

Q/MDD

海南省食品安全企业标准

Q/MDD 0003S—2025

代替 Q/MDD 0003S—2022

伊面

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 0003S—2022《伊面》。

本标准与Q/MDD 0003S—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 0003S—2022。

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 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 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》
- 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

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，在白自然光下观察色泽、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 ₁ ，μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22

4.4 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。

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。

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、GB 28050 和《食品标识监督管理办法》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 或 GB 4806.13 的规定。产品销售包装应符合 GB 23350 的要求, 产品的包装形式、包装规格可根据市场需求而定。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。
