

Q/YJSJN

云南九盛精农农业科技开发有限公司企业标准

Q/YJS 0001 S—2023

挂面

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 5306 0012 S-2023
备案日期: 2023年5月22日

云南省
备案
备案日

2023 - 05 - 22 发布

2023 - 05 - 29 实施

云南九盛精农农业科技开发有限公司 发布

前 言

我公司生产的挂面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、蔬菜粉(汁)、食用盐、碳酸钠等辅料，经机制、干燥、称量、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》、GB 2761-2017 《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》、GB2763-2021《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》、LS/T 3212-2014《挂面》制定，其中铅限量严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准由云南九盛精农农业科技开发有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：袁信富。

食品安全

号: 5306

期:

挂面

1 范围

本文件规定了挂面的产品分类、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，添加或(不添加)鸡蛋、魔芋精粉、杂粮粉、蔬菜粉(汁)、食用盐、碳酸钠等辅料，经机制、干燥、称量、包装等工艺加工制成的挂面。

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

根据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、苦荞面等。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 小麦粉：应符合 GB/T1355 的规定。

4.1.2 食用盐：应符合 GB2721 的规定。

4.1.3 碳酸钠：应符合 GB1886.1 的规定。

4.1.4 魔芋精粉：应符合 GB/T 18104 的规定。

4.1.5 杂粮粉：应符合 GB 2715 的规定。

4.1.6 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。

4.1.7 鸡蛋：应符合 GB 2749 的规定。

4.1.8 蔬菜粉(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。

4.1.9 其他辅料：应符合相应的食品安全标准和有关规定，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。

全企业
S
年

表1 感官要求

项 目	指 标	检验方法
色泽	均匀一致	按LS/T3212-2021执行。方法为： 将适量样品置于清 洁的白瓷盘 中,在充足的光线下目测其色泽、 组织形态/性状、杂质；鼻嗅其气 味；将样品放入开水中煮熟后 口 尝其滋味和烹调性。
组织形态	宽窄、厚薄较均匀，长短整齐，无并条，无 粘结、无霉斑、无虫蛀	
杂质	无肉眼可见异物	
滋味及气味	无酸味、霉味及其他异味	
烹调性	煮熟后口感不粘腻、不硌牙，柔韧滑爽	

4.3 理化指标

应符合表2的要求。

表2 理化指标

项 目		指 标		检验方法
		普通挂面	花色挂面	
水分, g/100g	≤	14.5	13.5	GB 5009.3
酸度, mL/10g	≤	4.0		GB 5009.239
自然断条率/%	≤	4.0		LS/T3212-2021附录B
熟断条率/%	≤	4.0		LS/T3212-2021附录C
烹调损失率/%	≤	8.0		
膳食纤维含量/(g/100g)	≥	3.0		GB 5009.88

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的规定。

表3 污染物限量

项 目		限 量	检验方法
铅(以Pb计)/(mg/kg)	≤	0.18	GB 5009.12

4.5 真菌毒素限量

应符合GB 2761的规定。

4.6 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JJF1070规定的方法测定。

4.7 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

4.8 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

以同一次投料、同一原料、同一工艺生产的同一规格的产品为一批。

5.2 抽样

从同一批次产品中随机抽取，抽样基数不得低于1000包(把)，随机抽取20包(把)，将样品分为两份，一份检验，另外一份留样备查。

5.3 出厂检验

产品出厂前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：感官要求、净含量、水分、酸度、自然断条率、熟断条率、烹调损失率。

5.4 型式检验

正常情况下，型式检验每半年进行一次，检验项目为本标准技术要求规定的所有项目；发生以下情况之一时，亦应进行型式检验：

- a) 产品原料、配方和生产工艺有较大改变时；
- b) 停产半年以上，重新恢复生产时；
- c) 出厂检验结果与上一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，如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 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

6.1.1 产品包装的标签、标识应符合 GB 7718、GB28050 和有关规定。

6.1.2 包装储运图示标志应符合 GB/T191 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、无异味、无污染，不得与有毒、有害、易污染、有腐蚀性物品混装、混运。运输时应避免暴晒、雨淋、受潮。搬运中必须轻拿轻放，防止挤压。

6.4 贮存

产品应贮存于清洁卫生、通风干燥、有防潮、防尘、防蝇、防虫、防鼠设施的仓库内。不得与有毒、有害、易污染的物品混贮。产品应该离地离墙堆放，堆码高度以提取方便为宜。

案章
日

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04月25日至2023年05月05日在企业微信公众号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。



袁行

备案单位主要负责人（签字）

2023年5月7日