

Q/JN

贵州省食品安全企业标准

Q/JN 0001S—2021

方便米粉

2021-02-18 发布

2021-02-28 实施

遵义供销云佳农食品有限公司 发布

前 言

为标准按照 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。

本标准参照 GB 17400-2015《食品安全国家标准 方便面》、《方便食品生产许可证审查细则》（2006版）以及产品实际制定，作为企业生产、检验、贸易、仲裁的依据。

本标准由遵义供销云佳农食品有限公司提出；

本标准由遵义供销云佳农食品有限公司起草；

本标准由遵义供销云佳农食品有限公司批准。

本标准首次发布于2021年02月18日。

本标准主要起草人：冯瑞钊、杜广乾。

方便米粉

1 范围

本标准规定了方便米粉的技术要求、试验方法、食品添加剂、生产加工过程的卫生要求、检验规则和标签、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于遵义供销云佳农食品有限公司生产的以新鲜或脱水米粉为主要原料，米粉单独真空包装，独立包装调料包（羊肉汤、牛肉汤、鸡肉汤、油辣椒、花椒面、鸡精、盐）根据产品口味拼配组合，米粉和汤料先预加热混合后加调味料包拌匀即可食用的方便食品。

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 2707	食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品
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 5009.11	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 5009.227	食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定
GB 5009.229	食品安全国家标准 食品中酸价的测定

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 9688	食品包装袋用聚丙烯成型品卫生标准
GB 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB 17400	食品安全国家标准 方便面
GB/T 20293	油辣椒
GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB/T 30391	花椒
SB/T 10371	鸡精调味料
T/GZSX 067	米粉（米皮）
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 第75号（2005） 《定量包装商品计量监督管理办法》	

3 技术要求

3.1 原辅料要求

3.1.2 米粉：应符合 T/GZSX 067 的规定。

3.1.2 畜禽肉：原符合 GB 2707 的规定。

3.1.3 油辣椒：应符合 GB/T 20293 的规定。

3.1.4 食用盐：应符合 GB 2721 的规定。

3.1.5 花椒粉：原料应符合 GB/T 30391 的规定，经研磨粉碎成细粉后使用。

3.1.6 鸡精：应符合 SB/T 10371 的规定。

3.1.7 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。

3.2 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	具有米粉及各调料固有的色泽	初验：在自然光线条件下检查包装外观和真空密封情况，将粉饼和调味包分别倒入洁净容器，目测、鼻嗅。 品评：按照食用方法将米粉和汤料加热，加调料包拌匀，漱口后品尝。
组织形态	粉饼呈条状固体，汤料常温下为浓稠液体，偶有油状析出	
滋味与气味	无异嗅，无异味	
杂 质	无肉眼可见杂质	

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
酸价（以脂肪计）（KOH）/（mg/g）	≤ 1.8	GB 5009.229
过氧化值（以脂肪计）/（g/100g）	≤ 0.25	GB 5009.227
总砷（As）/（mg/kg）	≤ 0.5	GB 5009.11
铅（Pb）/（mg/kg）	≤ 0.3	GB 5009.12
镉（Cd）/（mg/kg）	≤ 0.1	GB 5009.15

注：指标限量要求是基于按说明书要求加热混合至可食用状态取样检测。

4.4 微生物指标

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				检验方法
		n	c	m	M	
菌落总数（CFU/g）		5	2	10^4	10^5	GB 4789.2
大肠菌群（CFU/g）		5	2	10	10^2	GB 4789.3 平板计数法
致病菌	沙门氏菌（/25g）	5	0	0	—	GB 4789.4
	金黄色葡萄球菌（CFU/g）	5	1	10^2	10^3	GB 4789.10 第二法

注：1、样品采样与处理按 GB 4789.1 要求执行。
2、n 为同一批次产品应采集的样品件数；c 为最大可允许超出 m 值的样品数；m 为致病菌指标可接受水平的限量值；M 为致病菌指标最高安全限量值。
3、将产品按食用说明混合后开展微生物指标检验。

3.5 食品添加剂

3.5.1 食品添加剂的质量应符合相应的标准规定。

3.5.2 食品添加剂的使用品种和使用量应符合GB 2760的规定。

3.6 净含量及负偏差

应符合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》要求，净含量按照JJF 1070的规定检测。

3.7 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

4 检验规则

4.1 组批

以同一原料、同一工艺配方、同一生产线在同一生产日期加工的同一包装规格的产品为一组批。

4.2 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。

4.3 出厂检验

产品出厂前应逐批进行出厂检验。出厂检验项目为净含量、感官、酸价、过氧化值、菌落总数和大肠菌群。

4.4 型式检验

型式检验项目包括本标准中的全部技术标准，正常情况下每半年进行一次型式检验。有下列情况之一时，应进行型式检验：

- a) 新产品试制鉴定时；
- b) 停产 3 个月以上恢复生产时；
- c) 原料、配方、工艺有较大改变，可能影响产品质量时；
- d) 出厂检验与上次型式检验有较大差异时；
- e) 国家质量技术监督机构提出进行型式检验的要求时。

4.5 判定规则

检验指标全部符合标准规定，判该批产品合格。微生物指标不合格则判定为不合格且不得复检。其它指标如有不符合项，允许用留样对不符合项进行复检，如复检仍有不合格项，判该批次产品不合格。

5 标签、标志、包装、运输和贮存

5.1 标签、标志

产品预包装食品标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的要求，并在配料表上标明所配配料包名称。产品运输包装贮运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

5.2 包装

产品包装材料应符合 GB 9683 或 GB 9688 的规定。

5.3 运输

运输工具应清洁卫生、无异味、无污染。运输过程中应防挤压、防雨、防潮、防晒，装卸时应轻搬、轻放。运输时不得与有毒、有异味、有腐蚀性、易污染的货物混装混运。

5.4 贮存

原料、辅料、半成品、成品应分开放置，应贮存在清洁、卫生、阴凉、干燥、通风、无异味的库房内。产品贮存应离地、离墙，不得与有毒、有害、有异味、有腐蚀性的物品同处贮存。
