

ICS 67.060

X 11

Q/JHYB

海南省食品安全企业标准

Q/JHYB 0001S—2018

海南粉

海南省食品安全企业标准
备案号: 4602555-2018
发布日期: 2018年6月14日
有效期至: 2021年6月13日

2018-06-10 发布

2018-06-20 实施

海口琼山金花银宝粉条作坊

发布

前 言

本标准由海口琼山金花银宝粉条作坊提出。
本标准由海口琼山金花银宝粉条作坊起草。
本标准主要起草人：林碧梅、吴小宝。
本标准为首次发布。

海南粉

1 范围

本标准规定了海南粉的技术要求、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、贮存的要求。

本标准适用于以籼米为原料经沸水漂烫、沥干、磨浆、脱水成干浆、水煮至半熟、再次磨浆、过滤、加入少量淀粉搅拌、挤压成型、煮熟、冷水冷却、沥干等生产工艺制成的海南粉的生产控制、检验和贮存等环节。

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 1354 大米
- GB 2715 食品安全国家标准 粮食
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
- GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数
- GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
- GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷和无机砷的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定
- GB 5009.17 食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定
- 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/T 5009.53 淀粉类制品卫生标准的分析方法
- GB 5009.123 食品安全国家标准 食品中铬的测定
- 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 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
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- 国质检执〔2002〕183号文《禁止在食品中使用次硫酸氢钠甲醛（吊白块）产品的监督管理规定》
- 国家质量监督检验检疫总局令〔2005〕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〔2009〕第123号《关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》

3 技术要求

3.1 原辅料要求

3.1.1 籼米：具有正常籼米的色泽及气味，不应有发霉变质现象，应符合 GB 1354、GB 2715 的要求，不得用陈化粮（稻谷）加工米粉。

3.1.2 食用淀粉：应符合 GB 31637 的要求。

3.1.3 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	白色	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，品其滋味
性 状	形态完整，表面光滑，无明显断条	
滋味与气味	具有本产品正常的微酸气味、滋味，无异味，不粘牙，不夹生，不牙珍	
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的要求。

表2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分, g/100g	≤ 75.0	GB 5009.3
酸度, °T	≤ 3.5	GB/T 5009.53
无机砷(以As计), mg/kg	≤ 0.15	GB 5009.11
铅(以Pb计), mg/kg	≤ 0.2	GB 5009.12
镉(以Cd计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.15
总汞(以Hg计), mg/kg	≤ 0.02	GB 5009.17
铬(以Cr计), mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.123
黄曲霉毒素B ₁ , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22

3.4 微生物限量

应符合表3的规定。

表3 微生物限量

项 目	采样方案及限量(若非指定,均以/25g表示)				检验方法
	n	c	m	M	
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	100	GB 4789.3 平板计数法
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4

表3 微生物限量(续)

项 目	采样方案及限量(若非指定,均以/25g表示)				检验方法
	n	c	m	M	
金黄色葡萄球菌	5	1	100CFU/g	1000CFU/g	GB 4789.10 第二法

注: n 为同一批次产品应采集的样品件数; c 为最大可允许超出 m 值的样品数; m 为指标可接受水平的限量值; M 为指标的最高安全限量值。样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。

3.5 净含量

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

4 食品添加剂

食品添加剂的品种和使用量应符合GB 2760的规定。在生产过程中不应加入硫酸铝钾(钾明矾)、硫酸铝铵(铵明矾)、漂白剂(含硫类等)、甲醛次硫酸氢钠(吊白块)、硼砂等原料。

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12个最小独立包装。每批产品抽样数量不少于2kg,抽样数量的1/4用于感官检查和理化指标检验,1/2用于微生物指标检验,1/4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,应由检验部门按本标准逐批进行检验合格后方可出厂。出厂检验项目为:感官要求、净含量、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。

- 产品正式投入生产时;
- 正式生产后,如原料、工艺有较大变化或更换主要生产设备,可能影响产品质量时;
- 出厂检验与上一次型式检验结果有较大差异时;
- 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。微生物指标不符合本标准要求时,判该批产品为不合格品,不得复检。除微生物指标外,其它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和《关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》的规定。外包装运输标志应符合GB/T 191的要求。

7.2 包装

7.2.1 定型包装产品内包装材料应符合GB 9683的要求,外包装用瓦楞纸箱应符合GB/T 6543的要求。

7.2.2 散装产品在标签上标明以下内容:食品名称、配料表、生产者和地址、生产日期、保质期、保存条件、食用方法,同时应附有检验合格证明。应采用符合食品安全标准要求的包装材料和容器进行密封包装。

7.3 运输

运输工具应清洁、干燥、无异味、无污染。运输时应防雨、防潮、防曝晒,防冻结。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

产品应储存于阴凉、干燥、通风的仓库内,仓库周围应无臭气污染,仓库内应保持清洁卫生,有防尘、防蝇、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

在符合本标准的条件下,生产企业可根据不同季节,在产品包装或其他标识上作出具体的规定。