

Q/YBQ

石林县保全面业有限公司企业标准

Q/YBQ 0001 S—2022

花色挂面

云南省
备案
备案日

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 53010505S-2022
备案日期: 2022 年 11 月 16 日

2022-11-14 发布

2022-11-16 实施

石林县保全面业有限公司 发布

前 言

我公司生产的花色挂面是以小麦粉为主要原料，添加鸡蛋、荞麦粉、高粱粉、绿豆粉、豌豆粉、大豆粉、玉米粉、魔芋粉、葛根粉、山药粉、马铃薯粉、紫薯粉、水果（人参果，火龙果）、蔬菜粉（菠菜粉、香菜粉、青菜粉等）、干制食用菌粉（香菇粉、木耳粉、猴头菇粉）、食用盐、食品添加剂等一种或几种辅料，经原辅料预处理、调粉、熟化、压延、切条、干燥、截断、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，作为本企业组织生产、检验、贸易和仲裁的依据。

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》、LS/T 3212-2021《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。

本标准由石林县保全面业有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：杨 娟。

食品安
号: 530
期:

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，添加鸡蛋、荞麦粉、高粱粉、绿豆粉、豌豆粉、大豆粉、玉米粉、魔芋粉、葛根粉、山药粉、马铃薯粉、紫薯粉、水果（人参果，火龙果）、蔬菜粉（菠菜粉、香菜粉、青菜粉等）、干制食用菌粉（香菇粉、木耳粉、猴头菇粉）、食用盐、食品添加剂等一种或几种辅料，经原辅料预处理、调粉、熟化、压延、切条、干燥、截断、包装等工艺加工制成的花色挂面。

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

按照添加的辅料不同分为：鸡蛋挂面、荞麦挂面、高粱挂面、绿豆挂面、豌豆挂面、大豆挂面、玉米挂面、魔芋挂面、葛根挂面、山药挂面、马铃薯挂面、紫薯挂面、水果挂面、蔬菜挂面、食用菌挂面。

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 鸡蛋：应符合 GB 2749 的规定。
- 4.1.3 荞麦粉：应符合 GB/T 35028 的规定。
- 4.1.4 高粱粉、绿豆粉、豌豆粉、大豆粉：应符合 GB 2715 的规定。
- 4.1.5 玉米粉：应符合 GB/T 10463 的规定。
- 4.1.6 食用玉米淀粉：应符合 GB/T 8885 的规定。
- 4.1.7 魔芋粉：应符合 NY/T 494 的规定。
- 4.1.8 葛根粉：应符合 GB/T 30637 的规定。
- 4.1.9 山药粉：应符合 NY/T 959 的规定。
- 4.1.10 食用马铃薯淀粉：应符合 GB/T 8884 的规定。
- 4.1.11 紫薯粉、人参果、火龙果、蔬菜粉（菠菜粉、香菜粉、青菜粉等）：符合相应的食品标准及有关规定。
- 4.1.12 干制食用菌粉（香菇粉、木耳粉、猴头菇粉等）：应符合 GB 7096 的规定。
- 4.1.13 食用盐：应符合 GB 2721 的规定。
- 4.1.14 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.15 其他原辅料：应符合相应的食品标准和有关规定，不得使用非食品原料和辅料。

全企业
1 S
年

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	均匀一致	GB/T 5492
气 味	无酸味、霉味及其他异味	
口 感	煮熟后口感不粘，不牙碜	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	LS/T 3212

4.3 理化指标

应符合LS/T 3212的规定。

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2的规定。

表 2 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 农药残留限量

应符合GB 2763的规定。

4.7 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 粮食制品的规定。

4.8 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 规定的方法检验。

4.9 生产加工过程

应符合GB 14881的规定

5 检验规则

5.1 组批

以同一品种的原料、同一次投料、同一工艺所生产的同一规格产品为一批。

5.2 抽样

示准备第

月

所抽样品须为同一批次并在保质期内的产品，抽样基数不少于1000包，随机抽样20包。样品分成2份，送检验机构，1份用于检验，1份备查。

5.3 出厂检验

每批产品须经公司质量检验部门检验合格，并附质量检验合格证后方可出厂。出厂检验项目应按照有关规定执行。

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、生产设备发生较大变化时。
- b) 停产半年以上重新恢复生产。
- 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 判定规则

检验结果中，若有任一项指标不合格，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 产品包装标签、标识应符合 GB 7718、GB 28050 及有关规定。
- 6.1.2 产品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、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。运输时严禁与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的货物混装混运。

6.4 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、无异味的仓库内。产品离地、离墙堆放，禁止与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的物品混贮、混防。



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01日至2022年11月09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。



杨娟

备案单位主要负责人(签字)

2022年11月10日

2022年11月10日