

# DB 44

## 广东省食品安全地方标准

DBS 44/012—2019

---

### 湿米粉

2019-07-11 发布

2019-12-01 实施

广东省卫生健康委员会

发布

## 前 言

本标准首次发布。

# 湿米粉

## 1 范围

本标准规定了湿米粉的术语和定义、产品分类、技术要求、标签、包装、运输、贮存和销售。  
本标准适用于在广东省生产、销售的湿米粉。

## 2 术语和定义

### 2.1 湿米粉

以大米为主要原料，添加或不添加食用淀粉及其他辅料，经清理、浸泡、磨浆、自然发酵（或不发酵）、熟制成型、冷却、包装等生产工艺制成、未经干燥的扁、圆或其它形状的制品。原料中除水外，大米含量应不低于90%。

### 2.2 散装产品

本标准所称的散装产品，指无预先定量包装，需计量销售的食品（含现场制作并直接销售给消费者的食品）。

## 3 产品分类

### 3.1 根据熟制成型工艺分为切粉和榨粉。

#### 3.1.1 切粉

以蒸片（蒸粉）、切条为熟制成型工艺加工而成的湿米粉产品。包括河粉、肠粉（卷粉）、粿条等。

#### 3.1.2 榨粉

以蒸煮、挤压为熟制成型工艺加工而成的湿米粉产品。包括米线（米粉）、濑粉等。

### 3.2 根据食用方式分为即食类和非即食类。

#### 3.2.1 即食类

食用时不再经加热烹调直接食用的产品。

#### 3.2.2 非即食类

食用时需再经加热烹调后食用的产品。

## 4 技术要求

### 4.1 原辅料要求

#### 4.1.1 大米

应符合GB 2715的规定。

#### 4.1.2 加工用水

应符合GB 5749的规定。

#### 4.1.3 食用淀粉

应符合GB 31637的规定。

#### 4.1.4 食用植物油

应符合GB 2716的规定。

#### 4.1.5 食品添加剂

应符合有关标准和国家有关规定。

#### 4.1.6 其他原辅料

应符合有关标准和国家有关规定。

### 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	具有该品种固有的色泽，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
滋味与气味	具有该品种固有的滋味和气味，无酸味、馊味、霉味及其他异味
口感	有爽滑感，不粘牙，不夹生，无牙碜
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	检验方法
水分/(%)	≤ 70	GB 5009.3
蛋白质（以干基计）/(%)	≥ 6.0	GB 5009.5
酸度/(以湿基计) (°T)	≤ 2.0	GB 5009.239

### 4.4 微生物指标

#### 4.4.1 即食预包装产品

致病菌限量应符合GB 29921中熟制粮食制品（含焙烤类）的规定。

微生物限量还应符合表3的规定。

表 3 即食预包装产品微生物限量

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 平板计数法
霉菌/(CFU/g)	≤150				GB 4789.15

4.4.2 即食散装产品应符合表4的规定。

表4 即食散装产品微生物指标

项 目	指 标	检验方法	
菌落总数/(CFU/g)	<	10 <sup>5</sup>	GB 4789.2
大肠埃希氏菌/(CFU/g)	≤	100	GB 4789.38 第二法
沙门氏菌/(/25g)		不得检出	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌/(CFU/g)	<	10 <sup>4</sup>	GB 4789.10 第二法
蜡样芽孢杆菌/(CFU/g)	<	10 <sup>5</sup>	GB 4789.14 第一法

4.4.3 非即食类产品应符合表5的规定。

表5 非即食类产品致病菌指标

项 目	指 标	检验方法	
沙门氏菌/(/25g)		不得检出	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌/(CFU/g)	<	10 <sup>4</sup>	GB 4789.10 第二法
蜡样芽孢杆菌/(CFU/g)	<	10 <sup>5</sup>	GB 4789.14 第一法

#### 4.5 污染物限量

污染物限量应符合GB 2762对大米制品的规定。

#### 4.6 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合GB 2760对大米制品的规定。

### 5 标签、包装、运输、贮存和销售

#### 5.1 标签

5.1.1 销售散装产品的标签应当在外包装、容器外或货架、货柜等显著位置上用公示牌或标示牌标明食品名称、生产日期或生产批号、保质期以及食品生产经营者的名称、地址、联系方式等事项。现场制作的散装产品可仅标示食品名称、加工制作日期和保质期。

5.1.2 配料表应标识大米的添加比例。

5.1.3 保质期在24小时内的产品，生产日期应标注年月日时（例：2019年03月20日3时）。

5.1.4 产品应在标签的主要展示版面标明“即食”或“非即食”的字样。

#### 5.2 包装

产品包装材料或容器应符合相关食品安全标准及有关规定，内包装物不得重复使用。散装产品应以恰当的形式包装，不得以裸露状态进行运输、贮存和销售。

#### 5.3 运输、贮存、销售

产品运输应采用无污染的交通工具，保持清洁卫生，避免日晒、雨淋；产品应贮存在清洁、干燥、通风良好的场所，不得露天存放；产品不得与有害有毒有异味的物品一同运输或贮存。

保质期超过24小时的即食产品的运输、贮存及销售温度应低于5℃；保质期超过24小时的非即食产品的运输、贮存及销售温度应低于10℃。使用后杀菌工艺的产品应确定相应的运输、贮存及销售温度。