

Q/HSSP

奇台县韩氏食品加工厂
食品安全企业标准

Q/HSSP 0002S-2020

方便米粉



2020-04-02 发布

2020-04-18 实施

奇台县韩氏食品加工厂 发布

前 言

根据《中华人民共和国食品安全法》及其实施条例的规定，按照GB/T1.1-2009《标准化工作导则 第1部分 标准的结构和编写规则》的要求，参照国家相关标准，并结合企业生产实际制定本企业标准，作为组织生产和质量控制的依据。

本标准由奇台县韩氏食品加工厂提出。

本标准由奇台县韩氏食品加工厂起草。

本标准起草人：韩杰、曾凡军。

本标准批准人：韩杰。

本标准于2020年04月02日备案发布。



方便米粉

1 范围

本标准规定了方便米粉的定义、技术要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输和贮存、保质期。

本标准适用于以大米为主要原料制成的米粉，添加方便调料（食用植物油、辣皮子、豆瓣酱、甜面酱、香辣酱、蚝油、冰糖、味精、食用盐、天然香辛料、油炸大豆、酸菜、牛肉或骆驼肉、复合调味料），添加（或不添加）食品添加剂，经生产加工制成的方便食品（方便米粉）。

2 规范性引用文件

下列标准对于文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅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 2707 | 食品安全国家标准 | 鲜（冻）畜、禽产品 |
| GB 2714 | 食品安全国家标准 | 酱腌菜 |
| 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 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 2760 | 食品安全国家标准 | 食品添加剂使用标准 |
| GB 2761 | 食品安全国家标准 | 食品中真菌毒素限量 |
| 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 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 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 9683 | 复合食品包装袋卫生标准 | |
| GB 13104 | 食品安全国家标准 | 食糖 |
| GB 14881 | 食品安全国家标准 | 食品生产通用卫生规范 |
| GB 16565 | 油炸小食品卫生标准 | |
| GB 17400 | 食品安全国家标准 | 方便面 |
| GB 28050 | 食品安全国家标准 | 预包装食品营养标签通则 |
| GB 29921 | 食品安全国家标准 | 食品中致病菌限量 |
| GB 29938 | 食品安全国家标准 | 食品用香料通则 |
| GB 31644 | 食品安全国家标准 | 复合调味料 |
| 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 21725 | 天然香辛料 分类 | |
| 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[2005]第 75 号令 《定量包装商品计量监督管理办法》

3 术语定义

3.1 米粉：米粉以大米为原料，经浸泡、蒸煮和压条等工序制成的条状、丝状米制品。可分为排米粉、方块米粉、波纹米粉、银丝米粉、湿米粉和干米粉等。它们的生产工艺大同小异，一般为：大米—淘洗—浸泡—磨浆—蒸粉—压片（挤丝）—复蒸—冷却—干燥—包装—成品。

3.2 方便调料：用食用植物油、辣皮子、豆瓣酱、甜面酱、香辣酱、蚝油、冰糖、味精、食用盐、天然香辛料、油炸大豆、酸菜、牛肉或骆驼肉、复合调味料两种（或两种以上）调料为原料，添加（或不添加）食品添加剂，经相应工艺制成的液态、固态、半固态的产品。

4 技术要求

4.1 原辅材料及生产过程中的卫生要求

4.1.1 各种原辅料应符合相应标准和有关规定。米粉符合 GB2715 的规定。食用盐符合 GB2721 的规定。牛肉和骆驼肉符合 GB 2707 的规定。食用植物油符合 GB2716 的规定。辣皮子、豆瓣酱、甜面酱、香辣酱、蚝油、复合调味料符合 GB31644 的规定。冰糖符合 GB13104 的规定。味精符合 GB2720 的规定。天然香辛料符合 GB/T 21725、GB29938 的规定。油炸大豆符合 GB 16565 的规定。酸菜符合 GB2714 的规定。食品添加剂符合 GB2760 的规定。

4.1.2 生产用水符合 GB5749 的规定。生产过程中的卫生符合 GB14881 的规定。

4.2 感官指标

应符合表 1 的要求。

表 1 感官要求

| 项 目 | 要 求 | 检验方法 |
|-------|---------------------|---------------------------------|
| 滋味、气味 | 无异味，无异嗅 | 按照 GB17400-2015 表 1 感官要求的检验方法检验 |
| 状态 | 外形整齐或一致无正常视力可见外来异物。 | |
| 色泽 | 具有该产品应有的色泽 | |

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）（干米粉） | ≤ 14 | GB 5009.3 |
| 铅（以 Pb 计）/mg/kg | ≤ 0.4 | GB 5009.12 |
| 备注：食品添加剂符合 GB2760 的规定，铅指标严于 GB2762 的规定。 | | |

4.4 微生物指标

应符合表 3 的要求。

表 3 微生物指标

| 项 目 | 采样方案（按 GB4789.1 执行）及限量 | | | | 检验方法 |
|--------------------------|------------------------|---|-----------------|-----------------|-----------|
| | n | c | m | M | |
| 菌落总数 ^a /CFU/g | 5 | 2 | 10 ⁴ | 10 ⁵ | GB 4789.2 |
| 大肠菌群 ^a /CFU/g | 5 | 2 | 10 | 10 ² | GB 4789.3 |

备注：^a仅适用于米粉和调料的混合检验。

4.5 致病菌限量

应符合表 4 的要求。

表 4 致病菌指标

| 项 目 | 采样方案（按照 GB4789.1 处理）及限量（若非指定，均以/25g 表示） | | | | 检验方法 |
|---------|---|---|----------|-----------|----------------|
| | n | c | m | M | |
| 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 第二法 |

