

Q/XZX

香格里拉藏雄青稞食品有限公司企业标准

Q/XZX 0001 S—2023

花色挂面

云南省食
备案号
备案日期

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 5334 0001 S—2023
备案日期: 2023年 8 月 4 日

2023-08-04 发布

2023-08-09 实施

香格里拉藏雄青稞食品有限公司

发布

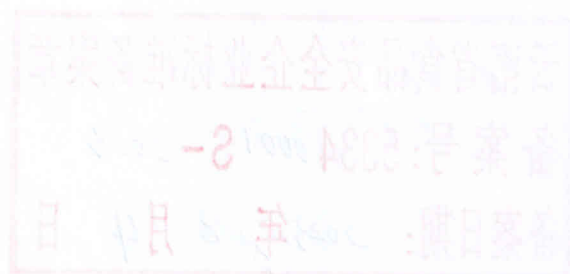
前 言

我公司生产的花色挂面是以小麦粉、青稞粉、藜麦粉、苦荞粉等一种或几种为主要原料，添加或不添加山药、鸡蛋、玉米粉、魔芋粉、葛根粉、紫薯粉、大豆粉（浆）、蔬菜粉（汁）、食用螺旋藻粉、食用碳酸钠、食用盐等中的一种或多种为辅料，经和面、压片、切条、干燥等工艺制成的。根据相关法律法规的规定，特制定本标准，作为本企业组织生产、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》和LS/T 3212-2021《挂面》制定，其中铅指标限量严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准由香格里拉藏雄青稞食品有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：刘天云。



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、运输及贮存。

本标准适用于是以小麦粉、青稞粉、藜麦粉、苦荞粉等一种或几种为主要原料，添加或不添加山药、鸡蛋、玉米粉、魔芋粉、葛根粉、紫薯粉、大豆粉（浆）、蔬菜粉（汁）、食用螺旋藻粉、食用碳酸钠、食用盐等中的一种或多种为辅料，经和面、压片、切条、干燥等工艺制成的花色挂面。

2 规范性引用文件

本标准所引用文件对于本标准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标准。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本标准。

3 产品分类

3.1 根据添加原料的不同分为：小麦类挂面、青稞类挂面、苦荞类挂面、藜麦类挂面等。

3.2 根据添加辅料的不同分为：山药挂面、鸡蛋挂面、玉米挂面、魔芋挂面、葛根挂面、紫薯挂面、大豆挂面、蔬菜挂面、螺旋藻挂面、碱水挂面等。

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 青稞粉：应符合 GB/T 11760 的规定。

4.1.3 苦荞粉：应符合 GB/T 35028 的规定。

4.1.4 藜麦粉：应符合 NY/T 4068 的规定。

4.1.5 玉米粉：应符合 GB/T 10463 的规定。

4.1.6 魔芋粉：应符合 NY/T 494 的规定。

4.1.7 葛根粉：应符合 GB/T 30637 的规定。

4.1.8 食用螺旋藻粉：应符合 GB/T 16919 的规定。

4.1.9 鸡蛋：应符合 GB 2749 的规定。

4.1.10 大豆：应符合 GB 1352 的规定。

4.1.11 食盐：应符合 GB 2721 的规定。

4.1.12 食用碳酸钠：应符合 GB 1886.1 的规定。

4.1.13 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。

4.1.14 蔬菜粉（汁）：应无杂质、无霉变，并符合相应国家食品安全标准或产品标准要求。

品安全企业

5334

年

4.1.15 其他原辅料：应符合相应的食品标准及有关规定要求，不得添加非食品原料和辅料。

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	色泽正常均匀一致	LS/T 3212
外 观	均匀条状或圆状，具有产品应有的外观特征，表面光滑细腻	
气 味	无酸味、霉味及其它异味	
口 感	煮熟后口感不粘，不牙碜	
杂 质	无肉眼可见的其他异物和外来杂质	

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
不整齐度, %	≤ 10.0	附录 A
自然断条率, %	≤ 5.0	LS/T 3212
熟断条率, %	≤ 5.0	
烹调损失率, %	≤ 10.0	

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 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，并按JJF 1070规定的方法检测。

4.8 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定。

4.9 生产加工过程中的卫生要求

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取：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份留样备查。

5.3 出厂检验

每批产品出厂前，由公司质量检验部门按本标准进行检验，检验合格并附合格证后产品方可出厂，出厂检验项目应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、配方、生产工艺、生产设备发生较大变化，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。

5.5 判定规则

检验结果中，若有一项不合格时，允许用留样复检，以复检结果为准

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

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

6.1.2 包装储运标志应符合 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

标准备案

S-

月

运输工具应清洁、干燥，不得与有毒、有害、有腐蚀性、易污染的物品混装、混运；运输过程中应防雨、防潮、防晒；装卸时应轻搬、轻放，不得挤压。

6.4 贮存

原料、半成品、成品应分开放置，成品应贮存于阴凉、通风、干燥的室内，并有防尘、防蝇、防虫、防鼠设施；不得与有毒、有害、有腐蚀性、易污染的物品混贮；仓库内产品应离墙离地分类堆码整齐。

附 录 A
(规范性附录)
不整齐度的检测方法

A.1 不整齐度检测方法

取任意取2个独立包装的样品，除去外包装称重并记录质量，然后将有毛刺、疙瘩、并条扭曲的面条及长度不足规定长度三分之二的断条，一并检出进行称重，得出不整齐面条质量。

按照公式(1)计算不整齐度。不整齐度测定结果，计算到小数点后一位，第二位四舍五入。

不整齐度 (%) = (不整齐面条质量/样品质量) × 100%.....

章
1

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 2023 年 06 月 02 日至 2023 年 07 月 26 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）

2023 年 07 月 26 日

备案单位主要负责人（签字）

2023 年 07 月 26 日