

Q/HSB

昆明晋宁红三宝食品有限公司企业标准

Q/HSB 0001 S—2023

代替 Q/HSB 0001 S—2021

花色挂面

云南省
备案
备案日

云南省食品安全企业标准备案章

备案号: 53010264 S- 2023

备案日期: 2023 年 07 月 05 日

2023-07-05 发布

2023-07-07 实施

昆明晋宁红三宝食品有限公司 发布

前 言

我公司生产的花色挂面是以小麦粉为主要原料，添加或不添加鸡蛋、荞麦粉（或汁）、高粱粉（或汁）、绿豆粉（或汁）、大豆粉（或汁）、玉米粉（或汁）、魔芋粉（或汁）、葛根粉（或汁）、山药粉（或汁）、蔬菜粉（或汁）（菠菜粉（或汁）、香菜粉（或汁）、青菜粉（或汁）等）、食用淀粉（食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉等）、干制食用菌粉（或汁）（金耳粉（或汁）、香菇粉（或汁）、木耳粉（或汁）、黑松露粉（或汁）、松茸粉（或汁）、羊肚菌（或汁）、牛肝菌（或汁）、块菌（或汁）等）、天麻粉（或汁）、黄精粉（或汁）、普洱茶粉（或汁）、重瓣红玫瑰粉（或汁）、辣木叶粉（或汁）、铁皮石斛粉（或汁）、人参粉（或汁）（人工种植5年及5年以下）、桑叶粉（或汁）、桑椹粉（或汁）、玛咖粉（或汁）、枸杞子粉（或汁）、茯苓粉（或汁）、松花粉（或汁）、决明子粉（或汁）、芡实粉（或汁）、姜粉（或汁）、沙棘粉（或汁）、牛蒡根粉（或汁）、覆盆子粉（或汁）、蛹虫草粉（或汁）、藿香粉（或汁）、食用盐、食品添加剂，经调粉、熟化、压延、切条、干燥、截断、包装等工艺加工而成。根据相关法律法规制定本标准，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》、LS/T 3212-2021《挂面》制定，其中铅限量指标严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准代替Q/HSB 0001 S-2021《花色挂面》。

本标准由昆明晋宁红三宝食品有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：杨平林、陈娴、徐晶晶。

花色挂面

1 范围

本标准规定了花色挂面的技术要求、检验规则、标志、包装、运输及贮存。

本标准适用于以小麦粉为主要原料,添加或不添加鸡蛋、荞麦粉(或汁)、高粱粉(或汁)、绿豆粉(或汁)、大豆粉(或汁)、玉米粉(或汁)、魔芋粉(或汁)、葛根粉(或汁)、山药粉(或汁)、蔬菜粉(或汁)(菠菜粉(或汁)、香菜粉(或汁)、青菜粉(或汁)等)、食用淀粉(食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉等)、干制食用菌粉(或汁)(金耳粉(或汁)、香菇粉(或汁)、木耳粉(或汁)、黑松露粉(或汁)、松茸粉(或汁)、羊肚菌(或汁)、牛肝菌(或汁)、块菌(或汁)等)、天麻粉(或汁)、黄精粉(或汁)、普洱茶粉(或汁)、重瓣红玫瑰粉(或汁)、辣木叶粉(或汁)、铁皮石斛粉(或汁)、人参粉(或汁)(人工种植5年及5年以下)、桑叶粉(或汁)、桑椹粉(或汁)、玛咖粉(或汁)、枸杞子粉(或汁)、茯苓粉(或汁)、松花粉(或汁)、决明子粉(或汁)、芡实粉(或汁)、姜粉(或汁)、沙棘粉(或汁)、牛蒡根粉(或汁)、覆盆子粉(或汁)、蛹虫草粉(或汁)、藿香粉(或汁)、食用盐、食品添加剂,经调粉、熟化、压延、切条、干燥、截断、包装等工艺加工而成的花色挂面。

