

ICS 67.060
X 11

Q/HNYS

海南省食品安全企业标准

Q/HNYS 0001S—2018
代替 Q/HNYS 0001S—2015

手擀面（碗面）

海南省食品安全企业标准
备案专用章
备案号: 460104S-2018
有效期: 2018年4月12日
至 2021年4月11日



2018-03-20 发布

2018-04-10 实施

海南叶氏食品有限公司 发布

表1 感官要求

项 目	要 求	检 验 方 法
色 泽	呈均匀乳白色或淡黄色, 允许正反两面略有色差	取适量样品于白色瓷盘中, 在自然光线下用肉眼观察其色泽, 形态和杂质, 在沸水中煮6min后观察其烹制性和品尝口感, 并嗅其气味
形 态	形态整齐, 花纹均匀	
气 味	气味正常, 无霉味、哈喇味及其他异味	
烹 调 性	复水后无明显断条、并条, 口感不爽生、不粘牙	
杂 质	无正常视力可见的外来杂质	

3.3 理化指标

应符合表2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
食盐(以NaCl计), g/100g	≤ 2.5	GB 5009.44
复水时间, min	≤ 6.0	LS/T 3211
碘显色度(碘值)	≤ 1.0	LS/T 3211
铅(Pb), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.12

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, 按JJF 1070规定的方法进行测定。

4 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的要求。

5 检验规则

5.1 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。

5.2 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。每批产品抽样数量不少于2Kg, 抽样数量的1/2用于感官检查和理化指标检验, 1/2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。

5.3 出厂检验

产品出厂须经工厂检验部门进行检验, 检验合格并签发合格证后方可出厂。出厂检验项目包括: 感官要求、净含量、水分、食盐。

5.4 型式检验

型式检验是对产品质量进行的全面考核,正常生产时每半年进行一次,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。

5.5 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。所检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。

6 标签、标志、包装、运输、贮存

6.1 标签、标志

应符合GB 7718、GB 28050和《关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》的要求。产品运输包装标志应符合GB/T 191的要求。

6.2 包装

产品用塑料袋包装,包装材料应符合GB 4806.1、GB 4806.7的要求。运输用纸箱应符合GB/T 6543的要求。也可以根据市场和客户要求采用其它形式包装均须整洁,符合卫生要求,无破损。

6.3 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。

6.4 贮存

产品应储存于阴凉、干燥、通风的仓库内,仓库周围应无异气污染,仓库内应保持清洁卫生,有防尘、防霉、防鼠等设施。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。

7 保质期

在符合本标准规定的条件下,本产品保质期为12个月。