

备案号：44120006S-2019

备案日期：2019年02月27日

Q/HJJM

广东省食品安全企业标准

Q/HJJM 0001S-2019

湿粉条

2019-01-01 发布

2019-01-01 实施

怀集县怀城镇敬记河粉厂 发布

前 言

本标准按 GB/T 1.1—2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》的规定编写。

本标准制订了严于 GB 2762 的铅指标。

本标准由怀集县怀城镇敬记河粉厂起草。

本标准主要起草人：梁雨诗、梁梓敬、黄思聪。

本标准于 2019 年 1 月 1 日首次发布。

湿粉条

1 范围

本标准规定了湿粉条的技术要求、生产加工过程卫生要求、试验方法、检验规则、标签、包装、运输、贮存。

本标准适用于以食用淀粉和大米为主要原料，添加或不添加食用植物油，经水浸泡、磨浆、蒸粉、包装工序制成的湿粉条，本产品属于非即食类制品，需经熟制后食用。

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/T 1354	大米
GB 2713	食品安全国家标准 淀粉制品
GB 2716	食品安全国家标准 植物油
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 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 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 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 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
	国家质量监督检验检疫总局令[2005]第 75 号《定量包装商品计量监督管理办法》
	国家质量监督检验检疫总局令[2009]第 123 号《食品标识管理规定》

3 技术要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 食用淀粉应符合 GB 31637 的要求。
- 3.1.2 大米应符合 GB/T 1354 的要求。
- 3.1.3 水应符合 GB 5749 的要求。
- 3.1.4 食用植物油应符合 GB 2716 的要求。
- 3.1.5 以上所有原料还应符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的要求。

3.2 感官要求

应符合表 1 的规定。

表1 感官要求

项 目	要 求
色泽	米白色，无变暗，无返生变白现象
组织形态	呈条状或波纹状，粗细大致均匀，排列基本整齐，无霉变，虫蚀现象
滋味和气味	口感爽滑，具有米香味，无酸败味及其它异味，不沾牙，不夹生
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
水分，%	≤ 75
酸度（以湿基计），mL/10 g	≤ 2.0
铅（以Pb计），mg/kg	≤ 0.4
黄曲霉毒素B ₁ ，μg/kg	≤ 5.0

3.4 食品添加剂

3.4.1 食品添加剂质量应符合相应标准和有关规定。

3.4.2 食品添加剂品种及其使用量应符合GB 2760的规定。

3.5 净含量及允许短缺量要求

定量包装产品应符合国家质量监督检验检疫总局令[2005]第75号《定量包装商品计量监督管理办法》。

4 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生要求符合GB 14881的规定。

5 试验方法

5.1 感官检验

在自然光线下，观察其色泽和状态，闻其气味，口感滋味按GB 2713进行。

5.2 理化检验

5.2.1 水分

按GB 5009.3进行测定。

5.2.2 酸度

按GB 5009.229进行测定。

5.2.3 铅

按GB 5009.12进行测定。

5.2.4 黄曲霉毒素B₁

按GB 5009.22进行测定。

5.3 净含量检验

按JJF 1070进行。

6 检验规则

6.1 原辅材料入库检验

原料入库前应由生产单位技术检验部门按原料质量标准验收，合格后方可入库使用。

6.2 出厂检验

6.2.1 每批产品应由本厂质检部门，按出厂检验项目进行检验。检验合格后，应附有合格证方准出厂。

6.2.2 组批和抽样：同一批原料、同一生产线、同一班次生产的同一生产日期、同一规格的产品为一批。每批按 3/1000 随机抽样，独立包装应不少于 6 个（不含净含量抽样），样品量总数不少于 2 kg，检样一式二份，供检验和复检备用。

6.2.3 出厂检验项目为感官要求、水分、酸度、净含量。

6.2.4 判定规则：出厂检验项目全部符合本标准时，判定为合格。如有项目不合格，允许加倍抽样对不合格项目进行复检，如仍有 1 项指标不合格，判该批产品为不合格品。

6.3 型式检验

6.3.1 正常生产每半年进行一次；下列情况之一，应进行型式检验：

- a) 新产品投产前；
- b) 原辅材料产地或供应商发生改变时；
- c) 更换主要生产设备时；
- d) 停产三个月以上，恢复生产时；
- e) 出厂检验的结果与上次型式检验的结果有较大差异时；
- f) 食品安全监督部门提出要求时。

6.3.2 组批和抽样：同一批原料、同一生产线、同一班次生产的同一生产日期、同一规格的产品为一批。每批按 3/1000 随机抽样，独立包装应不少于 10 个（不含净含量抽样），样品量总数不少于 3 kg，检样一式二份，供检验和复检备用。

6.3.3 型式检验项目为本标准第 3 章的全部项目和标签。

6.3.4 判定规则：型式检验项目全部符合本标准时，判定为合格。如有项目不合格，允许加倍抽样对不合格项目进行复检，如仍有 1 项指标不合格，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

7.1.1 标签应符合 GB 7718、GB 28050 和《食品标识管理规定》的规定，并至少应有下列内容：产品名称、产品标准号、配料表、净含量、生产日期、保质期、食用方法、贮存条件、生产商的名称和地址。

7.1.2 运输标志应符合 GB/T 191 的规定。

7.2 包装

包装材料、包装容器应清洁、无霉、无异味，并符合相应的标准和有关规定，内包装材料应使用聚乙烯材料包装袋、并符合 GB 4806.7 的规定，不得外露，产品包装必须严密封口。

7.3 运输

产品在运输过程中应轻拿轻放，防止日晒雨淋，运输工具应清洁卫生，不应与有毒、有污染的物品混运。

7.4 贮存

7.4.1 产品应贮存在干燥、通风良好的场所，贮存温度不宜超过 28℃，距离地面和墙壁的距离应 \geq 20cm，不应与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品同处贮存。

7.4.2 符合上述的贮运条件下，产品保质期不超过 48 小时。