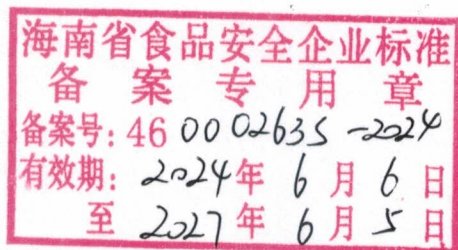


Q/JLHAF

海南省食品安全企业标准

Q/JLHAF 0001S—2024

后安粉（河粉）



2024-05-06 发布

2024-06-20 实施

海南金鹿后安粉生产销售有限公司 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。

本标准由海南金鹿后安粉生产销售有限公司提出。

本标准由海南金鹿后安粉生产销售有限公司起草。

本标准主要起草人：黄熙娟、陈壮杰。

本标准为首次发布。

后安粉（河粉）

1 范围

本标准规定了后安粉（河粉）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、贮存的要求。

本标准适用于第3章规定的非即食后安粉（河粉）产品的生产控制、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/T 1354 大米
- GB 2715 食品安全国家标准 粮食
- GB 2716 食品安全国家标准 食用植物油
- 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 4789.4 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 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
- GB 4806.13 食品安全国家标准 食品接触用复合材料及制品
- 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/T 5009.53 淀粉类制品卫生标准的分析方法
- GB 5009.239 食品安全国家标准 食品酸度的测定
- 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 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 23350 限制商品过度包装要求 食品和化妆品
- 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
- NY/T 450 菠萝
- NY/T 492 芒果
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- QB/T 2652 方便米粉（米线）
- DB46/T 69 椰子粉

DBS46/004 香露兜叶（粉）

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 产品分类

3.1 后安粉（河粉）湿粉

以大米为主要原料，经清洗、浸泡、磨浆、添加食用油，添加或不添加淀粉、斑斓叶粉、椰子粉、凤梨汁、芒果汁，添加或不添加食品添加剂，经调浆、蒸煮定型、冷却成型、包装等生产工艺制成的后安粉（河粉）湿粉。

3.2 后安粉（河粉）干粉

以大米为主要原料，经清洗、浸泡、磨浆、添加食用油，添加或不添加淀粉、斑斓叶粉、椰子粉、凤梨汁、芒果汁，添加或不添加食品添加剂，经调浆、蒸煮定型、冷却成型、烘干、包装等生产工艺制成的后安粉（河粉）干粉。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 大米：应具有正常大米的色泽及气味，不应有发霉变质现象，符合 GB/T 1354、GB 2715 的要求，不得用陈化粮（稻谷）。

4.1.2 生产用水：应符合 GB 5749 要求。

4.1.3 食用油：应符合 GB 2716 要求。

4.1.4 食用淀粉：应符合 GB 31637 要求。

4.1.5 椰子粉：应符合 DB46/T 69 要求。

4.1.6 斑斓叶粉：应符合 DBS46/004 要求。

4.1.7 凤梨：以符合 NY/T450 要求的凤梨经剥皮、取肉、榨汁、过滤制成。

4.1.8 芒果：以符合 NY/T492 要求的芒果经剥皮、取肉、榨汁、过滤制成。

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	不添加其它原料的呈白色或淡黄色，添加原料的呈该品种应有色泽	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	具有正常的米香味或该品种应有香味，无馊味、霉味及其他异味。不粘牙，不夹生，不牙疼	
杂 质	无正常视力可见的外来杂质	

4.3 理化指标

应符合表2的要求。

7.3 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。

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) 食品安全监督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、贮存

8.1 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。

8.2 包装

8.2.1 产品包装用塑料袋应符合GB 4806.7的规定，复合食品包装袋应符合GB 4806.13的规定，产品销售包装应符合GB 23350的要求。产品外包装使用瓦楞纸箱材料应符合GB/T 6543的规定。

8.2.2 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。

8.3 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。

8.4 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。

9 保质期

在符合本标准的条件下，后安粉（河粉）干粉产品保质期为 12 个月。后安粉（河粉）湿粉产品保质期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。
