

花色挂面

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 53050008 S-2024
备案日期: 2024年03月27日

云南省
备案
备案日

2024 - 03 - 27 发布

2024 - 04 - 2 实施

隆阳区余爱忠面条加工厂 发布

Q/YAZ 0001 S—2024

前 言

我公司生产的花色挂面是以小麦粉为主要原料，添加饮用水、添加或不添加食用盐、食用碱、鸡蛋，经调粉、和面、压延、切条、干燥、截断、称量、包装等工艺加工制成。根据相关法律法规规定，特制定本标准，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 2761-2017《食品安全国家标准 食品真菌毒素限量》、LS/T 3212-2014《挂面》的规定制定，其中铅指标限量严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准由隆阳区余爱忠面条加工厂提出、起草并解释。

本标准主要起草人：李红军。

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、检验规则及标志、包装、运输及贮存。

本标准适用于以小麦粉为主要原料，加饮用水、添加或不添加食用盐、食用碱、鸡蛋，经调粉、和面、压延、切条、干燥、截断、称量、包装等工艺加工制成的花色挂面。

2 规范性引用文件

本标准所列文件对于本文件的引用是必不可少的。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

根据添加辅料的不同，产品分为：挂面、鸡蛋挂面。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 小麦粉：应符合 GB / T 1355 规定。
- 4.1.2 食用盐：应符合 GB/T 5461 的规定。
- 4.1.3 食用碱：应符合 GB 1886.1 的规定。
- 4.1.4 鲜鸡蛋：应符合 GB 2749 的规定。
- 4.1.5 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.6 其他原辅料：应符合相应的食品标准及有关规定，不得添加非食品原料和辅料。

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	具有相应产品应有的色泽，均匀一致。	取适量样品置于洁净的白瓷盘中，置于自然光下目视、鼻嗅、煮熟后品尝。
外形	呈均匀条状，表面光滑细腻，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	煮熟后口感劲道，不粘牙、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	≤ 14.5	GB 5009.3
酸度, ml/10g	≤ 4.0	GB 5009.239
自然断条率, %	≤ 8.0	LS/T 3212
熟断条率, %	≤ 5.0	
烹调损失率, %	≤ 15.0	

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 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

食品添加剂和营养强化剂的使用应符合GB 2760和GB 14880的规定。

4.8 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的测定，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

以同一原料、同一班次生产的同一品种，同一规格产品为一个批次。

5.2 抽样

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

5.3 型式检验

型式检验项目为本标准技术要求中的全部项目。每半年至少进行一次；当有下列情况之一时，亦应进行型式检验：

- 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。

5.4 出厂检验

每批次产品出厂前须经公司质量检验部门检验合格，并签发合格证后方可出厂。出厂检验项目按相关规定和要求执行。

5.5 判定规则

该产品检验项目中全部检验合格，判定该产品为合格产品，若检验结果中，有任一项不符合本标准要求时，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 产品销售包装的标签、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 产品外包装图标标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装

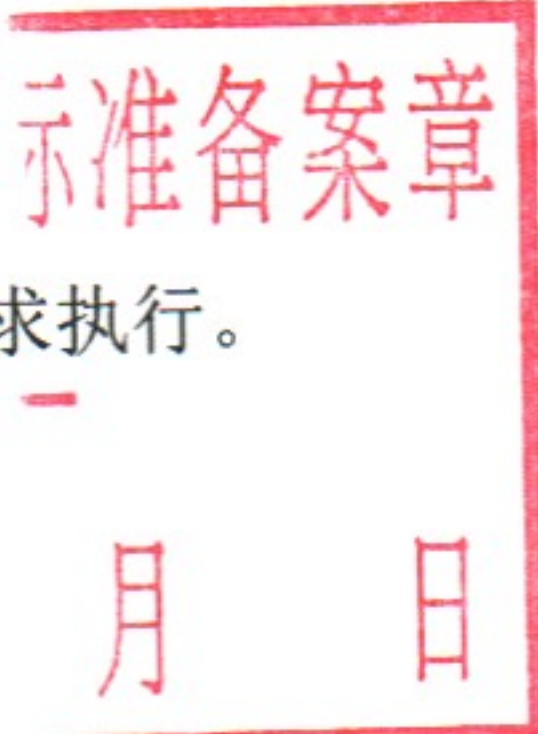
包装材料和容器应符合相应食品安全标准及有关规定，封口严密，包装牢固。

6.3 运输

运输工具应保持清洁卫生、干燥、无异味、无污染。运输中应避免日晒、雨淋，严禁与有毒、有害、易污染的物品混装、混运。装卸时应轻搬、轻放，禁止抛丢投掷。

6.4 贮存

产品应贮存于清洁卫生、通风干燥、有防尘、防蝇、防鼠设施的库房内。堆放应离地、离墙20cm以上，堆放高度以纸箱承受压力不变形为宜。禁止与有毒、有害、有腐蚀性、易污染的货物混贮、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2024年3月19日至2023年3月26日在保山市个私协会公众号，保山市个私协会官网：http://bssgsxh.web.97jindianzi.com/doc_26368726.html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）

2024年3月26日

李红军

备案单位主要负责人（签字）

2024年3月26日