

# Q/YQL

## 宣威市瑶琴粮油批发部企业标准

Q/YQL 0001 S—2023

### 花色挂面

云南省食品安全企业标准备案章  
备案号: 53030065S-2023  
备案日期: 2023年7月5日

云南省食  
备案号  
备案日期

2023-07-05 发布

2023-07-07 实施

宣威市瑶琴粮油批发部 发布

## 前 言

我公司生产的花色面是以小麦粉为主要原料，添加或（不添加）鸡蛋、鸭蛋、鹅蛋、可食用蔬菜粉（汁）、果蔬粉（汁）、食用盐、食品添加剂（碳酸钠）等辅料，经辅料处理、和面、熟化、压延、成型、干燥、截断、包装等工艺制成。按照《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 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB/T 40636《挂面》的规定制定。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。

本标准由宣威市瑶琴粮油批发部提出、起草并解释。

本标准主要起草人：李瑶琴。

品安全

5303

# 花色挂面

## 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、运输和贮运。

本标准适用于以小麦粉为主要原料，添加或不添加鸡蛋、鸭蛋、鹅蛋、可食用蔬菜粉（汁）、果蔬粉（汁）、食用盐、食品添加剂（碳酸钠）等辅料，经辅料处理、和面、熟化、压延、成型、干燥、截断、包装等工艺制成的花色面制品

## 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

按照使用原辅料不同分为：花色挂面。

## 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/T 1866.1 的规定。

4.1.3 食盐：应符合 GB/T 5461 的规定。

4.1.4 鸡蛋、鸭蛋、鹅蛋：应符合 GB 2749 的规定。

4.1.5 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。

4.1.6 可食用蔬菜粉（汁）、水果粉（汁）等辅料，应无杂质、无霉变并符合相应的食品标准及有关规定。

4.1.7 其他原辅料：应符合相应食品标准及有关规定，不得使用非食品原料及辅料。

### 4.2 感官要求

应符合表1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	取适量样品置于洁净的白色磁盘中, 在自然光下, 目视、鼻嗅、煮熟后品尝。
气味	具有该产品的香味, 无酸味、无霉味及其他异味	
口感	煮熟后口感不粘、不牙疼、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, 其中铅指标限量严于食品安全国家标准, 应符合表3的规定。

表3 污染物指标

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

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, 并按照JJF 1070规定的方法检测。

## 4.9 食品添加剂

4.9.1 食品添加剂质量应符合相应的食品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。

4.9.3 食品营养强化剂的使用应符合GB 14880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、同一生产工艺的同一品种、同一规格产品为一批。

#### 5.2 抽样及数量

从同一批产品中随机抽样，抽样基数不少于50kg，抽样数量为4kg，样品平均分成2份，一份用于检验，一份用于留样备查。

#### 5.3 出厂检验

产品出厂前需经本厂质检部门检验合格并签发检验合格证后方可出厂。出厂检验项目为感官要求、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

型式检验正常生产时，每半年进行一次，检验项目为本标准规定的全部项目。下列情况之一时亦应进行型式检验：

- a) 原料、配方、工艺、生产设备发生较大改变时，可能影响产品质量时；
- 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，全部指标检验合格，即判定该产品合格；微生物限量指标有任意一项不合格时，则判定该批产品不合格，不得进行复检；其他指标若有不合格时，可对留样进行复检，以复检结果为准。

### 6 标志、包装、运输、贮存

#### 6.1 标志

6.1.1 标签、标志应符合GB 7718和GB 28050的规定。

6.1.2 外包装储运图示标志应符合GB/T 191的规定。

#### 6.2 包装

包装材料和包装容器应清洁、干燥、无异味、符合相应的食品安全国家标准和有关规定。

#### 6.3 运输

运输产品时，严防日晒、严防雨淋；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、易挥发有异味物品混装、混运。

#### 6.4 贮存

产品应贮存于阴凉、干燥及避光处，并防尘、防蝇、防虫、防鼠，堆放底层应离地、离墙，严禁与有毒、有害、有腐蚀性、易污染的物品同处贮存。

---

## 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 6 月 12 日至 2023 年 6 月 21 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7月03日

备案单位主要负责人（签字）

2023年7月03日