

ICS 67.180

X 55

# Q/MYY

## 海南省食品安全企业标准

Q/MYY 0003S—2020

代替 Q/MYY 0003S—2015

### 辣木面条

海南省食品安全企业标准  
备案专用章  
备案号: 46 02525-2020  
有效期: 2020年8月14日  
至 2023年8月13日

2020-07-01 发布

2020-07-30 实施

海南木养元大健康产业有限公司 发布

## 前 言

本标准代替Q/MYY 0003S—2015《辣木面条》。

本标准与Q/MYY 0003S—2015相比，主要变化如下：

——引用标准修改为最新版本。

本标准附录A为规范性附录。

本标准由海南木养元大健康产业有限公司提出。

本标准由海南木养元大健康产业有限公司、琼海新潮辣木专业合作社共同起草。

本标准同样适用于本公司委托加工企业：海口美兰万寿食品加工厂（地址：海南省海口市桂林洋农场炳庄村）。

本标准主要起草人：黎捷、王林、易籽林、余言鹏。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

——Q/MYY 0003S—2015。



## 4.1 原辅料要求

- 4.1.1 辣木茶粉：应符合附录 A 的要求。
- 4.1.2 小麦粉：符合 GB 1355、GB/T 8607 或 LS/T 3202 的要求。
- 4.1.3 生产用水：应符合 GB 5749 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	试验方法
色 泽	浅灰色	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。将试样置于50ml烧杯中用开水煮熟后，用温开水漱口，品其滋味
性 状	具有圆形条状或扁状，形态基本完整，不得有虫蛀、发霉，无劣变	
气味与滋味	具有正常的面粉香味，煮熟后口感牙碜，无馊味、霉味及其他异味	
杂 质	无正常视力可见的外来杂质	

## 4.3 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标	试验方法
水分, w/%	≤ 15.0	GB 5009.3
酸度, ml/10g	≤ 4.0	LS/T 3212
自然断条率, %	≤ 5.0	LS/T 3212
熟断条率, %	≤ 5.0	LS/T 3212
烹调损失率, %	≤ 10.0	LS/T 3212
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.1	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 B <sub>1</sub> , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22

## 4.4 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，检验按 JJF 1070 的规定执行。

## 4.5 其它要求

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

以同一批投料、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1/2用于感官要求和理化指标检验，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

每批产品出厂时，必须经过厂质检部门检验合格方可出厂，检验项目为：感官品质、水分、酸度、净含量、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。

- 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；
- 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。所检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。产品运输包装标志应符合GB/T 191的要求。

### 7.2 包装

包装材料应符合GB 11680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，严禁与有害、有异味、易污染品混装、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；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 24 个月。



附录 A  
(规范性附录)  
辣木粉质量要求

A.1 辣木茶粉感官要求

应符合表A.1的要求。

表A.1 感官要求

项 目	指 标
色 泽	纯粉为绿，一级和二级粉为微黄色
性 状	粉状或颗粒状，不得有虫蛀、发霉，无劣变
气味和滋味	香气纯正，具有相应产品种类固有的滋味，无异味
杂 质	无正常视力可见的外来杂质

A.2 辣木茶粉理化指标

应符合表A.2的要求。

表A.2 理化指标

项 目	指 标		
	纯粉	一 级	二 级
水分, g/100g $\leq$	10.0	10.5	11
蛋白质, g/100g $\geq$	9.0	6.0	3.0
粗纤维, g/100g $\geq$	20.0	10.0	5.0
灰分, g/100g $\leq$	8.5	9.0	9.0
钙, mg/100g $\geq$	800	400	200
维生素C (VC), mg/100g $\geq$	3.0	1.5	0.70
钾, g/100g $\geq$	2.0	1.0	0.5
二氧化硫, mg/kg $\leq$	—	15	10
总砷 (以As计), mg/kg $\leq$		0.5	
铅 (以Pb计), mg/kg $\leq$		5.0	

A.3 微生物指标

应符合表A.3的规定。

表A.3 微生物指标

项 目	指 标
菌落总数, CFU/g	≤ 1000
大肠菌群, MPN/100g	≤ 40
霉菌和酵母, CFU/g	≤ 100
致病菌 (沙门氏菌、金黄色葡萄球菌)	按GB 29921的规定执行