

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 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，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，不牙碜	
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，仓库周围应无异味污染，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。
