

ICS 67.060

X 11

# Q/HKXR

## 海南省食品安全企业标准

Q/HKXR 0001S—2020

代替 Q/HKXR 0001S—2017

### 干米粉（干米线）

海南省食品安全企业标准  
备案专用章  
备案号: 4602175-2020  
有效期: 2020年7月21日  
至 2023年7月20日

2020-07-01 发布

2020-07-31 实施

海口秀英熊日米线加工厂 发布

## 前 言

本标准代替Q/HKXR 0001S—2017《干米粉（干米线）》

本标准与Q/HKXR 0001S—2017相比，主要修改如下：

——对规范性引用文件进行修改，将“GB/T 5009.24《食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素M<sub>1</sub>和B<sub>1</sub>的测定》”修改为GB/T 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》。

本标准由海口秀英熊日米线加工厂提出。

本标准由海口秀英熊日米线加工厂起草。

本标准主要起草人：熊日讲、韦洪勤。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

——Q/HKXR 0001S—2010、Q/HKXR 0001S—2014、Q/HKXR 0001S—2017。

## 干米粉（干米线）

### 1 范围

标准规定了干米粉（干米线）的技术要求、生产加工过程的卫生要求、检验规则以及标签、标志、包装、运输、贮存的要求。

本标准适用于以大米、淀粉为主要原料，经浸泡粉碎，磨粉后加水加淀粉搅拌、颗粒定型、蒸熟、机械压粉、松散、自然晾晒（或烘干）、包装等生产工艺制成的非即食干米粉（干米线）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 1354 大米
- GB 2715 食品安全国家标准 粮食
- 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 5009.11 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 9683 复合食品包装袋卫生标准
- GB 14881 食品安全国家标准 食品企业通用卫生规范
- 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
- QB/T 2652 方便米粉（米线）
- 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》

### 3 技术要求

#### 3.1 原辅料要求

3.1.1 大米：具有正常大米的色泽及气味，不得有发霉变质现象，符合 GB 1354 或 GB 2715 的要求。不得用陈化粮（稻谷）加工米粉（米线）。

3.1.2 生产用水：应符合 GB 5749 的要求。

3.1.3 淀粉：应符合 GB 31617 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	米黄色或品种应有的色泽	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，品其滋味
性 状	条状或扁平状，形态基本完整	
滋味与气味	具有大米的香味、无异味、口尝无砂质	
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	≤ 14.0	GB 5009.3
酸度, °T	≤ 4.0	GB/T 5009.53
总砷(以As计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
铅(以Pb计), mg/kg	≤ 0.5	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	≤ 0.9	GB 5009.123
黄曲霉毒素 B1, 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，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。

### 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) 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；
- c) 出厂检验与上一次型式检验结果有较大差异时；
- d) 长期停产3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和GB 28050的规定。外包装运输标志应符合GB/T 191的要求。

### 7.2 包装

产品用塑料袋包装或复合袋包装，包装材料应符合GB 9683或GB 4806.7的要求，外包装用瓦楞纸箱应符合GB/T 6543的要求。

### 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，仓库周围应无异气污染，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

在符合本标准规定的条件下，产品保质期为12个月。

---