

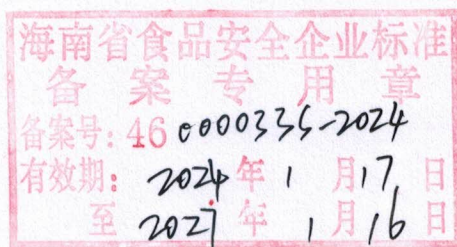
Q/HNRL

海南省食品安全企业标准

Q/HNRL 0001S—2023

代替 Q/HNRL 0001S—2020

伊面



2024-01-15 发布

2024-01-20 实施

海南润龙食品有限公司 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。

本标准代替 Q/HNRL 0001S—2020 《伊面》。

本标准与 Q/HNRL 0001S—2020 相比，主要变化如下：

——按 GB 2762 《食品安全国家标准 食品中污染物限量》修改食品安全指标。

本标准由海南润龙食品有限公司提出。

本标准由海南润龙食品有限公司起草。

本标准主要起草人：冉培海、刘桂荣。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

——Q/HNRL 0001S—2020。

伊面

1 范围

本标准规定了伊面的技术要求、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。

本标准适用于以小麦粉、食用植物油、饮用水、淀粉、食用纯碱（碳酸钠）、鸡蛋或不添加鸡蛋等为原料，经和面、压皮、卷皮（醒面）、压条（压丝）、冷却、分量、油炸、冷却、包装等工艺加工而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/T 1355 小麦粉

GB 1886.1 食品安全国家标准 食品添加剂 碳酸钠

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 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 5009.12 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 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 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 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

GB/T 40636 挂面

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 小麦粉：应符合 GB/T 1355 的要求。

- 3.1.2 鸡蛋：应符合 GB 2749 的要求。
- 3.1.3 碳酸钠：应符合 GB 1886.1 的要求。
- 3.1.4 淀粉：应符合 GB 31637 的要求。
- 3.1.5 食用植物油：应符合 GB 2716 的要求。
- 3.1.6 生产用水：应符合 GB 5749 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	淡黄色或米黄色	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，熟化后品其滋味，并检验其烹调性
滋味与气味	具有伊面特有的滋味和气味，无异味	
性 状	条状压成饼状或块状，粗细或厚薄较均匀，长短基本一致	
烹调性	煮熟后口感不粘，不牙疼，柔软爽口	
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的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分, g/100g	≤ 26.0	GB 5009.3
酸价（以脂肪计）(KOH), mg/g	≤ 3.0	GB 5009.229
过氧化值（以脂肪计）, g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
熟断条率, %	≤ 12.0	GB/T 40636
铅（以 Pb 计）, mg/kg	≤ 0.15	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22

3.4 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，并按JJF 1070规定的方法进行测定。

4 食品添加剂

- 4.1 使用的食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。
- 4.2 食品添加剂使用的品种、使用范围和使用量应符合 GB 2760 的规定。

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。抽样量不得少于3个最小独立包装。每批产品抽样数量不少于2kg，抽样数量的2份用于感官检查和理化指标检验，1份用于留样，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

每批产品须经检验合格并附有产品合格证方可出厂，出厂检验项目为：感官要求、净含量、水分、熟断条率等。

6.4 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。

- 产品正式投入生产时；
- 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；
- 出厂检验与上一次型式检验结果有较大差距时；
- 长期停产6个月以上，恢复生产时；
- 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，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的要求。产品运输包装的储运标志应符合GB/T 191的要求。

7.2 包装

产品包装用塑料袋应符合GB 4806.7的要求。也可按市场和客户要求进行其它包装，包装材料都应符合相应卫生和标准要求。

7.3 运输

运输工具必须清洁、卫生、防雨，运输中应防止受潮、日晒、且防止受有害物质污染和其他损害。不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装、混运。

7.4 贮存

产品贮存温度应低于25℃，贮存库应干燥、阴凉，或贮存于0℃~18℃冷库内，不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品混放。