

Q/QWJ

丘北双龙营镇伍记面条厂企业标准

Q/QWJ 0001S—2023

花色挂面

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 5326 0042S- 2023
备案日期: 2023 年 11 月 26 日

云南省
备案号
备案日期

2023-10-16 发布

2023-11-30 实施

丘北双龙营镇伍记面条厂 发布

前 言

我厂生产的花色挂面，是以小麦粉为主要原料，添加鲜鸡蛋、苦荞粉、鲜番茄、大豆粉（浆）、蔬菜粉（汁）、豌豆粉、魔芋粉、玉米粉、三七茎叶、三七花、紫薯粉、香椿（粉）、食用盐、食用碱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、包装等工艺加工制成。根据食品安全法律法规的规定，特制定本企业标准，作为本企业组织生产、检验、贸易和仲裁的依据。

本标准的安全性指标按照GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB/T40636-2021《挂面》的规定制成，其中铅的指标严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准由丘比双龙营伍记面条厂提出并、起草并解释。

本标准主要起草人：伍建林

食品安全企业标准
5326
年

花色挂面

1 范围

本标准规定了花色挂面的产品分类、技术要求、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于是以小麦粉为主要原料，添加鲜鸡蛋、苦荞粉、鲜番茄、大豆粉（浆）、蔬菜粉（汁）、豌豆粉、魔芋粉、玉米粉、三七茎叶、三七花、紫薯粉、香椿（粉）、食用盐、食用碱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、包装等工艺加工制成。

2 规范性引用文件

本标准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

按添加的辅料不同分为：鸡蛋挂面、苦荞挂面、番茄挂面、大豆挂面、豆浆挂面、蔬菜挂面、豌豆挂面、魔芋挂面、玉米挂面、三七花挂面、三七茎叶挂面、紫薯挂面、香椿挂面等。

4 技术要求

4.1 原料要求

4.1.1 小麦粉：应符合 GB/T 1355 的规定。

4.1.2 苦荞粉、蔬菜粉（汁）、魔芋粉、紫薯粉、玉米粉：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 三七花：应符合 DBS 53/023 的规定。

4.1.9 三七茎叶：应符合 DBS 53/024 的规定。

4.1.10 食用盐：应符合 GB/T 5461 的规定。

4.1.11 食用碱：应符合 1886.1 的规定。

标准备案章

)-

月 日

4.1.12 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。

4.1.13 番茄：应清洁、无污染、无腐烂并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

4.1.14 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	具有与原辅料相应的色泽	取适量样品置于洁净的白瓷盘中，用镊子翻动，在自然光下观察色泽、外观、查看是否有霉斑、虫蛀、杂质等，用鼻嗅其气味，在沸水中煮 5 分钟后品其滋味，并符合表 1 规定。
气味	具有原辅料特有的气味，正常，无酸味、霉味及其他异味	
外观	均匀条状，表面光滑细腻，无虫蛀，无污染	
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	≤ 14.5	GB 5009.3
酸度, ml/10g	≤ 4.0	GB 5009.239
自然断条率, %	≤ 5.0	GB/T40636
熟断条率, %	≤ 5.0	
烹调损失率, %	≤ 10.0	
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.16	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ ，（μg/kg）	≤ 5.0	GB 5009.22

注：*指标值严于食品安全国家标准。

4.4 净含量

应符合国家质量检验检疫总局第75号令（2005）《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。

4.5 食品添加剂

4.5.1 食品添加剂的质量应符合相应的食品安全标准和有关规定。

4.5.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

4.6 污染物限量

应符合 GB 2762 的规定。

4.7 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、同一批投料、同一工艺所生产的同一规格包装完好的产品为一批。

5.2 抽样

从同一班次保质期内的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）。样品分成两份，送检验机构，一份用于检验，一份留样备查。

5.3 出厂检验

产品出厂前须经过本厂检验部门按本标准进行检验合格，方可出厂。出厂检验项目包括：感官、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

型式检验每半年进行一次，其项目本标准技术要求规定的全部项目。有下列情况之一者，亦进行型式检验：

- a) 当产品原料、生产工艺、生产设备有较大改变时；
- 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 判定原则

检验结果中，指标若有若有任一项不合格时，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 包装标志、标识应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

6.1.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.1.3 含三七花、三七茎叶的产品应标注不适宜人群和每日最大食用量。

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

运输工具应清洁、卫生、无异味、无污染。运输过程中应防挤压、防雨、防潮、防晒，装卸时应轻搬、轻放。运输时严禁与有毒有、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的货物混装混运。

6.4 贮存

原料、辅料、半成品、成品应分开放置，应贮存在清洁、卫生、阴凉、干燥、通风、无异味的库房内。产品离地离墙 20cm 以上，不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品混贮混放。

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 10 月 12 日至 2023 年 11 月 08 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。

备案单位（盖章）



2023 年 11 月 18 日

侯康林

备案单位主要负责人（签字）

2023 年 11 月 18 日