

ICS 67.060
X 11

Q/HNRL

海南省食品安全企业标准

Q/HNRL 0003S—2023
代替 Q/HNRL 0003S—2020

湿面条

2023 - 12 - 15 发布

2023 - 12 - 20 实施

海南润龙食品有限公司 发布

前 言

本标准按照《中华人民共和国食品安全法》和 GB/T 1.1 《标准化工作导则第 1 部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

本标准代替 Q/HNRL 0003S—2020《湿面条》。

本标准与 Q/HNRL 0003S—2020 相比，主要变化如下：

——按 GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》修改食品安全指标。

本标准由海南润龙食品有限公司提出。

本标准由海南润龙食品有限公司起草。

本标准主要起草人：冉培海、刘桂荣。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

——Q/HNRL 0003S—2020。

湿面条

1 范围

本标准规定了湿面条的技术要求、食品添加剂、生产加工过程中的卫生要求、检验规则以及标签、标志、包装、运输、贮存和保质期的要求。

本标准适用于以小麦粉、玉米粉、食用植物油、鸡蛋或不添加鸡蛋、淀粉、饮用水、食用纯碱（碳酸钠）等为原料，经和面、压皮、卷皮（醒面）、压条（压丝）、冷却、包装等工艺加工而成的非即食湿面条的生产控制、检验、贮运等环节。

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 1355 小麦粉
- GB 1886.1 食品安全国家标准 食品添加剂 碳酸钠
- GB 2716 食品安全国家标准 植物油
- GB 2749 食品安全国家标准 蛋与蛋制品
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
- 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 5009.22 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素B族和G族的测定
- GB 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定
- GB 5009.239 食品安全国家标准 食品酸度的测定
- GB 5749 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/T 10463 玉米粉
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB 31637 食品安全国家标准 食用淀粉
- GB/T 40636 挂面
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- 国家市场监督管理总局令第70号《定量包装商品计量监督管理办法》

3 技术要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 小麦粉：应符合 GB/T 1355 的要求。
- 3.1.2 鸡蛋：应符合 GB 2749 的要求。
- 3.1.3 玉米粉：应符合 GB/T 10463 的要求。
- 3.1.4 淀粉：应符合 GB 31637 的要求。
- 3.1.5 碳酸钠：应符合 GB 1886.1 的要求。
- 3.1.6 食用植物油：应符合 GB 2716 的要求。
- 3.1.7 生产用水：应符合 GB 5749 的要求。

3.2 感官要求

应符合表1的要求。

表 1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
色 泽	具有各种配料混合后应有的色泽	取适量试样置于白色搪瓷皿中,在自然光下观察色泽、性状和杂质,并嗅其气味,用温开水漱口,熟化后品其滋味,并检验其烹调性
滋味与气味	具有各种配料混合后应有滋味和气味,无异味	
性 状	条状或片状,粗细或厚薄较均匀,长短基本一致	
烹调性	煮熟后口感不粘,不牙碜,柔软爽口	
杂 质	无正常视力可见的外来杂质	

3.3 理化指标

应符合表3的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分, g/100g	≤ 40.0	GB 5009.3
酸度(以乳酸计), ml/10g	≤ 5.0	GB 5009.239
熟断条率, %	≤ 12.0	GB/T 40636
铅(以Pb计), mg/kg	≤ 0.15	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22

3.4 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定,并按JJF 1070的规定的的方法进行测定。

4 食品添加剂

- 4.1 使用的食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。
- 4.2 食品添加剂使用的品种、使用范围和使用量应符合 GB 2760 的规定。

5 生产加工过程中的卫生要求

应符合GB 14881的要求。

6 检验规则

6.1 组批

以同一批原料、同一生产日期、同一生产班次生产的包装完好的同一规格产品为一组批。

6.2 抽样

每批产品按包装件数的1%随机抽样，不足1千件者按1千件计。抽样量不得少于3个最小独立包装。每批产品抽样数量不少于2kg，抽样数量的2份用于感官检查和理化指标检验，1份用于留样，另根据产品的具体规格抽取适当的样品进行净含量检验。

6.3 出厂检验

产品出厂前，须经企业质量检验部门按本标准规定逐批进行检验，检验合格后签发质量证明书方可出厂，出厂检验项目为感官要求、净含量、水分、熟断条率等。

6.4 型式检验

型式检验是对产品质量进行的全面考核，正常生产时每年进行一次，检验项目包括本标准技术要求中的全部项目。有下列情况之一时亦应进行型式检验。

- a) 产品正式投入生产时；
- b) 主要原辅料来源有较大改变或更换主要生产设备，可能影响产品质量时；
- c) 出厂检验与上一次型式检验结果有较大差距时；
- d) 长期停产6个月以上，恢复生产时；
- e) 食品安全监督部门提出进行型式检验的要求时。

6.5 判定规则

所检项目检验结果全部符合本标准规定时，判该批产品为合格品，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检一次，判定以复检结果为准。复检后仍有一项或一项以上不符合标准，则判该批产品为不合格品。

7 标签、标志、包装、运输、贮存

7.1 标签、标志

产品标签应符合GB 7718和GB 28050的规定。产品运输包装标志应符合GB/T 191的要求。

7.2 包装

产品包装用塑料袋应符合GB 4806.7的要求。也可按市场和客户要求进行其它包装，包装材料都应符合相应卫生和标准要求。

7.3 运输

运输工具必须清洁、干燥、无异味、无污染；运输时应防雨、防潮、防曝晒；装卸时轻放轻卸，不得与有毒、有害、有异味或其他可能影响产品品质的物品混装、混运。

7.4 贮存

产品应贮于贮存于清洁的冰柜内。贮存温度为0~4℃。不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀或其他可能影响产品品质的物品同库储存。

8 保质期

在符合本标准规定的条件下，产品保质期为2天。
