

Q/YBK

云南八凯农业开发有限公司企业标准

Q/YBK 0002 S—2022

挂面

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 5306 0017 S-2022
备案日期: 2022年 4月 27日

云南省食品
备案号:
备案日期:

2022-04-27 发布

2022-05-05 实施

云南八凯农业开发有限公司

发布

前 言

我公司生产的挂面是以小麦粉为主要原料，添加或（不添加）鸡蛋、魔芋精粉、杂粮粉、蔬菜粉（汁）、食用盐、碳酸钠等辅料，经机制、干燥、称量、包装等工艺加工制成。根据《中华人民共和国标准化法》和《中华人民共和国食品安全法》的规定，特制定本标准，作为企业组织生产、检验、贸易、仲裁的依据。

本标准的安全性指标按照 GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2761-2017《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》、GB 2763-2021《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》、LS/T 3212-2014《挂面》制定，其中铅限量严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准由云南八凯农业开发有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：吴剑锋，阙滔。

食品安全

306

挂面

1 范围

本标准规定了挂面的产品分类、技术要求、检验规则、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以小麦粉为主要原料，添加或（不添加）鸡蛋、魔芋精粉、杂粮粉、蔬菜粉（汁）、食用盐、碳酸钠等辅料，经机制、干燥、称量、包装等工艺加工制成的挂面。

2 规范性引用文件

本标准中所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。

3 产品分类

根据使用原辅料的不同分为：普通挂面和花色挂面。

3.1 普通挂面：清水面、碱水面、盐水面等。

3.1.1 花色挂面：鸡蛋面、魔芋面、果蔬面、杂粮面、苦荞面、天麻面等。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 小麦粉：应符合 GB/T 1355 的规定。

4.1.2 食用盐：应符合 GB 2721 的规定。

4.1.3 碳酸钠：应符合 GB 1886.1 的规定。

4.1.4 魔芋精粉：应符合 GB/T 18104 的规定。

4.1.5 杂粮粉：应符合 GB 2715 的规定。

4.1.6 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。

4.1.7 鸡蛋：应符合 GB 2749 的规定。

4.1.8 蔬菜粉（汁）等辅料：应无霉变、无杂质，并符合相应的食品安全标准及有关规定。

4.1.9 其他辅料：应符合相应的食品安全标准和有关规定，不得添加非食品原料和辅料。

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	色泽正常，均匀一致。	取样品10-50g，置于自然光下目视、鼻嗅、煮熟后品尝。
外形	均匀条状或圆状，表面光滑细腻，无害虫，无污染，	

	无外来杂质。	
气味	具有相应产品应有的气味，无酸味、霉味和其他异味。	
烹调性	煮熟后口感不粘、不牙惨、柔软爽口。	

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
	普通挂面	花色挂面	
水分, g/100g ≤	14.5	13.5	GB 5009.3
酸度, mL/10g ≤	4.0		GB 5009.239

4.4 污染物限量

应符合GB 2762的规定；严于食品安全国家标准的指标应符合表3的规定。

表3 污染物限量

项 目	指 标	检验方法
铅(以Pb计), mg/kg ≤	0.16	GB 5009.12

4.5 真菌毒素限量

应符合GB 2761的规定。

4.6 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，并按JJF 1070规定的方法测定。

4.7 食品添加剂

4.7.1 食品添加剂质量应符合相应的安全标准和有关规定。

4.7.2 食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定。

4.8 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 组批

以同一次投料、同一原料、同一工艺生产的同一规格的产品为一批。

5.2 抽样

从同一批次产品中随机抽取，抽样基数不得低于1000包(把)，随机抽取20包(把)，将样品分为

两份，一份检验，另外一份留样备查。

5.3 出厂检验

产品出厂前须经本公司质量检验部门检验合格，并签发合格证后方可出厂。出厂检验项目：感官要求、净含量、水分、酸度、自然断条率、熟断条率、烹调损失率。

5.4 型式检验

正常情况下，型式检验每半年进行一次，检验项目为本标准技术要求规定的所有项目；发生以下情况之一时，亦应进行型式检验：

- a) 产品原料、配方和生产工艺有较大改变时；
- b) 停产半年以上，重新恢复生产时；
- c) 出厂检验结果与上一次型式检验结果有较大差异时；
- d) 国家食品安全监管部门提出型式检验要求时。

5.5 判定规则

检验结果中，如有任一项指标不合格时，允许用留样进行复检，以复检结果为准。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

- 6.1.1 产品包装的标签、标识应符合 GB 7718、GB 28050 和有关规定。
- 6.1.2 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安全标准和有关规定，封口严密，包装牢固。

6.3 运输

运输工具应清洁、卫生、无异味、无污染，不得与有毒、有害、易污染、有腐蚀性物品混装、混运。运输时应避免暴晒、雨淋、受潮。搬运中必须轻拿轻放，防止挤压。

6.4 贮存

产品应贮存于清洁卫生、通风干燥、有防潮、防尘、防蝇、防虫、防鼠设施的仓库内。不得与有毒、有害、易污染的物品混贮。产品应该离地离墙堆放，堆码高度以提取方便为宜。



备案单位承诺书

本食品安全企业标准备案单位承诺：

一、本备案登记表中所填写的内容、所附的资料（包括研究和检验数据）均为真实，并符合《食品安全法》。如有不实之处，本单位愿承担全部法律责任。

二、按照本备案标准生产的食品不含有未经许可的食品（包括原料）、食品添加剂和法律、法规禁止使用的食品（包括原料）、食品添加剂。

三、本单位将按照备案标准组织生产，并保证所生产的食品符合《食品安全法》。



备案单位（盖章）

2022年4月20日

吴剑锋

备案单位主要负责人（签字）

2022年4月20日