

ICS 67.060

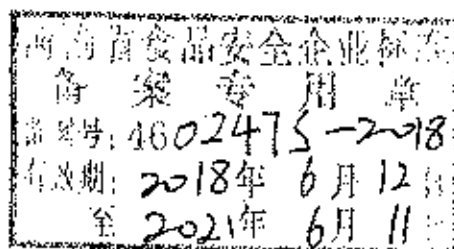
X 11

Q/SL

海南省食品安全企业标准

Q/SL 0001S—2018

生湿面制品



2018-05-20 发布

2018-06-20 实施

海南食乐中央厨房管理有限公司 发布

前 言

本标准由海南食乐中央厨房管理有限公司提出。
本标准由海南食乐中央厨房管理有限公司起草。
本标准主要起草人：李聪、柳笛、杨文津。
本标准为首次发布。

生湿面制品

1 范围

本标准规定了生湿面制品的技术要求、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、运输和贮存的要求。

本标准适用于以小麦粉，水为主要原料，添加或不添加小球藻粉、大豆油或花生油等辅料，经和面、压面、成型、包装、入冷库等生产工艺制成的生湿面制品的生产控制、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 1534 花生油

GB/T 1535 大豆油

GB 1355 小麦粉

GB 2716 食用植物油卫生标准

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用卫生标准

GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品

GB 5749 生活饮用水卫生标准

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 5009.239 食品安全国家标准 食品酸度的测定

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB/T 20980 饼干

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

国家质量监督检验检疫总局令第75号《定量包装商品计量监督管理办法》

国家质量监督检验检疫总局令第123号《关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》

国家卫生和计划生育委员会公告2012年第19号《关于批准蛋白核小球藻等4种新资源食品的公告》

3 技术要求

3.1 原辅料要求

3.1.1 小麦粉：应符合GB 1355的要求。

3.1.2 水：应符合GB 5749的要求。

3.1.3 小球藻粉：应符合卫计委 2012 年 第 19 号公告的规定。

3.1.4 大豆油：应符合 GB/T 1535 的要求。

3.1.5 花生油：应符合 GB/T 1534 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	具有近似所用原料的自然色	取适量试样置于洁净的白色搪瓷皿中，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，品其滋味
气 味	具有本品特有的气味，无异味	
性 状	条状或片状，粗细或厚薄较均匀，长短基本一致	
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 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分, g/100g	≤ 35.0	GB 5009.3
酸度 (以乳酸计), g/100g	≤ 0.1	GB 5009.239
碱度 (限碱水面), %	≤ 0.8	GB/T 20980
铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.19	GB 5009.12

3.5 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，按JJF1070 规定的方法进行测定。

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 12695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。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。

6.3 出厂检验

产品出厂前须经厂质量检验部门逐批检验,并签发合格证后方可出厂。出厂检验项目包括:感官要求、水分、酸度、标签等。

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。

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。

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

7.2 包装

产品内包装用塑料袋应符合GB 4806.7的要求,外包装用瓦楞纸箱应符合GB/T 6543的规定。

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

产品可以常温贮存,也可以0-4℃贮存,储存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。

8 保质期

产品可根据不同季节、不同的贮存条件，在产品包装或其他标识上规定具体保质期。
