

Q/YXM

宜良县匡远镇学明面条厂企业标准

Q/YXM 0001 S—2022

花色挂面

云南
备案
备案

云南省食品安全企业标准备案章

备案号: 5301⁰⁵²⁰S-2022

备案日期: 2022年12月02日

2022-11-30 发布

2022-12-02 实施

宜良县匡远镇学明面条厂 发布

前 言

我公司生产的花色挂面是以小麦粉为主要原料，添加或不添加苦荞粉、藜麦粉、青稞粉、玉米粉、螺旋藻粉、辣木叶粉、玛咖粉、鸡蛋、重瓣红玫瑰、玉米粉、青豆粉、大豆粉（浆）、豌豆粉、蔬菜粉（汁）、食品添加剂等辅料中的一种或几种，经和面、熟化、机制、干燥、切断、包装等工艺制成。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、贸易和仲裁的依据。

本标准的安全性指标按照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。

本标准由宜良县匡远镇学明面条厂提出、起草并解释。

本标准主要起草人：晋思芬

省食品安

号：530

期：

花色挂面

1 范围

本标准规定了花色挂面的技术要求、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于以小麦粉为主要原料，添加或不添加苦荞粉、藜麦粉、青稞粉、玉米粉、螺旋藻粉、辣木叶粉、玛咖粉、鸡蛋、重瓣红玫瑰、玉米粉、青豆粉、大豆粉（浆）、豌豆粉、蔬菜粉（汁）、食品添加剂等辅料中的一种或几种，经和面、熟化、机制、干燥、切断、包装等工艺制成的花色挂面。

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 技术要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 辣木叶粉、重瓣红玫瑰、蔬菜粉（汁）：应符合相应的食品标准及有关规定。
- 3.1.2 小麦粉：应符合 GB/T 1355 的规定。
- 3.1.3 苦荞粉：应符合 GB/T 10458 的规定。
- 3.1.4 鸡蛋：应符合 GB 2749 的规定。
- 3.1.5 大豆：应符合 GB 1352 的规定。
- 3.1.6 藜麦粉、青稞粉、玉米粉、青豆粉、豌豆粉：应符合 GB 2715 的规定。
- 3.1.7 螺旋藻：应符合 GB 19643 的规定。
- 3.1.8 玛咖粉：应符合 DBS 53/001 的规定。
- 3.1.9 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.10 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。

3.2 感官要求

应符合表1要求。

表1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
色 泽	具有各产品应有的颜色，均匀一致	取样品 10~15g 置于洁净的白瓷盘中，在自然光线下，目视、鼻嗅、煮熟后品尝。
气 味	具有各产品应有的气味，正常，无酸味、霉味及其它异味	
外 观	均匀条状或圆状，表面光滑细腻，无外来机械杂质	
烹饪性	煮熟后口感不粘、不牙碜，柔软爽口	

3.3 理化指标

全企业

1 9

年

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	≤ 13.5	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, %	≤ 15.0	

3.4 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

3.5 真菌毒素限量

应符合GB2761的规定。

3.6 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。

3.7 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

3.8 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定

4 检验规则

4.1 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的产品为一批。

4.2 抽样

从同一批产品中随机抽取，抽样基数的总量不低于1000包（把），抽样数量为20包（把），样品分成2份，1份用于检验，1份用于备查。

4.3 出厂检验

产品出厂前须经本厂质检部门检验合格并附合格证后方可出厂。出厂检验项目应按有关规定执行。

4.4 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) 产品的原料、配方、工艺、生产设备发生较大改变，可能影响产品质量时；
- b) 停产半年以上，重新恢复生产时；
- 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。

4.5 判定规则

检验结果中，有任一项指标不合格，可从同批产品中加倍抽取样品对不合格项目进行复检，以复检结果为准，若仍不合格，则判定为不合格。

5 标志、包装、运输、贮存

5.1 标志

5.1.1 销售包装的标签标识应符合 GB 7718、GB 28050 及有关规定。

5.1.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

5.2 包装

包装材料和包装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。

5.3 运输

运输工具应清洁、干燥、不得与有毒、有污染的物品混装、混运。运输时应防止日晒雨淋。装卸时应轻搬、轻放，不得抛掷、重压和挤压。

5.4 贮存

产品应贮存于清洁卫生、通风、干燥、有防潮、防蝇、防鼠设施的仓库内，不得与有毒、有害物品混贮。堆放时应离地、离墙，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》。

四、本单位于 2022 年 11 月 2 日至 2022 年 11 月 13 日在 宜良县匡远镇学明面条厂网站 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。

宜良县匡远镇学明面条厂

备案单位（盖章）

2022 年 11 月 18 日

晋田芬

备案单位主要负责人（签字）

2022 年 11 月 18 日