

Q/ZMG

昭通麦果食品有限公司企业标准

Q/ZMG 0001 S—2023

代替 Q/ZMG 0001 S—2022

花色挂面

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 53060032 S-2023
备案日期: 2023年12月2日

云
备
案

2023 - 12 - 02 发布

2023 - 12 - 09 实施

昭通麦果食品有限公司

发布

前 言

我公司生产的花色挂面，是以小麦粉为主要原料，添加食药同源物质、新资源食品、禽蛋、蔬菜汁（或蔬菜粉）、水果汁（或水果粉）、食用菌、杂粮谷物、坚果及籽类、食用花卉、普洱茶粉、螺旋藻粉、淀粉、食用盐、香辛料、食品添加剂、营养强化剂等辅料中的一种或几种，经辅料处理、配料、和面、压延、切条（或成型）、干燥、包装等工艺制成。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、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/T 40636-2021《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/ZMG 0001 S-2022《花色挂面》。

本标准由昭通麦果食品有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：卢朋、刘建香。

南省食品
案号: 53
日期:

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、贮存。

本标准适用于以小麦粉为主要原料，添加食药同源物质、新资源食品、禽蛋、蔬菜汁（或蔬菜粉）、水果汁（或水果粉）、食用菌、杂粮谷物、坚果及籽类、食用花卉、普洱茶粉、螺旋藻粉、淀粉、食用盐、香辛料、食品添加剂、营养强化剂等辅料中的一种或几种，经辅料处理、配料、和面、压延、切条（或成型）、干燥、包装等工艺制成的花色挂面。

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 产品分类

3.1 根据成型形状的不同分为：普通花色挂面（细条状或细片状）、异性花色挂面（蝴蝶面、面片等各种形状的花色挂面）。

3.2 根据使用的辅料不同分为：鸡蛋挂面、豆浆挂面、螺旋藻挂面、枸杞挂面、猴头菇挂面、菌香挂面、魔芋挂面、蔬菜挂面（如：玛咖挂面、辣木叶挂面、山药挂面、紫薯挂面、葛根挂面、胡萝卜挂面等各种蔬菜挂面）、杂粮挂面（如：玉米挂面、苦荞挂面、薏苡仁挂面、青稞挂面、绿豆挂面、藜麦挂面等各种杂粮挂面）、食用花卉挂面（重瓣红玫瑰花挂面、茉莉花挂面等）、水果挂面、芝麻挂面、核桃挂面、花生挂面、普洱茶挂面、天麻挂面、灵芝挂面、党参挂面、石斛挂面等各种风味的花色挂面。

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 禽蛋：应符合 GB 2749 的规定。
- 4.1.3 食药同源物质：应符合国家相关食药同源物质的规定或相应的食品标准及有关规定。
- 4.1.4 新资源食品：应符合国家新食品原料的相关公告及有关规定。
- 4.1.5 蔬菜汁（或蔬菜粉）、水果汁（或水果粉）、食用花卉等辅料：应无虫蛀、无霉变、无腐烂，并符合相应的食品标准和有关规定。
- 4.1.6 杂粮谷物类：应选用洁净、无霉变、无污染的产品，并符合 GB 2715 或相关标准的规定。
- 4.1.7 三七须根：应符合 DBS53/029 的规定。
- 4.1.8 干制三七花：应符合 DBS53/023 的规定。
- 4.1.9 三七茎叶：应符合 DBS53/024 的规定。
- 4.1.10 铁皮石斛花：应符合 DBS53/030 的规定。
- 4.1.11 铁皮石斛叶：应符合 DBS53/031 的规定。
- 4.1.12 紫皮石斛：应符合 DBS53/027 的规定。

安全企
106
年

- 4.1.13 可食用菌：应符合 GB 7096 的规定。
- 4.1.14 螺旋藻粉：应符合 GB/T 16919 或相应食品标准的规定。
- 4.1.15 大豆：应符合 GB 1352 的规定。
- 4.1.16 魔芋粉：应符合 NY/T 494 的规定。
- 4.1.17 普洱茶：应符合 GB/T 22111 的规定。
- 4.1.18 芝麻（白芝麻、黑芝麻）、花生、核桃等坚果及籽类：应符合 GB 19300 的规定。
- 4.1.19 花椒、香椿等香辛料：应符合 GB/T 15691 的规定。
- 4.1.20 食用淀粉：应符合 GB 31637 的规定。
- 4.1.21 食用盐：应符合 GB 2721 的规定。
- 4.1.22 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.23 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的规定。

表1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
色 泽	具有其该产品应有的颜色，色泽均匀一致。	取样品 10-50g 置于自然光线下，目视、鼻嗅、煮熟后品尝。
气 味	具有其该产品应有的气味、无酸味、霉味及其他异味。	
外 观	具有其该产品应有的形状，表面光滑细腻，无肉眼可见外来杂质。	
烹调性	煮熟后口感不粘、不牙疼，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	≤ 18	GB 5009.3
酸度, °T	≤ 4.0	GB 5009.239

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

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。

业标准

S-

月

4.7 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合GB 2760的有关规定。

4.8 营养强化剂

营养强化剂的使用应符合GB 14880的有关规定。

4.9 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

以同一次投料、同一品种原料、同一工艺生产的同一规格的产品为一批。

5.2 抽样

从同一批产品中随机抽样，抽样基数不得少于 1000 包（把），随机抽取 20 包（把），样品分为 2 份，1 份用于检验，1 份留样备查。

5.3 出厂检验

每批产品须经我公司质量检验部门检验合格并附合格证后方可出厂；出厂检验项目按相关规定和要求执行。

5.4 型式检验

正常情况下，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所有项目；发生以下情况之一时，亦应进行型式检验：

- a) 产品原料、配方和生产工艺有较大改变时；
- b) 停产半年以上，重新恢复生产时；
- c) 出厂检验结果与上一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 判定规则

检验结果中，如有任一项指标不合格时，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 产品包装标签标识应符合 GB 7718、GB 28050 及有关规定。

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和有关规定，封口严密，包装牢固。

6.3 运输

备案章

日

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

原料、辅料、半成品、成品应分开放置，仓库应保持干燥、清洁、阴凉、无异味，保持通风良好，远离火源。产品离地、离墙堆放，并有防尘、防蝇、防虫、防鼠设施，禁止与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的物品混贮，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 11 月 18 日至 2023 年 11 月 24 日 在本公司微信公众号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 11 月 25 日



备案单位主要负责人 (签字)

2023 年 11 月 25 日