

Q/MDD

海南省食品安全企业标准

Q/MDD 0001S—2025

代替 Q/MDD 0001S—2022

河粉

2025-07-01 发布

2025-07-20 实施

海南米多多食品有限公司 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—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。

本标准代替Q/MDD 0001S—2022《河粉》。

本标准与Q/MDD 0001S—2022相比，主要变化如下：

——引用了最新版本的规范性引用文件。

本标准由海南米多多食品有限公司提出。

本标准由海南米多多食品有限公司起草。

本标准主要起草人：葛世友、李时禹、廖本力。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

——Q/MDD 0001S—2022。

河粉

1 范围

本标准规定了河粉的技术要求、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。

标准适用于以籼米为原料经清水浸泡，磨浆，加入适量食用淀粉（20~40%）调匀成糊状，加入食用油，经蒸煮、成型、冷却、包装等生产工艺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 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 5009.24 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素 M1 和 B1 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 食品生产通用卫生标准
- 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
- GB 31637 食品安全国家标准 食用淀粉
- 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》
- 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 技术要求

3.1 原辅料要求

3.1.1 籼米：具有正常籼米的色泽及气味，不应有发霉变质现象，应符合 GB 2715 的要求。不得使用陈化粮（稻谷）加工米粉。

3.1.2 淀粉：应符合 GB 31637 的要求。

- 3.1.3 生产用水：应符合 GB 5749 的要求。
- 3.1.4 食用油：应符合 GB 2716 或 GB 10146 的要求。
- 3.1.5 其他：在生产过程中不得加入硫酸钾铝（钾明矾）、硫酸铝铵（铵明矾）、甲醛次硫酸氢钠（吊白块）、硼砂、漂白剂（含硫类等）等违法添加物。

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	取适量试样至于白色搪瓷皿中，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
形 状	形态完整，表面光滑，无明显断条	
气味和滋味	具有本产品固有额气味滋味，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	

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	≤ 1.8	GB/T 5009.53
铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.15	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B1，μg/kg	≤ 10.0	GB 5009.24

3.4 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的要求，按JJF 1070的方法进行测定。

4 生产加工过程中的卫生要求

应符合GB 14881的要求。

5 检验规则

5.1 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。

5.2 抽样

每批产品按包装盒件数的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1kg抽样数量的1/2用于感官和理化指标检验，1/2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。

5.3 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、酸度等。

5.4 型式检验

型式检验是对产品质量进行全面考核，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。有下列情况之一时也应进行型式检验：

- a) 产品正式投入生产时；
- b) 主要原辅材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；
- c) 出厂检验检验结果与上次型式检验结果差异较大时。
- d) 停产 6 个月以上再恢复生产时；
- e) 食品安全监督部门提出进行型式检验要求。

5.5 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。

6 标签、标志、包装、运输、贮存

6.1 标签、标志

产品标签应符合GB 7718、GB 28050和《食品标识监督管理办法》的要求，包装储运图示标志应符合GB/T 191的要求。

6.2 包装

定型包装产品包装材料应符合GB 4806.7或GB 4806.13的规定，产品销售包装应符合GB 23350的要求，散装产品应采用符合食品安全标准要求的包装材料和容器进行密闭包装，外包装用瓦楞纸箱应符合GB/T 6543的要求。

6.3 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。

6.4 贮存

产品常温保存，应贮于阴凉、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，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。

7 保质期

在符合本标准要求的条件下，产品保质期按标签标识执行。