

ICS 67.060  
X 11  
备案号:44927—2014

LS

# 中华人民共和国粮食行业标准

LS/T 3303—2014

---

## 方便玉米粉

Instant maize powder

2014-04-28 发布

2014-10-01 实施

---

国家粮食局 发布

## 前 言

本标准按照 GB/T 1.1—2009 给出的规则起草。

本标准由国家粮食局提出。

本标准由全国粮油标准化技术委员会(SAC/TC 270)归口。

本标准起草单位：四川国家粮食质量监测中心、四川省旌晶食品有限公司、河南国家粮食质量监测中心。

本标准主要起草人：牟钧、杨军、陈德长、沈婕、潘蓓、张涛、肖青、曾春芳、曾珍、符锋。

# 方便玉米粉

## 1 范围

本标准规定了方便玉米粉的术语和定义、产品分类、质量要求、检验方法、检验规则和标签、包装、运输、储存的要求。

本标准适用于以玉米或其粗加工产品为主要原料,添加(或不添加)麦芽糊精、白砂糖等辅料加工而成的方便玉米粉。

## 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 317 白砂糖
- GB 1353 玉米
- 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 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
- GB/T 5009.6 食品中脂肪的测定
- GB/T 5508 粮油检验 粉类粮食含砂量测定
- GB/T 5509 粮油检验 粉类磁性金属物测定
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 14880 食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB/T 18738 速溶豆粉和豆奶粉
- GB/T 20884 麦芽糊精
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1

**方便玉米粉 instant maize powder**

以玉米或其粗加工产品为主要原料,经熟化加工后添加(或不添加)麦芽糊精、白砂糖等辅料的粉末状方便食品。

### 3.2

**冲调性 dissolving quality**

产品在规定条件下,在样品中加入一定温度的饮用水,搅拌使其均匀混合、溶解或糊化形成糊状的

特性。

#### 4 产品分类

方便玉米粉分为Ⅰ类和Ⅱ类。

Ⅰ类：以玉米或其粗加工产品为原料，不添加任何辅料制成的产品。

Ⅱ类：以玉米或其粗加工产品为主要原料，添加其他辅料制成的产品。

#### 5 质量要求

##### 5.1 原料要求

5.1.1 玉米应符合 GB 1353 的规定。

5.1.2 白砂糖应符合 GB 317 的规定。

5.1.3 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 的规定。

5.1.4 其他原辅料应符合相关标准和规定。

##### 5.2 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	浅黄色或产品特有色泽、均匀一致
杂质	无可见外来杂质
组织形态	呈干燥、疏松的粉末状或微粒状，允许含有片状或颗粒状，无结块、无霉变
冲调性	冲调后成均匀糊状，允许有少量团块，在半小时内不应出现分层
气味、滋味	冲调后具有本品固有气味、滋味，无异味

##### 5.3 理化指标

应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项目		指标	
		Ⅰ类	Ⅱ类
水分/(g/100 g)	≤	8.0	
脂肪/(g/100 g)	≤	8.0	
蛋白质/(g/100 g)	≥	5.0	3.0
磁性金属物/(g/kg)	≤	0.003	
含砂量/%	≤	0.02	

