

ICS 67.060  
X 11

Q/YH

海南省食品安全企业标准

Q/YH 0001S—2024  
代替 Q/YH 0001S—2020

伊面

2024 - 11 - 10 发布

2024 - 12 - 10 实施

儋州那大羲鸿食品加工厂

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/YH 0001S—2020《伊面》。

本标准与Q/YH 0002S—2020相比，主要变化如下：

——引用了最新版本的规范性引用文件。

本标准由儋州那大羲鸿食品加工厂提出。

本标准由儋州那大羲鸿食品加工厂起草。

本标准主要起草人：谢美顺、邓星亮。。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

——Q/YH 0001S—2020。

# 伊面

## 1 范围

本标准规定了伊面的产品分类、技术要求、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为主要原料，添加食盐、食用淀粉，添加或不添加鸡蛋、玉米粉，加适量水调制、压延、成型、油炸、冷却、包装等生产工艺制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 1355 小麦粉
- 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 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 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 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 5461 食用盐
- 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/T 10463 玉米粉
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产企业卫生规范
- 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 产品分类

产品按是否添加鸡蛋分为海南伊面、鸡蛋伊面。

### 4 技术要求

#### 4.1 原辅料要求

- 4.1.1 小麦粉：应符合 GB 1355 的要求。  
 4.1.2 食用盐：应符合 GB 5461 的要求。  
 4.1.3 鸡蛋：应符合 GB 2749 的要求。  
 4.1.4 玉米粉：应符合 GB/T 10463 的要求。  
 4.1.5 生产用水：应符合 GB 5749 的要求。  
 4.1.6 食用淀粉：应符合 GB 31637 的要求。  
 4.1.7 食用油：应符合 GB 2716 或 GB 10146 的要求。

#### 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	呈均匀一致的淡黄色	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，品其滋味
性 状	质地均匀，外型整齐	
滋味和气味	气味正常，无霉味、哈喇味及其他异味	
杂 质	无焦渣、无正常视力可见外来杂质	

#### 4.3 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	≤ 10.0	GB 5009.3
铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.15	GB 5009.12
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
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22

#### 4.4 微生物限量

应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

致病菌指标	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	1	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。

#### 4.5 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，按 JJF1070 规定的方法进行测定。

#### 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品种、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

产品出厂须经检验部门逐批检验，检验合格后并签发合格证后方可出厂。出厂检验项目包括感官、净含量、水分、菌落总数、大肠菌群。

##### 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 6 个月以上，恢复生产时；
- e) 食品安全监管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、运输和贮存

### 7.1 标签、标志

产品标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。外包装箱标志应符合 GB/T 191 的规定。

### 7.2 包装

包装材料应符合 GB 4806.7、GB 4806.13 的规定，产品销售包装应符合 GB 23350 的要求。运输用纸箱应符合 GB/T 6543 的要求。

### 7.3 运输

运输工具必须清洁、干燥、无异味、无污染；运输时应防雨、防潮、防曝晒；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

产品应贮于清洁、干燥、防潮、无异味的专用仓库内；仓库周围应无异气污染；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

在符合本标准规定的条件下，产品保质期为 15 天。

---