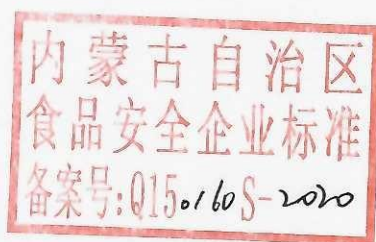


Q/LSJL

凉城县世纪粮行有限公司企业标准

Q/LSJL 0011S—2020

大米粉



2020 - 05 - 06 发布

2020 - 05 - 20 实施

凉城县世纪粮行有限公司 发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1-2009 给出的规则起草。

本标准由凉城县世纪粮行有限公司提出。

本标准由凉城县世纪粮行有限公司起草。

本标准由凉城县世纪粮行有限公司批准。

本标准主要起草人：李全喜。

大米粉

1 范围

本标准规定了大米粉的技术要求、生产加工过程要求、试验方法。

本标准适用于以大米为原料，经选料、碾磨、包装等工艺制成的大米粉。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件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文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

GB/T 1354 大米

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/T 5492 粮油检验 粮食、油料的色泽、气味、口味鉴定

GB/T 5494 粮油检验 粮食、油料的杂质、不完善粒检验

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

3 技术要求

3.1 原料要求

大米：应符合GB/T 1354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
色泽、气味	具有正常粮食的色泽、气味
霉变粒，% ≤	2.0

3.3 有毒有害菌类、植物种子限量

有毒有害菌类、植物种子限量应符合GB 2715的规定。

3.4 污染物限量

污染物限量中“铅（以Pb计） $\leq 0.16\text{mg/kg}$ ”，其他污染物限量指标应符合GB 2762谷物及其制品的规定。

3.5 真菌毒素限量

应符合GB 2761的规定。

3.6 农药最大残留限量

应符合GB 2763中的规定。

3.7 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

4 生产加工过程要求

生产加工过程应符合GB 14881的规定。

5 试验方法

5.1 感官要求检验

5.1.1 色泽、气味：按GB/T 5492规定的方法测定。

5.1.2 霉变粒：按GB/T 5494中不完善粒检验的规定，挑拣出霉变粒，进行称量，计算含量。

5.2 有毒有害菌类、植物种子限量检验

按GB 2715规定的方法检验。

5.3 污染物限量检验

按照GB 2762中规定的方法检验。

5.4 真菌毒素限量指标检验

按照GB 2761中规定的方法检验。

5.5 农药最大残留限量检验

按照GB 2763中规定的方法检验。

5.6 净含量检验

按JJF 1070规定的方法测定。