

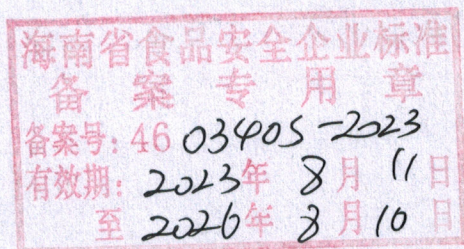
# Q/XYKL

## 海南省食品安全企业标准

Q/XYKL 0001S—2023

代替 Q/XYKL 0001S—2020

### 河粉



2023 - 07 - 15 发布

2023 - 08 - 15 实施

澄迈老城翔源康乐食品厂 发布

## 前 言

本标准按照《中华人民共和国食品安全法》和GB/T1.1《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。

本标准代替Q/XYKL 0001S—2020《河粉》。

本标准与Q/XYKL 0001S—2020相比，主要修改如下：

——引用了最新的规范性引用文件。

本标准由澄迈老城翔源康乐食品厂提出。

本标准由澄迈老城翔源康乐食品厂起草。

本标准主要起草人：陈经荣、陈经彬。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

——Q/XYKL 0001S—2017、Q/XYKL 0001S—2020。

# 河粉

## 1 范围

本标准规定了河粉的技术要求、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。

本标准适用于以籼米为原料经清水浸泡，磨浆，加入40%淀粉调匀成糊状，加入食用油，蒸煮，成型，冷却等生产工艺未经干燥而制成的非即食河粉的生产控制、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 1354 大米
- GB 2715 食品安全国家标准 粮食
- GB 2716 食用植物油卫生标准
- 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 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- 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 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 10146 食品安全国家标准 食用动物油脂
- 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
- 国家市场监督管理总局令第70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 籼米：具有正常籼米的色泽及气味，不应有发霉变质现象，应符合 GB 1354、GB 2715 的要求。不得用陈化粮（稻谷）加工米粉。

3.1.2 淀粉：应符合 GB 31637 的要求。

- 3.1.3 生产用水：应符合 GB 5749 的要求。
- 3.1.4 食用植物油：应符合 GB 2716 或 GB 10146 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	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
性 状	形态完整，表面光滑，无明显断条	
滋味与气味	具有本产品固有的气味、滋味，无异味，不粘牙，不夹生，不牙疼	
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	≤ 75.0	GB 5009.3
酸度, °T	≤ 0.8	GB/T 5009.53
铅(以Pb计), mg/kg	≤ 0.15	GB 5009.12
黄曲霉毒素B1, µg/kg	≤ 5.0	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	2	10	100	GB 4789.3
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。

### 3.5 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。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。

### 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

7.2.1 定型包装产品内包装材料应符合GB 9683的要求，外包装用瓦楞纸箱应符合GB/T 6543的要求。

7.2.2 散装产品在标签上标明以下内容：食品名称、配料表、生产者和地址、生产日期、保质期、保存条件、食用方法，同时应附有检验合格证明。应采用符合食品安全标准要求的包装材料和容器进行密封包装。

### 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

在符合本标准的条件下，生产企业可根据不同季节，在产品包装或其他标识上作出具体的规定。

---