

ICS 67.060  
X 11

# Q/YH

## 海南省食品安全企业标准

Q/YH 0001S—2020

### 伊面

海南省食品安全企业标准  
备案专用章  
备案号: 4603135-2020  
有效期: 2020年11月9日  
至 2023年11月8日

2020-11-01 发布

2020-11-15 实施

儋州那大羲鸿食品加工厂

发布

## 前 言

本标准由儋州那大羲鸿食品加工厂提出。  
本标准由儋州那大羲鸿食品加工厂起草。  
本标准主要起草人：谢美顺、邓星亮。  
本标准首次发布。

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 产品分类

产品按是否添加鸡蛋分为海南伊面、鸡蛋伊面。

### 4 技术要求

#### 4.1 原辅料要求

4.1.1 小麦粉：应符合 GB 1355 的要求。

4.1.2 食用盐：应符合 GB 5461 的要求。

4.1.3 鸡蛋：应符合 GB 2749 的要求。

4.1.4 玉米粉：应符合 GB/T 10463 的要求。

4.1.5 生产用水：应符合 GB 5749 的要求。

4.1.6 食用淀粉：应符合 GB 31637 的要求。

4.1.7 食用油：应符合 GB 2716 或 GB 10146 的要求。

#### 4.2 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	呈均匀一致的淡黄色	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	质地均匀，外型整齐	
滋味和气味	气味正常，无霉味、哈喇味及其他异味	
杂 质	无焦渣、无正常视力可见外来杂质	

#### 4.3 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	≤ 10.0	GB 5009.3
总砷(以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	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

表2 理化指标(续)

项 目	指 标	检验方法
铬(以Cr计), mg/kg	≤ 0.9	GB 5009.123
酸价(以脂肪计)(KOH), mg/g	≤ 3.0	GB 5009.229
过氧化值(以脂肪计), g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
黄曲霉毒素B <sub>1</sub> , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22

#### 4.4 微生物限量

应符合表3的规定。

表3 微生物限量

致病菌指标	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	1	10	100	GB 4789.3 平板计数法
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100CFU/g	1000CFU/g	GB 4789.10

注:样品的采样及处理按GB 4789.1执行。

#### 4.5 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。

### 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品种、同一规格产品为一组批。

#### 6.2 抽样

每批产品按包装盒件数的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1kg,抽样数量的1/4用于感官和理化指标检验,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

产品出厂须经检验部门逐批检验,检验合格后并签发合格证后方可出厂。出厂检验项目包括感官、净含量、水分、菌落总数、大肠菌群、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6个月以上，恢复生产时；
- e) 食品安全监管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、运输和贮存

### 7.1 标签、标志

产品标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。外包装箱标志应符合 GB/T 191 的规定。

### 7.2 包装

包装材料应符合 GB 9683 的规定。产品的包装形式、包装规格可根据市场需求而定。运输用纸箱应符合 GB/T 6543 的要求。

### 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

产品应贮于清洁、干燥、防潮、无异味的专用仓库内；仓库周围应无异气污染；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 15 天。