2 规范性引用文件

本标准中所引用的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 技术要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 小麦粉:应符合 GB/T 1355 的规定。
- 3.1.2 鸡蛋:应符合 GB 2749 的规定。
- 3.1.3 荞麦粉:应符合 GB/T 35028 的规定。
- 3.1.4 高粱粉、绿豆粉、大豆粉:应符合 GB 2715 的规定。
- 3.1.5 玉米粉:应符合 GB/T 10463 的规定。
- 3.1.6 魔芋粉:应符合 NY/T 494 的规定。
- 3.1.7 葛根粉:应符合 GB/T 30637 的规定。
- 3.1.8 山药粉:应符合 NY/T 959 的规定。
- 3.1.9 蔬菜粉(菠菜粉、香菜粉、青菜粉等):应符合 NY/T 960 的规定。
- 3.1.10 食用玉米淀粉:应符合 GB/T 8885 的规定。
- 3.1.11 食用马铃薯淀粉:应符合 GB/T 8884 的规定。
- 3.1.12 干制食用菌粉(金耳粉、香菇粉、木耳粉、黑松露粉、松茸粉、羊肚菌、牛肝菌、块菌等):应符合 GB 7096 的规定。
- 3.1.13 天麻粉:应符合 DBS 53/034 的规定。
- 3.1.14 普洱茶粉:应符合 GB/T 22111 的规定。

- 3.1.15 辣木叶粉：应符合 NY/T 3604 的规定。
- 3.1.16 铁皮石斛粉：应符合 DBS53/035 的规定。
- 3.1.17 松花粉：应符合 GB 31636 的规定。
- 3.1.18 姜粉：应符合 NY/T 1073 的规定。
- 3.1.19 食用盐：应符合 GB 2721 的规定。
- 3.1.20 玛咖粉：应符合相应的食品标准及有关规定。
- 3.1.21 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.22 其他原辅料：应符合相应的食品标准和有关规定，不得使用非食品原料和辅料。

3.2 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	均匀一致	GB/T 5492
气 味	无酸味、霉味及其他异味	
口 感	煮熟后口感不粘，不牙碜	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	LS/T 3212

3.3 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	≤ 13.5	GB 5009.3
酸度, mL/10g	≤ 4.0	GB 5009.239
自然断条率, %	≤ 5.0	LS/T 3212
熟断条率, %	≤ 5.0	
烹调损失, %	≤ 10.0	

3.4 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	指 标	检验方法
铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.16	GB 5009.12

3.5 真菌毒素限量

应符合GB 2761的规定。

3.6 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，按照JJF 1070规定的方法测定。

3.7 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合GB 2760的有关规定。

3.8 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

4 检验规则

4.1 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。

4.2 抽样

所抽样品须为同一批次并在保质期内的产品，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 份备查。

4.3 出厂检验

每批产品须经公司质量检验部门检验合格，并附合格证后方可出厂，出厂检验项目应按照有关规定和要求执行。

4.4 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；有下列情况之一时也应进行型式检验：

- 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机构提出型式检验要求时。

4.5 判定规则

检验结果中，若有任一项指标不符合本标准要求时，允许用留样进行复检，以复检结果为准。

5 标志、包装、运输、贮存

5.1 标志

5.1.1 产品包装标签标识应符合 GB 7718、GB 28050 及有关规定。

5.1.2 外包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

5.2 包装

产品包装用材料应符合相应的食品安全标准及有关规定。包装封口应严密、牢固、无破损。

5.3 运输

产品运输工具应清洁卫生、密闭，产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品混运；做到专车专用；装运时应轻拿轻放，不得抛掷、重压和挤压。

5.4 贮存

产品应贮存于清洁卫生、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，并应远离热源，避免日晒、雨淋。堆放时应离地、离墙 20cm 以上，堆码高度应以提取方便为宜。

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《中华人民共和国食品安全法》。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《中华人民共和国食品安全法》。

四、本单位于2023年06月07日至2023年06月14日在企业标准信息公共服务平台管理系统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06月07日


备案单位主要负责人(签字)

2023年06月07日