

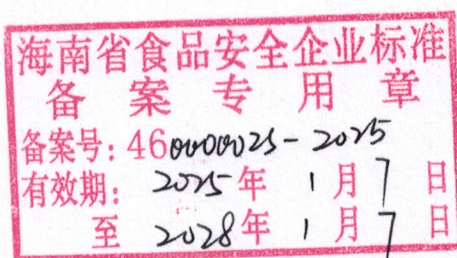
Q/HNHS

海南航空食品有限公司企业标准

Q/HNHS 0006S—2025

代替 Q/HNHS 0006S—2022

冷藏调理方便粉面制品



2025 - 01 - 04 发布

2025 - 02 - 28 实施

海南航空食品有限公司 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/HNHS 0002S—2022《冷藏调理方便粉面制品》。

本标准与Q/HNHS 0002S—2022相比，主要变化如下：

——引用了最新版本的规范性引用文件。

本标准由海南航空食品有限公司提出。

本标准由海南航空食品有限公司起草。

本标准主要起草人：史振伟、郑紫仙。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

——Q/HNHS 0006S—2022。

冷藏调理方便粉面制品

1 范围

本标准规定了冷藏调理方便粉面制品的产品分类、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。

本标准适用于以米粉、面条、意大利面、薯粉、厥根粉、蔬菜及其制品、禽畜肉（猪肉、牛肉、鸡肉、鸭肉、羊肉、兔肉）及其制品、蛋（鸡蛋、鸭蛋、鹌鹑蛋）及其制品、豆类及其制品（豆腐、豆干、豆芽、烤麸、腐竹、香干、豆皮、素鸡、千张、豆泡、豆腐皮、豆筋）、食用菌类（香菇、木耳、银耳、草菇、平菇、金针菇、杏鲍菇、口蘑、蘑菇、海鲜菇、白玉菇、虫草花）、酱腌菜（泡菜、萝卜干、酸豆角、酱黄瓜、酱大头菜、酱芽菜、腌雪菜、泡椒）、水产类（冻虾、龙利鱼、罗非鱼、鲷鱼、巴沙鱼、柴鱼、三文鱼、剥皮鱼、鳕鱼、金枪鱼、带鱼、沙丁鱼、秋刀鱼、鱿鱼、瑶柱、海带、裙带菜、鱼籽）及其制品、玉米、竹笋、花生、香肠、火腿、培根、调味品（固态复合调味料、半固态复合调味料、液体复合调味料、酱油、醋、香辛料、白砂糖、食用盐、味精）、植物油、动物油脂的一种或几种为原料，经清洗、分切、配料、熟制、快速冷却包装等生产工艺制成的即食类冷藏调理方便粉面制品的生产控制、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 包装储运图示标示

GB/T 317 白砂糖

GB 1353 玉米

GB/T 1532 花生

GB 2707 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品

GB 2712 食品安全国家标准 豆制品

GB 2713 食品安全国家标准 淀粉制品

GB 2714 食品安全国家标准 酱腌菜

GB 2716 食品安全国家标准 植物油

GB 2717 食品安全国家标准 酱油

GB 2719 食品安全国家标准 食醋

GB 2720 食品安全国家标准 味精

GB 2721 食品安全国家标准 食用盐

GB 2733 食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品

GB 2749 食品安全国家标准 蛋与蛋制品

GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量

GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量

GB 2763.1 食品安全国家标准 食品中 2,4-滴丁酸钠盐等 112 种农药最大残留限量

GB 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
 GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
 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 4789.15 食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数
 GB 4789.36 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠埃希氏菌 O157:H7/NM 检验
 GB 4806.1 食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求
 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 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
 GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
 GB 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定
 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 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定
 GB 5749 生活饮用水卫生标准
 GB 7096 食品安全国家标准 食用菌及其制品
 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/T 20711 熏煮火腿
 GB 23350 限制商品过度包装要求 食品和化妆品
 GB/T 23492 培根
 GB/T 23493 中式香肠
 GB 31644 食品安全国家标准 复合调味料
 NY/T 1512 绿色食品 生面食、米粉制品
 NY/T 1987 鲜切蔬菜
 GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
 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

3.1 冷藏调理面

以面条或意大利面为主要原料，配以蔬菜及其制品、畜禽肉及其制品、蛋及其制品、豆及其制品、食用菌类、调味料（大豆油、芝麻酱、淀粉、白砂糖、酱油、豆瓣酱、味精、鸡粉、食醋、食用盐、辣椒油），经清洗、分切、配料、熟制后充分冷却至中心温度 10℃ 以下，在 10℃ 以下环境集中分装、贮存、运输的冷藏调理湿面类制品。

