

# Q/QHXY

## 桂林秦皇禧玥食品科技有限公司企业标准

Q/QHXY 0004S—2024

### 鲜湿粉条

2024 - 04 - 16 发布

2024 - 05 - 20 实施

## 前 言

本文件按照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。

本文件由桂林秦皇禧玥食品科技有限公司提出并起草。

本文件主要起草人：蒋成初。

# 鲜湿粉条

## 1 范围

本文件规定了鲜湿粉条的要求、食品添加剂、生产加工过程的卫生要求、检验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存和保质期。

本文件适用于以大米（占比量55%~90%）为主要原料，添加食用淀粉，经大米清洗、浸泡、磨浆、调浆、熟化、成型、冷却、包装等工艺加工制成的粮食加工品。

## 2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；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 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 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- 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 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
- GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定
- 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 5009.36 食品安全国家标准 食品中氧化物的测定
- 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

## 3 术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

#### 4 产品分类

产品根据外形不同分为圆粉条和切粉条。

#### 5 要求

##### 5.1 原辅料要求

###### 5.1.1 大米

应符合GB 2715的规定。

###### 5.1.2 食用淀粉

应符合GB 31637的规定。

###### 5.1.3 加工用水

应符合GB 5749的规定。

###### 5.1.4 食用植物油

应符合GB 2716的规定。

##### 5.2 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项 目	要 求
色 泽	具有品种应有的色泽
气味、滋味	具有品种固有的气味、滋味，无异味；口感清爽、柔韧，不夹生，不粘牙
组织形态	基本均匀一致，表面平滑
杂 质	无杂质

##### 5.3 理化指标

应符合表2的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标
水分/ (g/100g) ≤	75
蛋白质/ (g/100g) (以干基计) ≥	3.6
酸度/ (° T) ≤	2.0
铅 (以 Pb 计) / (mg/kg) ≤	0.08
无机砷 (以 As 计) / (mg/kg) ≤	0.2
镉 (以 Cd 计) / (mg/kg) ≤	0.1
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> / (μg/kg) ≤	5.0
氰化物 <sup>a</sup> (以氢氰酸计) / (mg/kg) ≤	1.5
其他真菌毒素限量	符合 GB 2761 的规定
其他污染物限量	符合 GB 2762 的规定

<sup>a</sup> 氰化物仅限于添加木薯淀粉的产品。

#### 5.4 微生物指标

应符合表3的规定。

表 3 微生物指标

项 目	采样方案及限量			
	n	c	m	M
菌落总数/ (CFU/g)	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>
大肠菌群/ (CFU/g)	5	2	20	10 <sup>2</sup>
沙门氏菌/ (/25g)	5	0	0	—
金黄色葡萄球菌 (CFU/g)	5	1	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>

#### 5.5 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定。

#### 6 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

#### 7 试验方法

### 7.1 感官要求

取适量样品置于洁净白瓷盘中，用目视法、鼻嗅法、口尝法检查。

### 7.2 水分

按GB 5009.3规定的方法测定。

### 7.3 蛋白质

按GB 5009.5规定的方法测定，结果以干基计。

### 7.4 酸度

按照GB 5009.239规定的方法测定。

### 7.5 铅

按GB 5009.12规定的方法测定。

### 7.6 无机砷

按GB 5009.11规定的方法测定。

### 7.7 氰化物

按GB 5009.36规定的方法测定。

### 7.8 镉

按GB5009.15规定的方法测定。

### 7.9 黄曲霉毒素 B<sub>1</sub>

按GB 5009.22规定的方法测定。

### 7.10 其它真菌毒素

按GB 2761规定的方法测定。

### 7.11 其他污染物

按GB 2762规定的方法测定。

### 7.12 菌落总数

按GB 4789.2规定的方法检验，样品的采样和处理按GB 4789.1执行。

### 7.13 大肠菌群

按GB 4789.3规定的方法检验，样品的采样和处理按GB 4789.1执行。

### 7.14 沙门氏菌

按GB 4789.4规定的方法检验，样品的采样和处理按GB 4789.1执行。

#### 7.15 金黄色葡萄球菌

按GB 4789.10平板计数法规定的方法检验，样品的采样和处理按GB 4789.1执行。

#### 7.16 食品添加剂

按国家相关标准的规定进行测定。

### 8 检验规则

#### 8.1 组批

以同一批原料，同一工艺配方，在同一生产日期加工的同一包装规格的产品为一检验批次。

#### 8.2 抽样

每批产品按生产批次及数量比例随机抽样，抽样数量应满足检验要求。所抽样品分成2份，1份检验，1份备查。

#### 8.3 出厂检验

每批产品均应进行出厂检验，检验合格后方能出厂。出厂检验项目包括感官要求、净含量、水分、酸度、菌落总数、大肠菌群。

#### 8.4 型式检验

8.4.1 正常生产每年应进行两次型式检验，当出现以下情况之一时，应进行型式检验：

- 产品正式生产时；
- 产品原料、工艺有重大改变，可能影响产品质量时；
- 产品停产半年以上，恢复生产时；
- 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时。

8.4.2 型式检验项目包括本标准第5.2、5.3、5.4、5.5条规定项目。

#### 8.5 判定规则

8.5.1 检验结果全部符合本标准要求时，判该批产品为合格品。

8.5.2 检验结果中若微生物指标有不符合本标准规定时，判该批产品为不合格品，并不得复检；检验结果中微生物指标检验符合本标准要求，其他项目出现不合格项时，允许在同一批产品中加倍抽样进行复检，复检仍有不合格项时，则判该批产品为不合格品。

8.5.3 菌落总数检验时间从企业标示的生产时间到检验时间不应超过4个小时。

### 9 标签标志、包装、运输、贮存和保质期

#### 9.1 标签标志

9.1.1 产品预包装标签应符合GB 7718和GB 28050的要求，并标明大米占比量及食用淀粉种类。

9.1.2 生产时间应标示为年月日时(例: 2024年01月24日03时)。

9.1.3 外包装贮运图示标志应符合 GB/T 191 规定。

## 9.2 包装

9.2.1 产品内包装材料应无毒、无害、无异味, 符合国家食品安全要求。

9.2.2 产品包装应密封、牢固、产品不得散漏。

9.2.3 外包装材料应符合国家有关规定。

9.2.4 净含量应符合国家相关规定。

## 9.3 运输

9.3.1 运输工具应清洁卫生、干燥、无异味、无污染。不得与有毒、有害、有异味的物品混装混运。

9.3.2 运输途中应注意防潮、防雨、防曝晒。

## 9.4 贮存

产品应贮存在清洁卫生、通风干燥、无异味、无污染且温度不超过26℃的室内, 离地、离墙存放, 不得与有毒、有害、有腐蚀性易挥发或有异味的物品同库贮存。

## 9.5 保质期

在符合上述的贮运规定、产品包装完整、未经启封的条件下, 常温下产品保质期不低于12小时, 具体保质时间以标签标示为准。

---