

T/SPAQ

四川省食品安全协会团体标准

T/SPAQ0004S-2020



2020-09-01 发布

2020-10-01 实施

四川省食品安全协会 发布

前言

本文件按照GB/T 1.1 《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。请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由四川省食品生产安全协会提出并归口。

本文件起草单位：西华大学、四川省食品生产安全协会、岳池县经济和信息化局、四川省银丰食品有限公司，四川省户友绿色食品有限公司。

本文件主要起草人：张良，陈晟，李玉锋，吉礼，蒲开阳，秦覃，饶旭冬，许斌，李玉盛。

本文件为首次发布。



方便岳池米粉（米线）

1 范围

本文件规定了方便岳池米粉（米线）的术语和定义、技术要求、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存和保质期。

本文件适用于以大米为主要原料，添加或不添加一种或多种食用淀粉、药食两用植物及其制品，经成型、定量、包装等工序制成的免煮条状岳池米粉（米线）产品（可配调味包）。

2 规范性引用文件

本文件中引用的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 2760 食品添加剂使用卫生标准
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 4789 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/T 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
GB 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定
GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定方法
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 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/T 23587 粉条
GB 28050 食品安全国家标准预包装食品营养标签通则
GB/T 29343 木薯淀粉
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 术语和定义

本文件采用下列术语和定义：

3.1 复水率

米粉块经 85℃ 以上的水浸泡一定时间后，粉条恢复鲜米粉性状的能力。以米粉复水后增加的质量与复水前质量的百分比表示。

3.2 断条率

粉条按照规定条件复水后，出现断条的比例。

4 技术要求

4.1 原料、辅料要求

原料、辅料应当符合《岳池米粉（米线）原料规范》的要求。

4.2 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	具有产品固有的均匀一致的色泽，不呈现漂白色泽	取适量样品放置于洁净的白瓷盘中，在自然光下，目测色泽、组织形态，鉴别其气味、滋味，检查有无外来杂质。 取带盖容器，将米粉和调味料（如有）放入容器中，按照产品标签上的加水量（或米粉重量3-5倍的水），加入95℃以上的水，加盖，浸泡适当时间，开盖，搅拌，观察粉条的形态，鉴别其气味、滋味和口感。
组织形态 / 性状	具有产品固有的形状，米粉性状均匀一致，有韧性，无霉变	
气味、滋味	具有产品固有的气味、滋味，无酸败味、霉味和其他异味	
杂质	无正常视力可见的外来杂质	
口感	口感滑爽、柔韧、有弹性、不粘牙，无硬芯	

4.3 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
	干粉	半干粉	湿粉	
水分 (g/100g)	≤17.0	17.0~50.0	≥50.0	GB 5009.3
酸度 (°T)	≤ 10.0			GB 5009.239
断条率 (%)	≤ 10.0			GB/T 23587
镉 (以 Cd 计) (mg/kg)	≤ 0.2			GB 5009.15
铅 (Pb) (mg/kg)	≤ 0.5			GB 5009.12
氰化物 ^a (以 CN 计) / (mg/kg)	≤ 1.5			GB/T 29343
黄曲霉毒素 B ₁ (μg/kg)	≤ 5.0			GB 5009.22

^a仅适用于含有木薯淀粉为辅料生产的产品。

4.4 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 ^b 及限量（若非指定，均以/25g表示）				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数/ (CFU/g)	5	2	10 ⁵	10 ⁶	GB/T 4789.2
大肠菌群/ (MPN/g)	5	2	20	10 ²	GB/T 4789.3 平板计数法
致病菌	不得检出				GB/T 4789.4

^b样品的采样及处理按GB 4789.1执行。

4.5 污染物限量

应符合 GB 2762 的规定。

4.6 真菌毒素限量

应符合 GB 2761 的规定。

4.7 农药残留限量

应符合 GB 2763 等国家标准和国家有关规定。

4.8 添加剂限量要求

应符合 GB 2760 的规定。

4.9 净含量及允许短缺量

按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》执行，依照 JJF 1070 中规定的方法检验。

4.10 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

5 检验规则

5.1 原辅料检验

原辅料入库需经本单位检验部门检验合格或索取产品检验合格证明后方可入库。

5.2 出厂检验

5.2.1 产品出厂需经逐批检验合格，附产品合格证方能出厂。

5.2.2 出厂检验项目包括感官要求、水分、断条率、粘条率、净含量及允许短缺量。

5.3 型式检验

5.3.1 正常生产时每半年进行一次型式检验；有下列情况时也应进行型式检验。

- a) 产品定型时；
- b) 当原料来源发生变化或主要设备更换，可能影响产品质量时；
- c) 出厂检验的结果与上次型式检验有较大差异时；
- d) 停产 3 个月以上恢复生产时；
- e) 国家食品安全监督机构提出要求时。

5.3.2 型式检验项目包括技术要求中的全部项目。

5.4 组批

以同批原料、同一配料、同一班次生产的产品为一批。

5.5 抽样方法和抽样数量

5.5.1 出厂检验每次在每批中随机抽取不少于 1kg（不低于 2 个最小销售包装）的成品进行检测，样品分为两份，一份作为检验样品，一份作为留样样品。

5.5.2 型式检验抽样应在出厂检验合格批次中随机抽取不少于 2kg（不低于 4 个最小销售包装）的产品作为检测样品，样品分为两份，一份作为检验样品，一份作为备样样品。

5.6 判定规则

所检项目全部合格判为合格。若出现不合格项时，可加倍抽样复验，复验合格则判为该批产品合格；如仍有不合格项目，则判定该批产品为不合格。微生物项目不应复验。

6 标志、标签、包装、运输、贮存和保质期

6.1 标志、标签

产品标志、标签应符合 GB 7718、GB 28050 和国家质检总局令[2009]第 123 号《食品标识管理规定》的规定，包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装

包装材料和容器应符合相应的食品国家标准及有关规定，封口严密，包装牢固。

6.3 运输

应当符合《岳池米粉（米线）生产管理基本要求》的规定。

6.4 贮存

应当符合《岳池米粉（米线）生产管理基本要求》的规定。

6.5 保质期

符合产品标签标识要求。