4.6 净含量允许短缺量

符合国家质量监督检验检疫总局令第75号（2005）《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。检验方法按JJF1070的测定方法执行。

5 检验规则

5.1 组批：以同一次投料，同一工艺，生产的同一规格的产品为一批。

5.2 抽样：在检验外包装后，按每批总箱数 3% 抽样，抽样数量按照试验项目的实际要求执行，分成两份，一份检验，另一份留样备查。

5.3 出厂检验：每批产品出厂时，应对感官指标、净含量进行检验。

5.4 型式检验

5.4.1 型式检验应从出厂检验合格的产品中抽取，型式检验项目包括本标准规定的 3.2-3.6 全部项目。

5.4.2 发生下列情况之一时应进行型式检验：

新产品投产时。更换主要原料、配方、关键工艺时。停产三个月以上时，恢复生产时。正常生产每六个月时。出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时。国家执法监督机构提出型式检验要求时。

5.5 判定规则

产品经检验结果均符合标准要求则判该批产品为合格产品，若有一项以上（含一项）不合格，则对备查样进行复检，复验结果仍有一项不合格，则判该批不合格。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标签、标志

标签符合 GB7718、GB28050 和国家相关规定的要求。图形标志符合 GB/T191 的规定。

6.2 包装

包装复合食品包装袋符合 GB9683 的规定。外包装符合 GB4806.7 的规定。外包装瓦楞纸箱符合 GB/T6543 的规定。根据市场需要设置包装规格。

6.3 运输

运输工具应清洁、干燥、无异味、无污染，运输产品时应避免日晒、雨淋、防潮，不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装运输。搬运时应轻拿、轻放、轻卸。

6.4 贮存

产品贮存在阴凉干燥、清洁、通风良好的场所，常温贮存不得露天存放，不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品混储。成品堆放必须有垫板，离地面 10cm，离墙 20cm。

6.5 保质期

在规定的运输、贮存条件下，产品最长保质期为 12 个月。保质期以外包装标识为准。

新疆维吾尔自治区食品安全企业标准编制说明

| | | | |
|---|------|---------|--------|
| 标准名称 | 方便米粉 | 标准主要起草人 | 韩杰、曾凡军 |
| 工作概况（包括标准的制定目的，主要工作过程） | | | |
| <p>标准规定了方便米粉的技术要求，生产加工过程的卫生要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存和保质期。为了提高食品的品质和安全，制定了食品安全企业标准。根据GB/T1.1-2009《标准化工作导则 第1部分 标准的结构和编写》、《中华人民共和国食品安全法》及《中华人民共和国食品安全法实施条例》要求，按照GB17400《食品安全国家标准 方便面》、GB29921《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》、GB2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》编写了本标准，报新疆维吾尔自治区卫生健康委员会备案。</p> | | | |
| 标准主要内容的确定依据〔食品原料（主料、配料和使用的食品添加剂）、生产工艺及与食品安全相关的指标、限量、技术要求等〕 | | | |
| <p>各种原辅料应符合相应标准和有关规定。米粉符合GB2715的规定。食用盐符合GB2721的规定。牛肉和骆驼肉符合GB2707的规定。食用植物油符合GB2716的规定。辣皮子、豆瓣酱、甜面酱、香辣酱、蚝油、复合调味料符合GB31644的规定。冰糖符合GB13104的规定。味精符合GB2720的规定。天然香辛料符合GB/T21725、GB29938的规定。油炸大豆符合GB16565的规定。酸菜符合GB2714的规定。食品添加剂符合GB2760的规定。</p> <p>按照GB17400《食品安全国家标准 方便面》制定感官、菌落总数、大肠菌群、水分指标。</p> <p>按照GB29921《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》制定致病菌(沙门氏菌、金黄色葡萄球菌)指标。</p> <p>按照GB2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》制定铅指标。</p> | | | |
| 产品的检验指标及检验方法；进行的必要的验证情况 | | | |
| <p>水分的测定按GB5009.3规定执行。铅的测定按GB5009.12规定执行。菌落总数按GB4789.2规定执行。大肠菌群按GB4789.3平板计数法规定执行。致病菌(沙门氏菌、金黄色葡萄球菌)按GB4789.4、GB4789.10第二法规定执行。净含量偏差按JJF1070规定执行。</p> | | | |
| 与有关法律、法规和强制性标准的关系，企业标准比较情况说明（详细说明企业标准制定过程中与相关国家标准、地方标准比较情况） | | | |
| <p>《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国食品安全法实施条例》、GB17400《食品安全国家标准 方便面》、GB2760食品安全国家标准 食品添加剂使用标准、GB2762食品安全国家标准 食品中污染物限量、GB2763食品安全国家标准 食品中农药最大残留量限量、GB29921 食品安全国家标准 食品中致病菌限量、GB5749生活饮用水卫生标准、GB28050《食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则》、GB7718《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》。</p> | | | |
| 企业标准严于食品安全国家标准或者自治区地方标准的说明 | | | |
| <p>GB2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》中铅(以Pb计)≤0.5mg/kg，本标准制定铅(以Pb计)≤0.4mg/kg，严于GB2762的规定</p> | | | |
| 备案前公示（征求意见）及意见采纳情况说明 | | | |
| <p>已经新疆卫生监督网进行了20天（ ）的公示，没收到修改意见。</p> | | | |