

Q/HJS

华宁金穗食品有限公司企业标准

Q/HJS 0001 S—2023

挂面

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 53040046S-2023
备案日期: 2023年08月11日

云南省
备案章
备案日期

2023-08-11 发布

2023-08-13 实施

华宁金穗食品有限公司

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、辣木叶粉、果蔬粉（汁）、杂粮粉（浆）、魔芋粉、葛根粉、程海螺旋藻粉、玛咖粉、食用菌粉、食用花卉粉（汁）、食用盐、食品添加剂等中的一种或几种辅料，经原辅料预处理、调粉、熟化、压延、切条、干燥、截断、称量、包装等工艺制成。根据相关法律法规制定本企业标准，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》、GB 40636-2021《挂面》的规定制定，其中铅指标的限量严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准由华宁金穗食品有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：丁凤。

月 日

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、辣木叶粉、果蔬粉（汁）、杂粮粉（浆）、魔芋粉、葛根粉、程海螺旋藻粉、玛咖粉、食用菌粉、食用花卉粉（汁）、食用盐、食品添加剂等中的一种或几种辅料，经原辅料预处理、调粉、熟化、压延、切条、干燥、截断、称量、包装等工艺制成的挂面。

2 规范性引用文件

本标准中引用的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

根据使用的原辅料不同分为：普通挂面、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 果蔬粉（汁）、葛根粉、魔芋粉、杂粮粉（浆）、辣木叶粉、玛咖粉、食用菌粉：应干净、无杂质，并符合相应的食品标准及有关规定。
- 4.1.3 鸡蛋：应符合 GB 2749 的规定。
- 4.1.4 大豆：应符合 GB 1352 的规定。
- 4.1.5 豌豆：应符合 GB/T 10460 的规定。
- 4.1.6 苦荞：应符合 GB/T 10458 的规定。
- 4.1.7 玉米：应符合 GB 1353 的规定。
- 4.1.8 食盐：应符合 GB/T 5461 的规定。
- 4.1.9 程海螺旋藻：应符合 DB53/T 186 的规定。
- 4.1.10 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.11 其它原辅料：应符合相应的食品标准及有关规定，不得使用非食品原料和辅料。

4.2 感官要求

应符合表1的要求

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瓷盘中，在自然光下目视、鼻嗅、煮熟后口尝。
气 味	具有各产品应有的气味，正常、无酸味、霉味及其它异味。	
外 观	均匀一致，表面光滑，无虫害，无污染。	
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的要求

表2 理化指标

项 目	指 标	检 验 方 法
水分含量, g/100g $\leq$	14.5	GB 5009.3
酸度, ml/10g $\leq$	4.0	GB 5009.239
自然断条率, % $\leq$	5.0	GB/T 40636
熟断条率, % $\leq$	5.0	
烹调损失率, % $\leq$	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 污染物的限量

项 目	指 标	检 验 方 法
铅（以Pb计），mg/kg $\leq$	0.16	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JJF 1070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 生干面制品的规定。

4.8 生产加工过程卫生要求

应符合GB 14881的规定。

5 检验规则

5.1 组批

以同一原料、同一次投料、同一工艺、同一班次生产的同一规格的产品为一批次。

5.2 抽样

从同一批次保质期内产品中随机抽取样品，抽样基数不少于1000包（把），随机抽取20包（把），将样品分成2份，1份检验，另1份留样备查。

5.3 出厂检验

产品出厂前必须经过质量检验部门检验合格，并签发合格证方可出厂；出厂检验项目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规定的全部项目，有下列情况之一时，亦应进行型式检验：

- a) 产品原料、生产工艺、生产设备有较大改变时；
- b) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- c) 停产半年以上重新恢复生产时；
- 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，若有任一项指标不合格，可以用留样进行复检，以复检结果为准。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

6.1.1 产品包装标签、标识应符合 GB 7718、GB 28050 的规定，并按相关规定和要求执行。

6.1.2 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

产品在运输过程中，必须保证运输工具的清洁卫生，不得与有毒、有害、有异味、易污染的物品混运，防止日晒雨淋。

6.4 贮存

产品应贮存在清洁卫生、通风、阴凉、干燥、无异味的仓库内。产品离地、离墙堆放，禁止与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的货物混贮、混放。



云南省食
品
备
案
号
备
案
日
期

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8月4日至2022年8月10日在微信公众号（食品生产许可证服务）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。

华宁金穗食品有限公司

备案单位（盖章）

2023年8月11日

丁凤

备案单位主要负责人（签字）

2023年8月11日