

Q/QJD

曲靖佳大面条加工有限公司企业标准

Q/QJD 0001 S—2022

挂 面

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 53030065 S-2022
备案日期: 2022年09月17日

2022 - 09 - 17 发布

2022 - 09 - 17 实施

曲靖佳大面条加工有限公司 发 布

前 言

我公司生产加工的挂面（非即食）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、可食用蔬菜粉（汁）、食用菌粉（汁）、可食用水果粉（汁）、食盐、食品添加剂（碳酸钠）等辅料，经和面、成型、干燥、称量、包装等工艺而制成。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、质量检验、贸易、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》、GB/T 40636-2021《挂面》的要求制定；其中铅的指标严于食品安全国家标准，其他指标根据产品实际制定。

本标准由曲靖佳大面条加工有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：向秋月。

挂 面

1 范围

本标准规定了挂面（非即食）的产品分类、技术要求、检验规则、标签、包装、运输和贮存要求。

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、可食用蔬菜粉（汁）、食用菌粉（汁）、可食用水果粉（汁）、食盐、食品添加剂（碳酸钠）等辅料，经和面、成型、干燥、称量、包装等工艺而制成的挂面（非即食）。

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。

3.2 花色挂面：鸡蛋面、魔芋面、果蔬面、杂粮面、食用菌面、水果面等。

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 碳酸钠：应符合 GB 1886.1 的规定。

4.1.3 食盐：应符合 GB 2721 的规定。

4.1.4 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。

4.1.5 食用菌：应符合 GB 7096 的规定。

4.1.6 魔芋精粉：应符合 GB/T 18104 的规定。

4.1.7 杂粮粉：应符合 GB 2715 的规定。

4.1.8 鸡蛋：应符合 GB 2749 的规定。

4.1.9 可食用蔬菜粉（汁）、食用菌粉（汁）、水果粉（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。

食品安全

: 5303

! :

4.1.10 其他原辅料：应符合相应的食品安全标准和有关规定，不得使用非食品原辅料。

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	具有该产品应有的色泽。	取适量样品置于清洁的白瓷盘中，目视、鼻嗅、煮熟后品尝。
气味	具有该产品的香味，无其它不良气味。	
口感	煮熟后口感不粘、不牙惨、柔软爽口。	
杂质	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 ≤	15.0	GB 5009.3
酸度，ml/10g ≤	4.0	GB 5009.239

4.4 污染物限量

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的要求。

表3 污染物限量

项 目	理化指标	检验方法
铅（以 Pb 计），mg/kg ≤	0.16	GB 5009.12

4.5 微生物限量

致病菌限量应符合 GB 29921 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的规定。

4.8 净含量

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，并按JJF 1070 中规定的方法检验。

企业
S
年

4.9 食品添加剂

4.9.1 食品添加剂的质量应符合相应的安全标准和有关规定。

4.9.2 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

4.10 食品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

以同一原料、同一班次生产的同一品种，同一规格产品为一个批次。

5.2 抽样及数量

从同一批产品中随机抽取,抽样基数不得少于25kg，抽样数量为4kg，样品分成2份，1份检验，1份留样备查。

5.3 出厂检验

产品出厂前需经本企业质量检验部门检验合格并签发检验合格证后方可出厂，出厂检验项目按照相关规定执行。

5.4 型式检验

型式检验每半年进行一次，检验项目为本标准技术要求中的全部项目。有下列情况之一者，亦应进行型式检验：

- a) 当原料、生产工艺、生产设备发生较大变化时；
- b) 更换设备或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。

5.5 判定规则

检验结果中，若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 标识、包装、运输、贮存

6.1 标识、标签

6.1.1 产品销售包装的标签标识应符合 GB 7718 和原国家质检总局第 123 号令《关于修改<食品标识管理规定>的决定》的规定， 营养标签标识应符合 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

用于包装容器或材料应清洁、干燥、无异味，符合相应的食品安全标准和有关规定。

准备案

月

6.3 运输

运输产品时，严防日晒、雨淋；应轻拿轻放，不得扔摔，应避免撞击与挤压；不得与有毒、有害、易腐蚀、易挥发或有异味的物品混装、混运。

6.4 贮存

产品应贮存于阴凉、干燥、通风的仓库内，堆放底层应离地、离墙堆放，不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品同处贮存。

13mm

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 09 月 02 日至 2022 年 09 月 16 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。



备案单位（盖章）

2022年9月16日

向秋月

备案单位主要负责人（签字）

2022年9月16日