

Q/CW

海南省食品安全企业标准

Q/CW 0001S—2025

湿米粉

2

2025-06-01 发布

2025-06-20 实施



澄迈老城潮旺食品加工坊（个体工商户）

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—2020《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。

本标准由澄迈老城潮旺加工坊（个体工商户）提出。

本标准由澄迈老城潮旺加工坊（个体工商户）起草。

本标准主要起草人：张巧才、张徐民。

本标准为首次发布。

湿米粉

1 范围

本标准规定了湿米粉的产品分类、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。

本标准适用于以大米为主要原料，添加或不添加食用淀粉、食用油（植物油或动物油）、乳清发酵物（葡萄糖、乳清粉、酵母抽提物、麦芽糊精），经清理、浸泡、磨浆、自然发酵（或不发酵）、熟制成型、冷却、包装等生产工艺制成的大米含量不低于60%的湿米粉的生产控制、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 191 包装储运图示标志
- GB 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 植物油
- 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 4789.14 食品安全国家标准 食品微生物学检验 蜡样芽胞杆菌检验
- 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 4789.38 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠埃希氏菌计数
- 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 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
- 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 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 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
GB 31644 食品安全国家标准 复合调味料
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》
国家市场监督管理总局令第100号《食品标识监督管理办法》

3 产品分类

3.1 根据熟制成型工艺分类。

3.1.1 切粉

以蒸片（蒸粉）、切条为熟制成型工艺制成的湿米粉产品，包括河粉、肠粉（卷粉）、粿条等。

3.1.2 榨粉

以蒸煮、挤压为熟制成型工艺制成的湿米粉产品。包括米线（米粉）、濑粉等。

3.2 根据食用方式分类

3.2.1 即食类

食用时不再经加热烹调直接食用的产品。

3.2.2 非即食类

食用时需再经加热烹调后食用的产品。

4 技术要求

4.1 原料要求

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

4.1.2 食用淀粉：应符合 GB 31637 的要求。

4.1.3 生产用水：应符合 GB 5749 的要求。

4.1.4 植物油：应符合 GB 2716 的要求。

4.1.5 动物油：应符合 GB 10146 的要求。

4.1.6 乳清发酵物：应符合 GB 31644 的要求。

4.1.7 其他：在生产过程中不得加入硫酸铝钾（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。

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	具有该品种固有的色泽，色泽均匀	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	具有该品种固有形态，表面光滑，略有透明感，手感柔软有弹性，厚薄均匀	
滋味与气味	具有该品种固有的滋味和气味，无酸味、馊味、霉味及其他异味，无异味，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。

表2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分，g/100g	≤ 70.0	GB 5009.3
蛋白质（以干基计），g/100g	≥ 3.0	GB 5009.5
酸度（以湿基计），°T	≤ 2.0	GB/T 5009.53
铅（以Pb计），mg/kg	≤ 0.15	GB 5009.12
黄曲霉毒素B1，μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22

4.4 微生物限量

4.4.1 即食预包装产品

微生物限量应符合表3的规定。

表3 即食预包装产品微生物限量

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
霉菌，CFU/g	≤	20			GB 4789.15
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。

4.4.2 即食散装产品

微生物限量应符合表4的规定。

表4 即食散装产品微生物限量

项 目	指 标	检验方法
菌落总数，CFU/g	≤ 10 ⁵	GB 4789.2
大肠埃希氏菌，CFU/g	≤ 100	GB 4789.38
沙门氏菌，/25g	不得检出	GB 4789.4

表4 即食散装产品微生物限量（续表）

项 目	指 标	检验方法
金黄色葡萄球菌, CFU/g $\leq$	10^4	GB 4789.10
蜡样芽孢杆菌, CFU/g $\leq$	10^5	GB 4789.14

注：样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。

4.4.3 非即食类产品

微生物限量应符合表5的规定。

表5 非即食类产品微生物限量

项 目	指 标	检验方法
沙门氏菌, /25g	不得检出	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/g $\leq$	10^4	GB 4789.10
蜡样芽孢杆菌, CFU/g $\leq$	10^5	GB 4789.14

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》的要求，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。

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 3 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。

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

预包装产品标签应符合GB 7718、GB 28050和《食品标识监督管理办法》的规定。外包装运输标志应符合GB/T 191的要求。散装产品标签应《食品标识监督管理办法》的规定, 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、食用方法等。

7.2 包装

预包装产品包装用塑料袋或复合食品包装应符合 GB 4806.7 或 GB 4806.13 的要求。散装产品应以恰当的形式包装, 包装用塑料框和塑料膜袋应符合 GB 4806.7 的要求。

7.3 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。

7.4 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贮存。需冷藏的产品应按 5℃~10℃的条件进行贮存。

8 保质期

在符合本标准的条件下, 预包装产品保质期按标签标示的执行, 散装食品按包装容器或外包装上标明的保质期执行。