



410692S-2019



新郑市豫昊祥食品加工坊企业标准

Q/XHS 0002S-2019

方便湿米面制品

2019-04-04 发布

2019-04-04 实施

新郑市豫昊祥食品加工坊 发布

前 言

本标准文本按 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的规定编写。

本标准由新郑市豫昊祥食品加工坊提出并起草。

本标准主要起草人：宋志良。

本标准自发布实施日起替代 Q/XHS 0002S-2019（备案号：410204S-2019，2019-01-21 发布实施）。

H N

Q B

方便湿米面制品

1 范围

本标准规定了方便湿米面制品的分类、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存的要求。

本标准适用于以小麦粉、食用小麦淀粉、大米粉、大豆油、生产用水、复配添加剂（氯化钠、碳酸钠、羧甲基纤维素钠、三聚磷酸钠、玉米淀粉）、强筋剂（食用盐、碳酸钠、三聚磷酸钠）为原料，经和面搅拌、成型、熟化加工而成的即食方便湿米面制品。

2 要求

2.1 原辅料

2.1.1 小麦粉应符合 GB/T 1355 的规定。

2.1.2 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.3 食用小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。

2.1.4 大米粉应符合 GB 2715 的规定。

2.1.5 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。

2.1.6 复配添加剂、强筋剂应符合 GB 26687 的规定。

2.2 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定。

表1 感官要求

项目	要求	检验方法
色泽	具有本品应有的正常色泽，有光泽	从混合均匀的样品中取出 100g 被测样品，倒入洁净的白瓷盘内，观察其性状、色泽、嗅其气味，品尝其滋味、并检查有无外来杂质，观察其状态。
气味、滋味	具本品特有的香气、无异味	
性状	均匀一致呈条状	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

2.3 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
	米皮	凉皮	

水分, g/100g	≤	75	GB 5009.3
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤	0.15	GB 5009.12
总砷(以 As 计), mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
酸价(以脂肪计), mg/g	≤	3.0	GB 5009.229
过氧化值(以脂肪计), g/100g	≤	0.25	GB 5009.227
磷酸盐(以 PO_4^{3-} 计), g/kg	≤	5.0	GB 5009.256
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
注: *铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。			

2.4 微生物限量

微生物限量应符合表 3 的规定。

表 3 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, CFU/g	5	2	10^5	10^6	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	20	10^2	GB 4789.3 平板计数法
沙门氏菌, /25g	5	0	0	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789.10 第二法

^a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。

2.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

2.6 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其他要求

真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定; 污染物限量应符合 GB 2762 的规定; 农药残留限量应符合 GB 2763 的规定; 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

3 检验

出厂检验项目为感官要求、净含量及允许短缺量、酸价、过氧化值。验证检验: 菌落总数、大肠菌群每周一次, 作为工艺、卫生状况的验证手段。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以小麦粉、食用小麦淀粉、大米粉、大豆油、生产用水、复配添加剂（氯化钠、碳酸钠、羧甲基纤维素钠、三聚磷酸钠、玉米淀粉）、强筋剂（食用盐、碳酸钠、三聚磷酸钠）为原料，经和面搅拌、成型、熟化加工而成的即食方便湿米面制品。根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的有关规定，参照《淀粉制品生产许可证审查细则》、GB 2713《食品安全国家标准 淀粉制品》制定本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中的铅指标严于食品安全国家标准 2762 的规定。

新郑市豫昊祥食品加工坊

QHNB
QB