

ICS 67.060

X11

备案号: 20931-2007

DB44

广东省地方标准

DB44/426-2007

受控文件

有效

湿米粉

Wet rice noodles

2007-06-08 发布

2007-12-01 实施

广东省质量技术监督局 发布

前 言

本标准的4.1.1、4.3、4.4、4.5、4.6、7.1为强制性条款，其余为推荐性条款。

本标准由广东省质量技术监督局提出并归口。

本标准由国家加工食品质量监督检验中心（广州）负责解释。

本标准主要起草单位：国家加工食品质量监督检验中心（广州）、广州市产品质量监督检验所、佛山市质量计量监督检测中心、佛山市质量技术监督标准与编码所、佛山市顺德区质量技术监督标准与编码所

本标准主要起草人：蔡玮红、吴玉銮、王强、刘杰、梁焯琼、杨柳慧、候向昶、许春才、李健

应符合 GB 1354、GB 2715的要求。不得使用陈化粮。

4.1.2 水

应符合GB 5749要求。

4.1.3 淀粉

4.1.3.1 小麦淀粉应符合 GB/T 8883 要求。

4.1.3.2 马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 要求。

4.1.3.3 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 要求。

4.1.3.4 其它类淀粉应符合相关标准要求或有关规定。

4.1.4 食用植物油

应符合GB 2716要求。

4.1.5 其他原辅料

应符合相关标准要求或有关规定。

4.2 感官指标

感官指标应符合表1的规定。

表1 感官指标

项目	指标
色泽	具有大米熟制后的固有色泽，色泽均匀
外观形态	具有本品种固有形态，表面光滑，略有透明感，手感柔软有弹性，厚薄均匀，无粘连，无明显断裂或断条
滋味与气味	具有大米熟制后固有的滋味和气味，无酸味、馊味、霉味及其他异味。
口感	有爽滑感，不粘牙，不夹生，无牙疹
杂质	无肉眼可见的杂质、异物

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/(%)	≤ 70
酸度/(以湿基计)(ml/10g)	≤ 2.0
含砂量/(%)	≤ 0.01
α度/(%)	≥ 85
总砷(以As计)/(mg/kg)	≤ 0.5
铅(以Pb计)/(mg/kg)	≤ 1.0
黄曲霉毒素B ₁ /(μg/kg)	≤ 5
二氧化硫残留量/(mg/kg)	按GB 2760规定执行*

*: 在检验和判定湿米粉中的二氧化硫残留量指标时，应结合中华人民共和国卫生部第11号(2004年)公告执行。

4.4 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	指标			
	非即食类		即食类	
	出厂	销售		
菌落总数/cfu/g	≤	——	——	1000
大肠菌群/(MPN/100g)	≤	90	230	70
霉菌/(cfu/g)	≤	——	——	100
致病菌(沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌)		不得检出		

4.5 净含量要求

定型预包装食品应符合国家质量监督检验检疫总局令[2005]第75号。

4.6 食品添加剂

4.6.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。

4.6.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。不得超范围使用食品添加剂，如硫酸铝钾（钾明矾）、硫酸铝铵（铵明矾）、漂白剂等。不得使用非食品添加剂，如甲醛次硫酸氢钠（吊白块）、硼砂等。

5 试验方法

5.1 感官指标

取适量样品，凭感官鉴别，应符合表1的要求。

5.2 理化指标

5.2.1 水分、酸度、总砷、铅、黄曲霉毒素B₁、二氧化硫残留量

按GB/T 5009.53规定的方法测定。

5.2.2 含砂量

按GB/T 5508规定的方法测定。

5.2.3 α度

5.2.3.1 试剂

5.2.3.1.1 碘溶液 [$c(\frac{1}{2} I_2) = 0.1 \text{ mol/L}$]：按GB/T 601中4.9规定的方法配制。

5.2.3.1.2 氢氧化钠溶液 [4g/L]：按GB/T 601中4.1规定的方法配制。

5.2.3.1.3 硫代硫酸钠溶液 [$c(\text{Na}_2\text{S}_2\text{O}_3) = 0.05 \text{ mol/L}$]：按GB/T 601中4.6规定的方法配制和标定。

5.2.3.1.4 盐酸溶液 [$c(\text{HCl}) = 1 \text{ mol/L}$]：取83mL盐酸 ($\rho_{20} = 1.19 \text{ g/mL}$)，加纯水稀释至100mL。

5.2.3.1.5 硫酸溶液 (1+9)：量取10mL浓硫酸 ($\rho_{20} = 1.84 \text{ g/mL}$)，缓缓注入蒸馏水中，至100mL，冷却，摇匀即可。

5.2.3.1.6 5%淀粉酶溶液 (用时现配)：称取试剂酶5.00g于烧杯中，用100mL蒸馏水溶解，摇匀即可。

5.2.3.1.7 淀粉指示剂 (10g/L)：称可溶性淀粉0.50g，加少许水，调成糊状，倒入50mL沸水中调匀，煮沸。临用时现配。

5.2.3.2 仪器

5.2.3.2.1 分析天平：感量0.0001g；

5.2.3.2.2 电炉、恒温水浴或恒温振荡器；

5.2.3.2.3 碘量瓶、锥形瓶、移液管。

5.2.3.3 测定步骤

5.2.3.3.1 将样品用搅拌机磨成均匀浆状。

5.2.3.3.2 用分析天平分四次称取上述浆状的试样，每次称取 1.000g，精确至 0.001g，分别放入四只 100mL 锥形瓶中，各加入 50mL 蒸馏水，编号 A₁、A₂、A₃、A₄，另取一只 100mL 锥形瓶，加入 50mL 蒸馏水，编号为 B。

