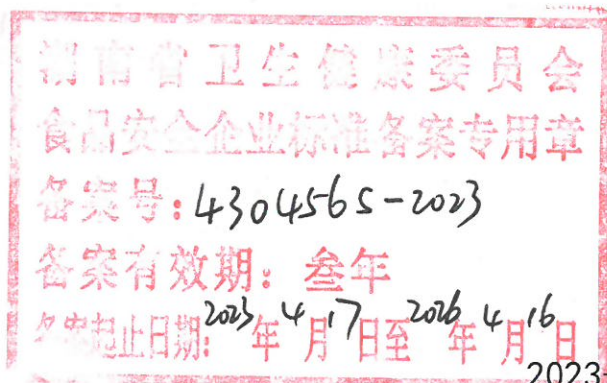


衡阳市雁峰区李氏紫竹林食品加工厂企业标准

Q/HSZL 0001S-2023

食品安全企业标准 方便米粉



2023-03-10 发布

2023-04-10 实施

衡阳市雁峰区李氏紫竹林食品加工厂 发布

前言

本标准依据 GB/T 1.1 给出的规则编写。

本标准由衡阳市雁峰区李氏紫竹林食品加工厂提出。

本标准起草单位：衡阳市雁峰区李氏紫竹林食品加工厂。

本标准由衡阳市雁峰区李氏紫竹林食品加工厂负责解释。

本标准主要起草人：宁清华。

本标准有效期三年。

本标准代替 2020 年 11 月 16 日发布的 Q/HSZL 0001S-2020



湖南省
安

方便米粉

1 范围

本标准规定了方便米粉的要求、检验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以大米、水为主要原料，食用淀粉为辅料（加或不加），添加食品添加剂，经除杂、清洗、浸泡、磨浆、加或不加辅料搅拌、熟制成型、冷却、包装、杀菌等工艺加工而成的方便米粉（可配调味料包）。

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 2760	食品安全国家标准	食品添加剂使用标准
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 4806. 7	食品安全国家标准	食品接触用塑料材料及制品
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. 239	食品安全国家标准	食品酸度的测定
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 28050	食品安全国家标准	预包装食品营养标签通则
GB 31621	食品安全国家标准	食品经营过程卫生规范
GB/T 191		包装储运图示标志
GB/T 6543		运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
GB/T 29605		感官分析 食品感官质量控制导则
JJF 1070		定量包装商品净含量计量检验规则
国家质量监督检验检疫总局第75号令（2005）《定量包装商品计量监督管理办法》		

3 要求

3.1 原辅料要求

原辅料应符合相应的食品安全标准和有关规定。

3.2 感官要求

感官指标应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项目	要求	检验方法
色泽	具有产品应有的色泽	GB/T 29605, 将样品置于洁净白瓷盘中, 在自然光下观察色泽、组织形态、杂质, 嗅其气味, 口尝其滋味
组织形态	粉条紧实、不发黏, 无霉变, 口尝无砂质	
滋味、气味	具有产品应有的滋味、气味, 无酸味、霉味及其他异味	
杂质	无正常视力可见外来杂质	

3.3 理化指标

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)	35.0-75.0	GB 5009.3
酸度/(°T) ≤	3.0	GB 5009.239

3.4 污染物限量

污染物限量应符合表 3 的规定。

表 3 污染物限量

项目	限量	检验方法
铅(以 Pb 计)/(mg/kg)	0.16	GB 5009.12

3.5 真菌毒素限量

真菌毒素限量应符合表 4 的规定。

表 4 真菌毒素限量

项目	限量	检验方法
黄曲霉毒素B ₁ /(μg/kg)	5.0	GB 5009.22

3.6 微生物限量

3.6.1 微生物限量应符合表 5 的规定。

表 5 微生物限量

项目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数 ^b /(CFU/g)	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群 ^b /(CFU/g)	5	2	10	10 ²	GB 4789.3 平板计数法

^a 样品的采集及处理按 GB 4789.1 执行。
^b 仅适用于米粉和调料的混合检验。

3.6.2 致病菌限量应符合表 6 的规定。

表 6 致病菌限量

项目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌 ^b	5	0	0/25g	--	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌 ^b	5	1	100CFU/g	1000CFU/g	GB 4789.10 第二法

^a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。
^b 仅适用于米粉和调料的混合检验。

3.7 食品添加剂

3.7.1 食品添加剂的质量应符合食品安全国家标准及相关规定。

3.7.2 食品添加剂品种及使用量应符合 GB 2760 及相关公告的规定。

3.8 净含量及允许短缺量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。按 JJF 1070 规定的方法检验。

4 生产加工过程中的卫生要求

生产过程中的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

5 检验规则

5.1 组批

以同一原料、同一加工方法、同一班次生产的产品为一批。

5.2 抽样

预包装产品随机抽取不少于 2kg 样品，且不少于 30 个最小包装，分成二份，一份检验，一份备查。

5.3 出厂检验

每批产品应经厂质检部门检验，经检验合格并出具检验合格证明方能出厂。出厂检验项目包括感官、水分、酸度、菌落总数、大肠菌群、净含量。

5.4 型式检验

型式检验项目包括全部要求，每 6 个月进行一次。有下列情况之一时，亦应进行型式检验。

- a) 产品定型投产时；
- b) 更换主要设备时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- d) 原料产地或供货商发生变化时；
- e) 停产 3 个月以上恢复生产时；
- f) 食品安全监督机构提出要求时。

5.5 判定原则

5.5.1 所检项目全部符合本标准，判定为合格品。

5.5.2 检验结果中如果微生物指标不符合本标准，判定该批产品为不合格品，不得复检。

5.5.3 除微生物指标外的其他检验项目如不符合本标准时，允许对该批次产品留样抽样复检。复检结果仍不符合本标准，判定该批产品为不合格品。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

6.1.1 预包装产品标签应符合 GB 7718、GB 28050 及相关的规定。

6.1.2 外包装箱储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装

6.2.1 产品内包装应符合 GB 4806.7 规定。

6.2.2 包装箱应符合 GB/T 6543 规定。

6.3 运输

应符合 GB 31621 的规定。

6.4 贮存

应符合 GB 31621 的规定。



6.5 保质期

在符合本标准规定的贮运条件下，产品保质期为 3 个月。

