

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11月03日至2023年11月09日在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。



2023 年 10 月 30 日

刘加红

备案单位主要负责人（签字）

2023 年 10 月 30 日

Q/FRH

富源荣华魔芋食品开发有限公司企业标准

Q/FRH 0001 S—2023

花色挂面

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 53030093S-2023
备案日期: 2023 年 11 月 22 日

云南
备案
备案

2023 - 11 - 22 发布

2023 - 11 - 24 实施

富源荣华魔芋食品开发有限公司 发布

前 言

我公司生产的花色挂面是以小麦粉为主要原料，添加或不添加食用盐、鸡蛋、鹅蛋、杂粮粉（苦荞粉、燕麦粉、玉米粉）、果蔬（粉）、淀粉类蔬菜粉（红薯全粉、紫薯全粉、山药全粉、马铃薯全粉）、魔芋粉、核桃、药食同源食品（黄精、白果、桑叶粉）、辣木叶粉、食品添加剂（食用碳酸钠），经机制、烘干、包装等工艺加工制成。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。特制作本企业标准，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 GB2761-2017《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》、GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2763-2021《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》、GB/T 40636-2021《挂面》的规定制定，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。

本标准由富源荣华魔芋食品开发有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：刘加红。

食品安
号: 530
期:

花色挂面

1 范围

本标准规定了花色挂面的产品分类、产品分类及规格、技术要求、检验规则及标识、包装、运输及贮存。

本标准适用于以小麦粉为主要原料，添加或不添加食用盐、鸡蛋、鹅蛋、杂粮粉（苦荞粉、燕麦粉、玉米粉）、果蔬（粉）、淀粉类蔬菜粉（红薯全粉、紫薯全粉、山药全粉、马铃薯全粉）、魔芋粉、核桃、药食同源食品（黄精、白果、桑叶粉）、辣木叶粉、食品添加剂（食用碳酸钠），经机制、烘干、包装等工艺加工制成的花色挂面。

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 产品分类及规格

3.1 根据使用原辅料的不同分为：杂粮面条、魔芋面条、紫薯面条、山药面条、蔬菜面条、水果面条、蛋类面条、核桃面条、白果面条、黄精面条、辣木面条、桑叶面条等。

3.2 产品规格

3.2.1 规格

长度：100~360mm（以标签所示长度 ± 8 mm），宽度0.1~12.0mm，厚度0.06~1.5mm。

3.2.2 检测方法

从样品中抽取米条10根，用直尺、测厚规分别测量其长度、宽度、厚度，计算算数平均值。

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 食用盐：应符合 GB 2721 的规定。

4.1.3 鸡蛋、鹅蛋：应符合 GB 2749 的规定。

4.1.4 荞麦粉：应符合 GB/T 35028 的规定

4.1.5 燕麦粉：应符合 NY/T 892 的规定。

4.1.6 玉米粉：应符合 GB/T 10463 的规定。

- 4.1.7 果蔬粉：应符合 NY/T 1884 的规定。
- 4.1.8 淀粉类蔬菜粉（红薯全粉、紫薯全粉、山药全粉、马铃薯全粉）：应符合 NY/T 2984 的规定。
- 4.1.9 魔芋粉：应符合 NY/T 494 的规定。
- 4.1.10 核桃：应符合 NY/T 1042 的规定。
- 4.1.11 碳酸钠：应符合 GB 1886.1 的规定。
- 4.1.12 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.13 药食同源食品（黄精、白果、桑叶粉）：应是药食两用-卫法监发[2002]51 号公告里的食材且无污染、无霉变、无异味，并符合相应的产品质量标准及相关食品安全标准的规定。
- 4.1.14 辣木叶粉：应符合卫生部公告 2012 年第 19 号的要求并符合相关食品安全标准的规定。
- 4.1.15 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。

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	取样品 10-50g,置于自然光下目视、鼻嗅，煮熟后品尝。
外形	均匀条状或圆状，表面光滑细腻，无害虫，无污染，无外来杂质	
气味	具有相应产品应有的气味，无酸味、霉味和其他异味	
烹调性	煮熟后口感不粘、不牙碜、柔软爽口	

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
自然断条率, %	≤ 8.0	GB/T 40636
熟断条率, %	≤ 5.0	
烹调损失, %	≤ 15.0	
次硫酸氢钠甲醛（吊白块）, g/kg	不得检出	GB/T 21126

4.4 污染物限量

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 农药残留限量

应符合 GB 2763 的规定。

4.6 真菌毒素限量

应符合GB 2761的规定。

4.7 食品添加剂和营养强化剂

4.7.1 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

4.7.2 食品营养强化剂的使用应符合 GB 14880 的规定。

4.7.3 食品添加剂质量应符合相应的食品安全标准和有关规定。

4.8 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规定的方法检验。

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、同一工艺所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），将抽取样品平均分成两份，一份检验，一份留样备查。

5.3 出厂检验

产品出厂前应经厂质检验部门检验，检验合格并出具产品质量合格证，方可出厂。出厂检验的项目按照相关规定执行。

5.4 型式检验

型式检验为本标准规定的全部项目，正常生产时，每半年进行一次，当出现下列情况之一时，亦应进行型式检验：

- a) 当原料、配方、工艺有较大改变，可能影响产品质量时；
- b) 产品停产半年以上，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；微生物指标若有任何一项不合格时，则判定该批产品不合格，不得复检；其余指标若有不合格，可对留样进行复检，以复检结果为准。

6 标识、包装、运输、贮存

6.1 标识、标签

6.1.1 产品销售包装的标识标签应符合 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

包装材料和容器应符合相应食品安全标准及有关规定，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、防蝇、防鼠设施的仓库内，不得与有毒、有害、有异味、易污染的物品混存混放；仓库内的产品按产品不同品种分别堆码，堆放时应离地、离墙，堆码高度以提取方便为宜。