5.2.3.3.3 将 A₁、A₂ 用电炉加热至沸腾并保持 15min，然后迅速冷却（用冰水或自来水冷却）至 20℃，往 A₁、A₃、B 瓶内各加入 5mL 5% 淀粉酶溶液，然后再将五只锥形瓶均放入 50℃±1℃ 的恒温水浴中，并不时振摇，保持 90min，到时取下冷却至室温，加入 1mol/L 盐酸 2mL，然后将各瓶试液移入 100mL 容量瓶中定容，用干燥滤纸过滤备用。

5.2.3.3.4 用移液管吸取已过滤备用的 A₁、A₂、A₃、A₄、B 试液及蒸馏水（空白）各 10mL 分别放入六只 150mL 碘量瓶内，用移液管各加入 10mL 0.05mol/L 碘溶液和 18mL 0.1mol/L 氢氧化钠溶液，塞紧塞子，摇匀放置 15min，然后，用移液管快速往各瓶中加入 2mL 1+9 的硫酸，用 0.05mol/L 硫代硫酸钠标准溶液滴定至溶液为浅黄色近终点时，加入 1mL 淀粉指示剂，继续滴定至溶液蓝色褪尽，在 30s 内不再变蓝色为止，记录各瓶消耗的硫代硫酸钠溶液体积。

$$\alpha = \frac{(Y - P_3) - (Y - P_4) - (Y - Q)}{(Y - P_1) - (Y - P_2) - (Y - Q)} \times 100$$

式中：

α —— α 度，%；

P_1 、 P_2 、 P_3 、 P_4 ——分别为 A₁、A₂、A₃、A₄ 消耗硫代硫酸钠溶液的体积，单位为毫升 (mL)；

Y ——蒸馏水空白消耗硫代硫酸钠溶液的体积，单位为毫升 (mL)；

Q ——B 试液消耗硫代硫酸钠溶液的体积，单位为毫升 (mL)。

5.3 微生物指标

5.3.1 菌落总数

按 GB/T 4789.2 规定的方法测定。

5.3.2 大肠菌群

按 GB/T 4789.3 规定的方法测定。

5.3.3 沙门氏菌

按 GB/T 4789.4 规定的方法测定。

5.3.4 志贺氏菌

按 GB/T 4789.5 规定的方法测定。

5.3.5 金黄色葡萄球菌

按 GB/T 4789.10 规定的方法测定。

5.4 净含量

定量预包装按 JJF 1070 规定的方法测定。

5.5 食品添加剂

按 GB/T 5009 及有关标准中的方法测定。

6 检验规则

6.1 组批

同一班次，同一生产线的同品种、同规格的产品为一批。

6.2 出厂检验

6.2.1 由生产厂的检验部门按本标准规定对出厂检验项目进行检验。

6.2.2 同一批产品随机抽取不少于 500g 用于检测，以无菌操作随机取 200g 用于微生物指标检测。

6.2.3 出厂检验项目为感官、水分、酸度、净含量（预包装产品）、菌落总数和大肠菌群。其中感官、水分、酸度和净含量（预包装产品）每批产品必检；菌落总数和大肠菌群，即食类产品每星期至少检验1次，非即食类产品每两星期至少检验1次。

6.3 型式检验

6.3.1 型式检验每半年至少进行一次。有下列情况之一时应进行。

- a) 更改关键工艺时；
- b) 停产半年以上，恢复生产时；
- c) 国家质量监督机构提出进行型式检验要求时。

6.3.2 型式检验项目为本标准第4章的全部要求。

6.4 判定规则

6.4.1 同批中出厂检验项目符合本标准，判定为出厂检验合格。感官、水分、酸度或净含量如不符合本标准时，可在同批产品中加倍抽样对不合格项目进行复验，以复验结果为准。

6.4.2 型式检验项目全部符合本标准，判定为型式检验合格。如有一项或一项以上不符合本标准，判定型式检验不合格。

7 标签、包装、运输和贮存

7.1 标签

7.1.1 预包装产品的标签应符合GB 7718规定。

7.1.2 即食类产品应在标签的主要展示版面标明“即食”的字样。

7.2 包装

7.2.1 即食产品应采用预包装，非即食产品宜采用预包装形式。

7.2.2 产品包装材料应符合相应的卫生标准要求和有关法律、法规的规定。

7.3 运输

产品运输应采用无污染的交通工具，避免日晒、雨淋，不得与其它有毒、有害、有异味的物品混装混运，运输过程应保持清洁卫生，即食产品的运输温度不宜超过20℃。

7.4 贮存

产品应贮存在清洁、干燥、通风良好的场所，贮存温度不宜超过20℃。产品不得露天存放，不得与有害有毒有异味的物品混存混放。