

Q/XFM

宣威市丰美食品厂企业标准

Q/XFM 0001S—2022

代替 Q/ 0001S-2018

挂面

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 53030046S-2022
备案日期: 2022年 07月 14日

2022-07-14 发布

2022-07-14 实施

宣威市丰美食品厂 发布

前 言

我公司生产的挂面（非即食）是以小麦粉为主要原料，添加（或不添加）荞麦粉、玉米粉、食用玉米淀粉、魔芋粉、鸡蛋、豆浆、可食用蔬菜汁（或蔬菜粉）和水果汁（或水果粉）等辅料中的一种或几种，添加或不添加食用盐、食品添加剂，经原辅料处理、和面、压延、分切、成型、干燥（或不干燥）、包装等工序制成。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 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂食用标准》和LS/T 3212-2021《挂面》的规定制定，其中铅的指标严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准由宣威市丰美食品厂提出、起草并解释。

本标准起草人：赵达贵。

南省食
案号：
案日期：

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、运输和贮存要求。

本标准适用于小麦粉为主要原料，添加（或不添加）荞麦粉、玉米粉、食用玉米淀粉、魔芋粉、鸡蛋、豆浆、可食用蔬菜汁（或蔬菜粉）和水果汁（或水果粉）等辅料中的一种或几种，添加或不添加食用盐、食品添加剂，经原辅料处理、和面、压延、分切、成型、干燥（或不干燥）、包装等工序制成的挂面（非即食）。

2 规范性引用文件

本标准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

3.1 按添加或不添加使用辅料分为：花色挂面、普通挂面。

3.2 按添加使用的辅料不同分为：荞麦面、玉米面、魔芋面、鸡蛋面、豆浆面、可食用蔬菜面和水果面等。

4 技术要求

4.1 原料与辅料

4.1.1 小麦粉：应符合 GB 1355 的规定。

4.1.2 荞麦粉：应符合 GB/T 35028 的规定。

4.1.3 玉米粉：应符合 GB/T 10463 的规定。

4.1.4 食用玉米淀粉：应符合 GB/T 8885 的规定。

4.1.5 魔芋粉：应符合 NY/T 494 的规定。

4.1.6 鸡蛋：应符合 GB 2749 的规定。

4.1.7 豆浆：应符合 SB/T 10633 的规定。

4.1.8 食用盐：应符合 GB 2721 的规定。

4.1.9 食用碱：应符合 GB 1886.1 的规定。

4.1.10 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。

安全

303

4.1.11 可食用蔬菜汁（或蔬菜粉）和可食用水果汁（或水果粉）：应选用无污染、无霉变、无异味，并符合相应的产品质量标准及相关食品安全标准的规定。

4.1.12 其他原辅料：应符合相应的产品质量标准及相关食品安全标准的规定，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	具有各产品应有的颜色，均匀一致。	打开包，取适量样品置于洁净白瓷盘中，在自然光线下目视、鼻嗅、煮熟后口尝。
气 味	具有各产品应有的气味、无酸味、霉味及其他异味。	
外 观	均匀一致，表面光滑。	
烹调性	煮熟后口感不粘、不牙碜，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	≤ 14.5	GB 5009.3
酸度, ml/10g	≤ 4.0	GB 5009.239
烹调损失率, %	≤ 15.0	LS/T 3212
自然断条率, %	≤ 5.0	
熟断条率, %	≤ 5.0	

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	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

企业标
S-
年

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规定的方法检验。

4.9 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

4.10 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

从同一批次产品中随机抽取样品为：每批产品抽样基数不得少于 1000 包（把），抽样数量为 20 包（把）；样品分为两份，一份检验，一份留样备查。

5.3 出厂检验

产品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) 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，有任一项不合格时，可用留样进行复检，以复检结果为准。

6 标志、包装、运输和贮存

6.1 标识、标签

6.1.1 产品标签应符合 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；营养标识应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

注备案

6.1.2 外包装图示标志应符合 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，产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品混装混运；搬运时应轻拿轻放，严禁扔、摔、挤；运输中应防止暴晒、雨淋及受潮。

6.4 贮存

原料、辅料、半成品、成品应分开贮存；产品应贮存在清洁、卫生、通风干燥、有防尘、防蝇、防虫防鼠设施的库房内；禁止与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的物品混贮、混放；产品堆放时应离地、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7月6日至2022年7月13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7月13日

赵达贵

备案单位主要负责人（签字）

2022年7月13日