

备案号：44030044S-2021  
备案日期：2021年02月08日  
备案有效期：伍年



# Q/YQ

## 广东省食品安全企业标准

Q/YQ 0001S-2021

### 湿河粉

2021-01-05 发布

2021-02-05 实施

深圳市雅琪食品有限公司 发布

## 前 言

本标准按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》规定编写。

本标准提出起草单位：深圳市雅琪食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：罗耀进。

本标准首次发布。

# 湿河粉

## 1 范围

本标准规定了麦谷湿河粉的技术要求、生产加工过程卫生要求、试验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以水、食用淀粉为主要原料，添加或不添加大米、食用植物油为辅料，选择性添加食品添加剂（脱氢乙酸钠），经浸泡或不浸泡、磨浆或不磨浆、调配、熟制、冷却、切条、包装等工艺制成的未经干燥的扁、圆或其他形状的麦谷湿河粉，该产品为非即食产品。

## 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，仅所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 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 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 5009.239 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/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
- 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 25547 食品安全国家标准 食品添加剂 脱氢乙酸钠
- 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 原辅材料要求

- 3.1.1 大米应符合 GB 2715 的要求；
- 3.1.2 水应符合 GB 5749 的要求；
- 3.1.3 食用淀粉应符合 GB 31637 的要求；
- 3.1.4 食用植物油应符合 GB 2716 的要求；

3.1.5 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的要求；

3.1.6 以上原料应符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的要求。

### 3.2 感官要求

感官要求应符合表1规定。

表 1 感官要求

项目	要求
性 状	具有该品种应有的性状
色 泽	具有该品种应有的色泽
滋味及气味	无酸味，无馊味，无霉味，无异味、无异嗅
杂 质	无正常视力可见外来杂质

### 3.3 理化指标

理化指标应符合表2要求。

表 2 理化指标

项目	指标
水分，% $\leq$	75
酸度， $^{\circ}\text{T}$ $\leq$	6.0
铅（以 Pb 计），mg/kg $\leq$	0.4

### 3.4 食品添加剂

3.4.1 食品添加剂的质量应符合相应标准和有关规定。

3.4.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

### 3.5 净含量

定量包装的产品净含量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》的规定。

## 4 生产加工过程卫生要求

生产加工过程应符合GB 14881的规定。

## 5 试验方法

### 5.1 感官检验

取适量样品置于白色瓷盘中，在自然光下观察色泽、性状和有无杂质。闻其气味，根据食用方法熟制后，品其滋味。

### 5.2 理化检验

#### 5.2.1 水分

按GB 5009.3测定。

#### 5.2.2 酸度

按GB 5009.239测定。

#### 5.2.3 铅

按GB 5009.12测定。

### 5.3 净含量

按JJF 1070规定的方法测定。

## 6 检验规则

### 6.1 原辅材料入库检验

原料入库前应由本厂质检部门按原料质量标准验收，合格后方可入库使用。

### 6.2 组批

以同一批原料、同一加工方法、同一班次生产的产品为一批。

### 6.3 抽样

在成品库同一组批产品中随机抽取足量的检验样品（不含净含量抽样），检样一式二份，供检验和复检备用。净含量抽样方法按JJF 1070 规定的方法进行。

### 6.4 出厂检验

6.4.1 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。

6.4.2 出厂检验项目为感官要求、水分，定量包装产品出厂检验项目增加净含量。

### 6.5 型式检验

型式检验项目包括本标准规定的全部项目。型式检验每半年进行一次，有下列情况之一时，应进行：

- a) 原料供应商或产地更换，可能影响产品质量时；
- b) 新产品定型投产时；
- c) 产品三个月以上停产，恢复生产时；
- d) 出厂检验的结果与上次型式检验的结果有较大差异时；
- e) 食品安全监督机构提出型式检验要求时；
- f) 更换主要生产设设备时。

### 6.6 判定规则

检验项目全部符合本标准时，则判定为合格。检验项目中如有不合格时，允许加倍抽样对不合格项目进行复检，复检结果如仍有一项不合格，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 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、配料表、净含量、制造者的名称和地址、生产日期、保质期、产品标准号、营养成分表。

7.1.2 运输标志应符合 GB/T 191 的规定。

### 7.2 包装

产品所用的包装材料应符合相应食品级包装材料国家标准的要求，PE塑料袋、薄膜、一次性塑料盒应符合GB 4806.7的规定；纸箱应符合 GB/T 6543 的要求。

### 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、阴凉、通风良好的场所，不应与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品同处贮存，产品堆放须离地面和墙壁 10cm 以上，隔离热源及防止虫咬、鼠害。

7.4.2 常温下贮存，产品保质期为 18 个小时，10 ℃以下储存下，保质期为 24 小时。