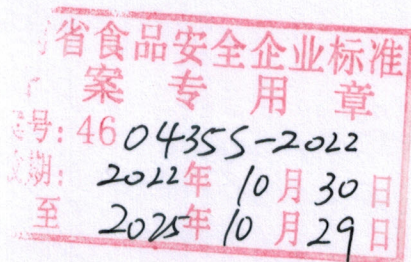


Q/WF

海南省食品安全企业标准

Q/WF 0001S—2022

伊面



2022 - 10 - 01 发布

2022 - 10 - 30 实施

东方市东海伟峰食品厂

发布

前 言

本标准按照《中华人民共和国食品安全法》和GB/T 1.1《标准化工作导则第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

本标准由东方市东海伟峰食品厂提出。

本标准由东方市东海伟峰食品厂起草。

本标准主要起草人：谢美顺、胡栖闻。

本标准为首次发布。

伊面

1 范围

本标准规定了伊面的产品分类、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、贮存和保质期的要求。

本标准适用于以小麦粉为主要原料，添加食盐、食用淀粉，添加或不添加鸡蛋、玉米粉，加适量水调制、压延、成型、油炸、冷却、包装等生产工艺制成的非即食伊面的生产控制、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 1355 小麦粉
- GB 2716 食品安全国家标准 植物油
- GB 2749 食品安全国家标准 蛋与蛋制品
- 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 5009.123 食品安全国家标准 食品中铬的测定
- GB 5009.227 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定
- GB 5009.229 食品安全国家标准 食品中酸价的测定
- GB 5461 食用盐
- 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 9683 复合食品包装袋卫生标准
- GB 10146 食品安全国家标准 食用动物油脂
- GB/T 10463 玉米粉
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产企业卫生规范

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、哈刺味及其他异味	
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
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

表2 理化指标 (续)

项 目	指 标	检验方法
过氧化值 (以脂肪计), g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
黄曲霉毒素 B ₁ , 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 食品添加剂

5.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。

5.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。在生产过程中不得加入硫酸钾铝 (钾明矾)、硫酸铝铵 (铵明矾)、甲醛次硫酸氢钠 (吊白块)、硼砂、漂白剂 (含硫类等) 等非法添加物。

6 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的要求。

7 检验规则

7.1 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。

7.2 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 10 个独立包装 (总量不少于 2kg), 3 个包装样品用于感官检查、理化指标检验, 5 个包装样品用于微生物指标检验, 2 个包装样品用于留样, 另根据产品的具体规格抽取适当的样品进行净含量检验。

7.3 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。

7.4 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。

7.5 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。

8 标签、标志、包装、运输和贮存

8.1 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 规定。

8.2 包装

定型包装产品包装材料应符合 GB 9683 的要求，散装产品应采用符合食品安全标准要求的包装材料和容器进行密闭包装，外包装用瓦楞纸箱应符合 GB/T 6543 的要求。

8.3 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。

8.4 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。

9 保质期

在符合本标准规定的条件下，产品保质期为 15 天。