

ICS 67.060  
X 11

Q/KC

海南省食品安全企业标准

Q/KC 0001S—2024

河粉

2024 - 10 - 25 发布

2024 - 11 - 25 实施

海南尊格食品有限公司 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。

本标准由海南尊格食品有限公司提出。

本标准由海南尊格食品有限公司起草。

本标准主要起草人：余惠玲、彭伟达。

本标准为首次发布。

# 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。

本标准适用于以大米为原料经清水浸泡，磨浆，加入30%淀粉调匀成糊状，加入食用油后，经蒸煮、成型、冷却、包装等生产工序加工而制成的非即食河粉的生产控制、检验和贮存等环节。

## 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 2715 食品安全国家标准 粮食
- GB 2716 食品安全国家标准 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 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/T 5009.53 淀粉类制品卫生标准的分析方法
- 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 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
- 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 原料要求

3.1.1 大米：应符合 GB 2715 的要求。

3.1.2 生产用水：应符合 GB 5749 的要求。

3.1.3 食用油：应符合 GB 2716 的要求。

3.1.4 淀粉：应符合 GB 31637 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	白色或淡黄色	取适量试样置于洁净的白色搪瓷皿中，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	
气味与滋味	具有产品特有的香味，无馊味、霉味及其他异味，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的规定。

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、GB 5009.239
铅(以Pb计), mg/kg	≤ 0.15	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , 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（以/25g表示）				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4

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。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。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。

### 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。

- a) 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；
- b) 出厂检验与上一次型式检验结果有较大差距时；
- c) 长期停产6个月以上，恢复生产时；
- d) 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。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，产品销售包装应符合GB 23350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℃仓库内，不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品混放。

#### 8 保质期

在符合本标准规定的条件下，保质期按标签标注执行。

---