3.2 冷藏调理米粉

以米粉为主要原料，配以蔬菜及其制品、畜禽肉及其制品、蛋及其制品、豆及其制品、食用菌类、调味料（大豆油、淀粉、白砂糖、酱油、豆瓣酱、味精、鸡粉、食醋、食用盐、辣椒油），经清洗、分切、配料、熟制后充分冷却至中心温度 10℃ 以下贮存的冷藏调理米粉类制品。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 面条、意大利面、米粉应符合 NY/T 1512 的规定。
- 4.1.2 薯粉、蕨根粉应符合 GB 2713 的规定。
- 4.1.3 蔬菜：应符合 NY/T 1987 的规定。
- 4.1.4 禽畜肉及其制品：应符合 GB 2707 的要求。
- 4.1.5 蛋及其制品：应符合 GB 2749 的要求。
- 4.1.6 水产品：应符合 GB 2733 的要求。
- 4.1.7 食用菌类：应符合 GB 7096 的规定。
- 4.1.8 酱腌菜：应符合 GB 2714 的要求。
- 4.1.9 玉米：应符合 GB 1353 的规定。
- 4.1.10 花生：应符合 GB/T 1532 的规定。
- 4.1.11 香肠：应符合 GB/T 25493 的规定。
- 4.1.12 火腿：应符合 GB/T 20711 的规定。
- 4.1.13 培根：应符合 GB/T 23492 的规定。
- 4.1.14 食用油：应符合 GB 2716 的要求。
- 4.1.15 食用盐：应符合 GB 2721 的要求。
- 4.1.16 味精：应符合 GB 2720 的要求。
- 4.1.17 白砂糖：应符合 GB/T 317 的要求。
- 4.1.18 酱油：应符合 GB 2717 的要求。
- 4.1.19 食醋：应符合 GB 2719 的要求。
- 4.1.20 固态复合调味料、半固态复合调味料、液体复合调味料：应符合 GB 31644 的要求。
- 4.1.21 生产用水：应符合 GB 5749 的要求。
- 4.1.22 其他：不得添加任何非食品用原料，不得超范围使用食品添加剂，并且食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。真菌毒素、污染物限量和农药残留限量应符合 GB 2761、GB 2762 和 GB 2763、GB 2763.1 的规定。兽药残留限量应符合相关标准或规定要求。

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	具有该产品应有的正常色泽	用目测首先检查形态、色泽、表面是否结霜，并用刀切开后观察有无白芯及组织结构情况，将样品按包装上标明的食用方法进行复热，分别用品尝、嗅觉、目测检查其滋味、气味、杂质和破损情况
滋味与气味	具有该产品的滋味和气味，无酸败或发霉异味	
性 状	具有该产品的组合状态，无粘连	
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的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
食盐（以 NaCL 计），g/100g	≤ 3.0	GB 5009.44
铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
镉（以 Cd 计），mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.15
无机砷（以 As 计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
黄曲霉毒素 B ₁ ，μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22

4.4 微生物限量

应符合表 3 的要求。

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	
菌落总数，CFU/g	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群，CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789.3
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌，CFU/g	5	1	100	1000	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 JJF 1070 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 1kg），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，应由本单位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、菌落总数、大肠菌群、净含量。

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、关键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距时;
- d) 长期停产6个月以上,恢复生产时;
- e) 国家法定食品监督部门提出要求时。

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、GB 28050的规定。储运图示的标志应符合GB/T 191的规定。

7.2 包装

产品包装用材料应符合GB 4806.7或GB 4806.7的规定,产品销售包装应符合GB 23350的要求。运输用外包装瓦楞纸箱应符合GB/T 6543的要求。

7.3 运输

运输时用专用冷藏车,厢体必须符合卫生要求,厢内温度必须保持10℃以下,不得与有毒、有害、有异味的物品混运,运输途中应轻装、轻卸、防雨、防晒。

7.4 贮存

产品应储存于10℃以下的专用食品冷藏库内,产品不得直接接触墙面和地面。库内应清洁、卫生,有防尘、防鼠等设施,不得与有毒、有害、有异味的物品或其他杂物混存。

8 保质期

在符合本标准要求的贮存条件下,0℃~10℃产品保质期为48小时,0℃~5℃产品保质期为72小时。