

# Q/NKJB

内蒙古康健宝食品科技有限公司企业标准

Q/NKJB 0003S—2023

方便米

2023 - 10 - 01 发布

2023 - 11 - 01 实施

内蒙古康健宝食品科技有限公司 发布

## 前 言

本标准根据GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》给出的规则起草。

本标准由内蒙古康健宝食品科技有限公司提出并归口。

本标准起草单位：内蒙古康健宝食品科技有限公司。

本标准起草人：石多才、贾雄、杨永霞。

本标准发布时间：2023年10月01日第一次发布。

# 方便米

## 1 范围

本标准规定了方便米的术语和定义、技术要求、生产加工过程、检验规则、标签、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于以各种谷物如大米、小麦、燕麦、荞麦、青稞等粮食为原料，添加或不添加辅料、添加或不添加食品添加剂，以及添加或不添加食用盐等调味品，经粉碎、混料、熟化、成型、干燥、包装加工工艺制成的方便米。

## 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 191	包装储运图示标志	
GB/T 1354	大米	
GB/T 1355	小麦粉	
GB/T 11760	青稞	
GB/T 13360	莜麦粉	
GB/T 15682	粮油检验	稻谷、大米蒸煮使用品质感官评价方法
GB/T 35028	荞麦粉	
GB 1886.65	食品安全国家标准	食品添加剂 单，双甘油脂肪酸酯
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 大肠菌群测定
GB 4789.15	食品安全国家标准	食品微生物学检验 霉菌和酵母计数
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 5749	食品安全国家标准	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 29921	食品安全国家标准	食品中致病菌限量
JJF 1070	定量包装商品净含量检验规则	
LS/T 3260-2019	燕麦米	

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件

### 3.1 方便米

以各种谷物如大米、小麦、燕麦、荞麦、青稞等粮食为原料，添加或不添加辅料、添加或不添加食品添加剂，以及添加或不添加食用盐等调味品，经粉碎、混料、熟化、成型、干燥脱水制成。配或不配菜肴，加水浸泡后即可食用，具有食用、携带、贮存方便等特点。

### 3.2 复水性

熟化米还原成米饭，外观结构、适口性、滋味和气味等感官要求恢复到原来状态的特性。

## 4 技术要求

### 4.1 基本要求

不得添加任何非食用原料，且原料应符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的要求。不得超范围使用食品添加剂，且食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

### 4.2 原辅料要求

- 4.2.1 大米应符合 GB/T 1354 的规定。
- 4.2.2 莜麦粉应符合 GB/T 13360 的规定
- 4.2.3 荞麦粉应 GB/T 35028-2018 的规定
- 4.2.4 青稞应符合 GB/T11760 的规定

### 4.3 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项目	指标	检验方法
外观结构	呈本品特有颜色、无焦、生现象，复水后有光泽，米粒完整	取适量试样置于洁净的白色瓷盘中，在自然光下观察组织状态色泽；闻其气味。用温开水漱口后品尝其滋味。
滋味和气味	复水前无异味，复水后有本品特有的清香滋味，无异味	
适口性	复水后的米饭爽滑，不粘牙，软硬适中，没有很硬、很软或有渣的感觉，不夹生	
杂质	无正常视力可见外来杂质	

### 4.4 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	检验方法
水分, g/100g	≤ 12.0	GB 5009.3
复水性	开水冲泡, min ≤ 8	取 100 克米, 加入等量开水, 进行浸泡
	自热, min ≤ 15	取 100 克米, 加入等量水, 用加热包加热

#### 4.5 污染物限量

污染物限量应符合表3的规定

表 3 污染物限量

项目	指标	检验方法
铅（以Pb计），mg/kg	≤ 0.16	GB 5009.12

其他污染物限量应符合GB 2762中谷物及其制品项下的规定，按照GB 5009.12中规定的方法检验。

#### 4.6 微生物限量

4.6.1 致病菌应符合 GB 29921 中粮食制品的规定。

4.6.2 微生物限量还应符合表 4 的规定。

表 4 微生物指标

项目	采样方案及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数，CFU/g	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789.2
大肠菌群，CFU/g	5	2	10	10 <sup>2</sup>	GB 4789.3
霉菌，CFU/g	5	2	50	10 <sup>2</sup>	GB 4789.15

\*样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。

#### 4.7 净含量

净含量应符合国家质量监督检验检疫总局令（2005）第 75 号《定量包装商品计量监督管理办法》要求，检测按 JJF 1070 规定执行。

### 5 检验规则

#### 5.1 组批

同一班次、同一批投料生产的同一品种的产品为一个批次。

#### 5.2 抽样

采用随机抽样方法，按表4规定的数量抽样。

表 4 随机抽样方法

批量/包	样本/包	每批的抽检数/包	
		样品数（含留样）	留样数
800以下	3	3	1
800~1500	4	3	1
1500以上	5	4	1

#### 5.3 出厂检验

##### 5.3.1 检验项目

产品出厂前应该逐批检验，检验项目包括感官、水分、复水性、微生物限量、净含量，检验合格后并附产品合格证方可出厂。

5.3.2 型式检验项目为本标准规定的全部项目。正常生产时应每1年进行1次型式检验，遇有下列情形之一时应进行型式检验。

- a) 新产品投产前；
- b) 停产一年以上重新回复生产时；
- c) 主要原料、配方、关键工艺更改时；
- d) 主管部门或授权机构提出全项目检验的要求时。

#### 5.4 判定规则

全部符合本标准要求时，判为合格。当检测结果中出现一项不合格时，可加倍抽样复检，对不合格项进行复检，再出现不合格项时该批判为不合格品。

### 6 生产加工过程

应符合 GB 14881 的规定。

### 7 标签、标志、包装、运输和贮存

#### 7.1 标签、标志

7.1.1 标签应符合 GB7718 的规定

#### 7.2 包装

包装材料应清洁、无毒、无异味，符合相应的食品安全标准。包装应无破损，封口紧密。

#### 7.3 运输

运输工具应干燥、清洁、无异味、无污染、运输过程中应注意防潮、防晒、防雨，不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混运。

#### 7.4 贮存

产品应贮存于清洁、通风、干燥、凉爽、防蝇、防鼠、无异味的仓库内，不得与有毒、有害、有异味的物品一同存放

### 8 保质期

在符合本标准规定的贮存条件下，自生产之日起，保质为12个月。