 8885的规定。

3.1.6. 木薯淀粉应符合GB/T 29343的规定。

3.1.7. 粳米粉、糯米粉应符合附录A的规定。

3.1.8. 白砂糖应符合GB/T 317的规定。

3.1.9. 食用盐应符合GB/T 5461、GB 2721 的规定。

3.1.10. 水应符合GB 5749的规定。

3.1.11. 可可粉应符合GB/T 20706的规定。

3.1.12. 紫薯粉应符合NY/T 959 的规定。

3.1.13. 黑糖应符合QB/T 4567的规定。

3.1.14. 熟干虾皮应符合SC/T 3205的规定。

3.1.15. 羟丙基淀粉应符合GB 29930的规定。

3.2. 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	检验方法
性状	具有一致的形状，厚薄均匀，干燥完整无干裂	取样品约100g置于白瓷盘中，自然光下，用目测、鼻嗅的方法检测，观察有无外来杂质。
色泽	色泽均匀	
滋味、气味	具有粮食制品的气味和滋味、无异味	
杂质	无肉眼可见杂质	



3.3. 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	检测方法
水分, %	≤ 25	GB 5009.3
酸度, ml/10g	≤ 2.0	GB 5009.239
铅 (以Pb计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.12
二氧化硫残留量	应符合GB 2760的规定	GB 5009.34
真菌毒素限量	应符合GB 2761的规定	
污染物限量	应符合GB 2762的规定	
农药残留限量	应符合GB 2763的规定	

3.4. 微生物指标

微生物指标应符合表3的规定。

表3 微生物指标

项目	采样方案		限量标准		检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 ⁵	10 ⁶	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	20	10 ²	GB 4789.3平板计数法
*样品的采样及处理按GB 4789.1执行					
致病菌限量	应符合GB 29921的规定				

3.5. 食品添加剂

食品添加剂的品种和使用量应符合GB 2760的规定。

3.6. 净含量

按国家质量监督检验检疫总局令[2005]年第75号《定量包装商品计量监督管理办法》执行。

4. 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定

5. 试验方法

5.1. 净含量

按JJF 1070中规定的方法检验。

6. 检验规则

6.1. 出厂检验

6.1.1. 产品出厂需经工厂检验部门逐批检验合格, 附产品合格证方能出厂。

6.1.2. 出厂检验项目包括感官要求、水分、酸度、菌落总数、大肠菌群、净含量。

6.2. 型式检验



6.2.1.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。

- a. 新产品试制鉴定；
- b. 正式生产时，如原料、工艺有较大改变可能影响到产品的质量；
- c. 出厂检验的结果与上次型式检验有较大差异时；
- d. 国家质量监督机构提出要求时。

6.2.2.型式检验项目包括要求中的全部项目。

6.3. 组批

以一次投料、同一班次、同一条生产线、同一规格包装完好的产品为同一批。

6.4. 抽样方法和抽样数量

检样的抽取产品中按千分之三随机取样法抽取样品，最低不得少于1.5kg，样品分成两份：一份作为感官试验、理化指标试验和微生物指标试验；一份留样待查。

6.5. 判定规则

6.5.1当检验结果中感官、微生物指标不符合标准要求时，不得复检，判该批产品为不合格批。其它指标不符合标准要求时，可以加倍抽样重复检验，结果仍有项目不符合标准要求时，则该批产品仍为不合格批；结果如符合标准要求，则为合格批。

6.5.2当供需方发生质量争议时，本标准为依据，由产品质量监督行政部门仲裁检验后依法仲裁。

7. 标志、标签、包装、运输和贮存

7.1. 标志、标签

产品标签应符合GB 7718、GB 28050和国家质检总局令 第102号和第123号《食品标识管理规定》的规定，包装储运图示标志应符合GB/T 191的规定。

7.2. 包装

内包装应采用清洁、干燥并符合国家食品级标准的包装材料进行包装，并保持密封；外包装应符合GB/T 6543运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱规定或其它包装材料装运，正常运输中不得松散。

7.3. 运输

运输工具必须清洁卫生，运输过程应轻装、轻卸、防雨、防晒，不得与有毒、有害、有异味的物品混运。

7.4. 贮存

存放地点应保持清洁、阴凉、干燥，不得与有毒、有异味、有腐蚀性、潮湿的物品堆放在一起。产品应放在栈板上，且离地离墙20cm以上，中间留有通风道，并码放整齐。

7.5. 保质期

在符合本标准规定条件下，自生产之日起，保质期为2个月。



附录A
(规范性附录)
米粉的要求

A.1 感官要求

符合表A.1中的规定

表A.1 感官要求

项目	要求
外观、色泽、杂质、滋气味	白色粉末状。色泽均匀一致。无肉眼可见外来杂质。并具有米粉固有的气味

A.2 理化指标

应符合表A.2中的规定。

表A.2 理化指标

项目	指标
水分/%	≤ 15.0
细度 (70目通过率)	≥ 80
灰分 (干基) /%	≤ 1.5
含砂量/%	≤ 0.06
磁性金属物/ (g/kg)	≤ 0.01
脂肪酸值 (KOH) / (mg/kg)	≤ 120
铅 (Pb) / (mg/kg)	≤ 0.2
其他真菌毒素限量	应符合GB 2761的规定
其他污染物限量	应符合GB 2762的规定

A.3 农药最大残留限量指标

应符合表A.3中的规定。

表A.3 农药最大残留限量指标

项目	指标
六六六/ (mg/kg) ≤	0.05
滴滴涕/ (mg/kg) ≤	0.05
甲基毒死蜱/ (mg/kg) ≤	5
溴氰菊酯/ (mg/kg) ≤	0.5
其他农药按GB 2763和有关规定执行。	

本标准参照以下企业单位企业标准制定：

1) 沈阳岩旺米粉制造有限公司企业标准Q/SYW 0001S《米粉》，并于辽宁省沈阳市食品安全企业标准备案处备案。

2) 江苏宝宝宿迁国民生物科技有限公司企业标准Q/SQGM 0001S《米粉》、江苏金田野食品有限公司企业标准Q/JJTY 0002S《粮食碾磨加工品系列》及常州天顺粮食制品有限公司企业标准Q/TSL5 0001S《米粉》并于江苏省卫生和计划生育委员会食品安全企业标准备案处备案。