## 5.4 食品安全要求

5.4.1 污染物应符合 GB/T 2762 的规定。

5.4.2 微生物应符合 GB/T 18738 的规定。

5.4.3 真菌毒素应符合 GB 2761 的规定。

## 5.5 食品生产加工过程的要求

食品添加剂和食品营养强化剂的质量应符合国家有关规定。

食品添加剂和食品营养强化剂的品种和使用量应符合 GB 2760 和 GB 14880 的规定。

## 5.6 生产加工过程中的卫生要求

生产过程应符合 GB 14881 的规定。

## 5.7 净含量要求

应符合 JJF 1070 和国家相关规定。

## 6 检验方法

### 6.1 感官检验

#### 6.1.1 色泽、杂质、组织形态

将 40 g 被测样品倒在清洁的白糖瓷盘上,在光线充足柔和的环境中用目测法观察样品的色泽、杂质及组织形态。

#### 6.1.2 气味、滋味和冲调性

##### 6.1.2.1 仪器用具

6.1.2.1.1 电子天平:感量为 0.1 g。

6.1.2.1.2 温度计:分度值为 2 ℃。

6.1.2.1.3 搪瓷碗:500 mL。

6.1.2.1.4 比色管:50 mL。

6.1.2.1.5 量筒:100 mL。

6.1.2.1.6 不锈钢汤勺。

6.1.2.1.7 秒表。

6.1.2.1.8 玻棒。

##### 6.1.2.2 检验步骤

称取 30.0 g 样品置于搪瓷碗中,加入 60 ℃~65 ℃温开水 90 mL,用汤勺快速拌匀后顺一方向连续搅动 50 转,再加入 60 ℃~65 ℃温开水 60 mL,用汤勺快速拌匀后顺一个方向连续搅动 50 转,要求每次拌匀的时间不超过 30 s,从加入样品到完成冲调不超过 4 min。冲调完成后观察搪瓷碗中样品糊外观,嗅其气味,品尝其滋味。然后将样品糊转入 50 mL 比色管中,常温下静置半小时,观察比色管中样品,如果可见明显分层界线且上层液高度 $\geq 0.5$  cm,则视为分层。

## 6.2 其他指标检验

- 6.2.1 水分:按 GB 5009.3 执行。
- 6.2.2 含砂量:按 GB/T 5508 执行。
- 6.2.3 磁性金属物:按 GB/T 5509 执行。
- 6.2.4 蛋白质:按 GB 5009.5 执行。
- 6.2.5 脂肪:按 GB/T 5009.6 执行。
- 6.2.6 净含量:按 JJF 1070 执行。

## 7 检验规则

### 7.1 产品组批

同班次、同品种、同规格的产品为一批。

### 7.2 抽样量

从每批产品中按质量的万分之五的比例随机抽取样品,抽样量不得少于 2 kg。样品分为 2 份,1 份用作检验,1 份留样备查。

### 7.3 出厂检验

- 7.3.1 出厂检验的项目包括:感官、净含量、水分、菌落总数、大肠菌群。
- 7.3.2 每批产品出厂前应经生产厂检验部门按本标准规定的方法检验,并出具合格证后方可出厂。

### 7.4 型式检验

- 7.4.1 型式检验项目包括本标准中规定的全部项目。
- 7.4.2 每半年需对产品进行一次型式检验。
- 7.4.3 发生下列情况之一时应进行型式检验:
  - 新产品的试制定型或老产品转厂生产时;
  - 原料、工艺有较大改变,可能影响产品质量时;
  - 产品停产三个月以上,恢复生产时;
  - 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时;
  - 国家质量监督机构提出进行型式检验的要求时。

### 7.5 判定规则

- 7.5.1 检验结果全部符合本标准规定时,判该批产品为合格品。
- 7.5.2 除微生物指标外,其他项目检验结果不符合本标准要求时,可以在原批次产品中双倍抽样复验一次,判定以复验结果为准,复验后仍有一项指标不符合本标准,则判该批产品为不合格品。

## 8 标签、包装、运输、储存

### 8.1 标签标识

- 8.1.1 销售包装上的食品标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 有关规定,同时还应标示产品类型。

8.1.2 运输包装上的标注按相关规定。

8.1.3 保质期应按 GB 7718 执行。

## 8.2 包装

包装容器和材料应符合相应的食品安全标准和有关规定。

## 8.3 运输

运输工具应清洁、干燥、平整、无异味、有篷盖。运输中应轻装、轻卸、防雨、防晒,不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装运输。

## 8.4 储存

8.4.1 产品应储存于常温下通风、干燥、阴凉、清洁的仓库内,不得与有毒、有害、有异味、易腐蚀、潮湿的物品混存。

8.4.2 产品应存放在垫板上,离地、离墙,中间留有通道,产品码放整齐,码放高度以不倒塌、不压坏外包装为限。

---