

ICS 67.060

X 11

Q/YH

海南省食品安全企业标准

Q/YH 0005S—2020

鲜桂林米粉

海南省食品安全企业标准
备案专用章
备案号: 4603155-2020
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。

鲜桂林米粉

1 范围

本标准规定了鲜桂林米粉的技术要求、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。

本标准适用于以水、大米或糙米为主料，添加（或不添加）食用淀粉，经浸泡、磨浆、混浆或不混浆、蒸煮、成型、冷却、切条、包装等生产工艺制成的非即食鲜桂林米粉的生产控制、检验和贮运等环节。

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 2715 食品安全国家标准 粮食
- GB 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
- 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 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 食品中总砷及无机砷的测定
- 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/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
- 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
- 国家质量监督检验检疫总局第75号令《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、糙米：应符合 GB 2715 的要求。

3.1.2 食用淀粉：应符合 GB 31637 的要求。

3.1.3 加工用水：应符合 GB 5749 的要求。

3.1.4 其它要求：在生产过程中不应加入漂白剂（含硫类等）、甲醛次硫酸氢钠（吊白块）等非食品原料原料。

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	呈均匀一致的白色	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
气味与滋味	具有正常的米香味，无馊味、霉味及其它异味	
性 状	条状，形态完整，表面光滑，无明显断条	
杂 质	无正常视力可见外来杂质	

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	≤ 75.0	GB 5009.3
酸度 (以湿基计), (° T)	≤ 2.0	GB/T 5009.53
铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.2	GB 5009.12
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
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	≤ 10.0	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 a 及限量 (若非指定, 均以均以/25g 表示)				检验方法
	n	c	m	M	
金黄色葡萄球菌	5	1	1000 CFU/g	10000 CFU/g	GB 4789.10
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4

注：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》的规定，按JJF 1070规定的方法进行测定。

4 生产加工过程中的卫生要求

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 1/4 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。

5.3 出厂检验

5.3.1 产品出厂前，应由检验部门按本标准逐批检验合格后方可出厂。

5.3.2 出厂检验项目：感官、净含量、酸度、菌落总数、大肠菌群、标签等为每批必检项目，其他项目做不定期抽检。

5.4 型式检验

型式检验是对产品进行全面考核，正常生产时每年进行一次，检验项目包括本标准中的全部项目。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。微生物一项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。

6 标签、标志、包装、运输、贮存

6.1 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》的要求，产品运输包装标志应符合GB/T 191规定。产品应在标签的主要展示版面标明“非即食”的字样；生产日期应标注年月日时。

6.2 包装

产品采用塑料袋包装，应符合GB 4806.7的规定，外包装用瓦楞纸箱应符合GB/T 6543规定。

6.3 运输

运输工具必须清洁、干燥、无异味、无污染的保温车运输，运输过程应保持温度低于10-25℃。不得与有毒、有害、有异味、有腐蚀性或影响产品质量的货物混装、混运。

6.4 贮存

产品贮藏于清洁卫生、无异味、有防鼠防虫设备的低温（10-25℃）环境中。不得与有毒、有害、有异味、易挥发、有腐蚀性货物混贮。

7 保质期

在符合本标准规定的条件下，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。
