

花色挂面

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 5305⁰⁰³³S-2022
备案日期: 2022年 11 月 24 日

云南省
备案号
备案日期

2022 - 11 - 24 发布

2022 - 11 - 30 实施

隆阳区北关周家面条厂 发布

Q/LBZ 0001 S—2022

前 言

我厂生产的花色挂面是以小麦粉为原料，加生活饮用水、食盐、食用碱、添加或不添加鸡蛋及秋葵粉、玉米粉、苦荞粉、胡萝卜粉、绿豆粉、大豆粉、紫薯粉、土豆粉、食用菌粉、蔬菜粉等一种或多种辅料，经混合、调粉、熟化、压延、切条、干燥、截断、包装等工艺制成。根据《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国标准化法》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。

本标准安全性指标按照 GB 2762-2022《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 食品真菌毒素限量》、LS/T 3212-2014《挂面》制定，其中铅限量指标严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准代替 Q/LBZ 0001 S-2019《花色挂面》。

本标准由隆阳区北关周家面条厂提出、起草并解释。

本标准主要起草人：周林。

花色挂面

1 范围

本标准规定了花色挂面的产品分类、技术要求、检验规划、标志、包装、运输及贮存。

本标准适用于以小麦粉为原料，加生活饮用水、食盐、食用碱、添加或不添加鸡蛋及秋葵粉、玉米粉、苦荞粉、胡萝卜粉、绿豆粉、大豆粉、紫薯粉、土豆粉、食用菌粉、蔬菜粉等一种或多种辅料，经混合、调粉、熟化、压延、切条、干燥、截断、包装等工艺制成的花色挂面。

2 规范性引用文件

本标准所列文件对于本文件的引用是必不可少的。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

根据添加辅料不同，产品分为：鸡蛋挂面、秋葵挂面、玉米挂面、苦荞挂面、胡萝卜挂面、绿豆挂面、大豆挂面、紫薯挂面、土豆挂面、食用菌挂面、蔬菜挂面。

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 鲜鸡蛋：应符合 GB 2749 的规定。
- 4.1.3 大豆：应符合 GB 1352 的规定。
- 4.1.4 食用菌：应符合 GB 7096 的规定。
- 4.1.5 玉米粉：应符合 GB/T 10463 的规定。
- 4.1.6 食用盐：应符合 GB/T 5461 的规定。
- 4.1.7 食用碱：应符合 GB 1886.1 的规定。
- 4.1.8 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.9 其他原辅料：应符合相应食品安全标准及有关规定，不得使用非食品原料和辅料。

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	具有相应产品应有的色泽，均匀一致。	取适量样品置于洁净

1

表1 (续)

气味	具有相应产品特有的气味，无酸味、霉味及其它异味。	的白瓷盘中，在自然光线下目视、鼻嗅，煮熟后品尝。
口感	煮熟后口感劲道、不牙碜，柔软爽口。	
外观、杂质	呈均匀扁形条状或圆形条状，表面光滑细腻。无肉眼可见外来杂质。	

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
水分, g/100g	≤ 14.5	GB 5009.3
酸度, ml/10g	≤ 4.0	GB 5009.239
自然断条率, %	≤ 8.0	LS/T 3212
熟断条率, %	≤ 5.0	
烹调损失率, %	≤ 15.0	

4.4 污染物指标

应符合 GB 2762 的规定，严于食品安全国家标准的指标限量应符合表 3 的规定。

表3 污染物指标

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 农药残留限量

应符合 GB 2763 的规定

4.7 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，按 JJF 1070 规定检验。

4.8 食品添加剂

- 4.8.1 食品添加剂质量应符合相应的食品安全标准和有关规定。
- 4.8.2 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

4.9 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

以同一批投料、同一工艺生产的同一规格的产品为一批。

5.2 抽样

从同一批产品中随机抽样，抽样基数不少于 1000 个独立包装，随机抽取 20 包（把），将样品分成两份，一份用于检验，一份留样备检。

5.3 出厂检验

每批产品出厂前，须经本厂质量检验部门检验合格，并出具合格证后方可出厂。出厂检验项目按相关规定和要求执行。

5.4 型式检验

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

- a) 当原辅料、生产工艺、生产设备发生较大改变时；
- b) 停产半年以上，恢复生产时；
- c) 出厂检验结果与上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 检验规则

检验结果中，有任意一项不合格时，可用留样对不合格项目进行复检，以复检结果为准。

准备案章

6 标志、包装、运输和贮存

6.1 标志

6.1.1 产品销售包装标签标识应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定；

6.1.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定

6.2 包装

包装材料及容器应符合相应食品安全标准及有关规定，封口严密，包装牢固。

6.3 运输

运输工具应清洁、卫生，无异味。运输中应注意轻装、轻卸、防雨、防晒，不得与有毒、有害、有异味的物品混装、混运。

6.4 贮存

产品应贮存在阴凉通风、干燥的食品仓库内，并有防尘、防蝇、防虫、防鼠设施。不得与有毒、有害、易污染的物品混贮。产品应离墙离地堆放，堆码高度以提取方便为宜。

月 日

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》。

四、本单位于 2022 年 11 月 12 日至 2022 年 11 月 20 日在 企业标准信息公共服务平台 上进行了标准文本和编制说明备案前公示（不少于 5 个工作日），广泛征求社会各方意见。

隆阳区北关周家面条厂

备案单位（盖章）

2022 年 11 月 22 日



备案单位主要负责人（签字）

2022 年 11 月 22 日