

Q/XSY

昭通市鑫水月商贸有限公司企业标准

Q/XSY 0003-2024

天麻面条

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 53060013 S-2024
备案日期: 2024 年 2 月 2 日

云南
备案
备案

2024-02-02 发布

2024-02-09 实施

昭通市鑫水月商贸有限公司 发布

前 言

我公司生产的天麻面条，是以小麦粉、天麻粉、水为原料，适量添加其他原料，经配料、拌匀、和面、揉面、熟化、压面、切条、晾晒、包装加工而成。根据《中华人民共和国标准化法》、《中华人民共和国食品安全法》的规定，特制订本标准，作为公司组织生产、检验、贸易、仲裁的依据。

本标准的安全性指标按照 GB2762-2022 《食品安全国家标准 食品中污染物限量》制订，其中铅严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准由昭通市鑫水月商贸有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：甘柠琿

省食品安
号: 530
期:

天麻面条

1 范围

本标准规定了天麻面条的术语和定义、技术要求、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存。

本标准适用于以小麦面粉添加适量天麻粉，添加水、食用盐（或不添加）、碳酸钠（或不添加）经过配料、拌匀、和面、揉面、熟化、压面、切条、晾晒、包装而成的非即食型含天麻成分的面条产品。

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，仅所注日期的版本适用于本标准。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本标准。

3 技术要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 小麦粉：应符合相应的食品标准及有关规定。
- 3.1.2 天麻：应符合相应的食品标准及有关规定。
- 3.1.3 生产加工用水：应符合 GB5749 的规定。
- 3.1.4 其他原辅料：应符合相应的食品标准及有关规定，不得使用非食品原料及辅料。

3.2 感官要求

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	具有本品固有的色泽	在充足的自然光下，观察色泽、组织形态/性状、杂质，嗅气味，尝滋味，煮熟后检查烹调性
滋、气味	无酸味、霉味，具有天麻清香味，无其他异味	
杂质	无正常视力可见的外来杂质	
口感	煮熟后不粘牙，不牙碜	

3.3 理化指标

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) $\leq$	14.0	GB5009.3
酸度 (ml/10g) $\leq$	4.0	GB5009.239
自然断条率/(g/100g) $\leq$	5.0	LS/T3212
熟断条率/(g/100g) $\leq$	5.0	LS/T3212
烹饪损失率/(g/100g) $\leq$	9.0	LS/T3212

3.4 污染物限量

污染物限量应符合 GB2762 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) $\leq$	0.16	GB5009.12

3.5 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB2760 的规定。

3.6 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，依照 JJF1070 中规定的方法检验。

3.7 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB14881 的规定。

4 检验规则

4.1 组批

以同一批原料、同一工艺、同一班次生产的产品为一批。

4.2 抽样

从同一批次保质期内产品中随机抽取 2kg 样品 (不少于 3 个最小包装)，抽样基数不少于 100 公斤 (不少于 3 个最小包装)，将样品分成 2 份，1 份检验，1 份留样备查。

4.3 出厂检验

产品出厂前必须经公司质量检验部门检验合格，并签发合格证方可出厂；出厂检验项目应按相关规定执行。

4.4 型式检验。

型式检验每半年进行一次，检验项目为本标准的全部项目，有下列情况之一时，亦应进行检验：

- a) 更改主要原料、配方或调整关键工艺时；
- b) 停产半年以上再恢复生产时；
- 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。

4.5 判定规则

检验结果中，微生物指标若有任一项不合格，则判该批产品为不合格品；其余指标若有不合格项目，用留样复检，以复检结果为准。

5 标志、包装、运输、贮存

5.1 标志

5.1.1 产品标签应符合 GB7718、GB28050 的规定，并标注婴幼儿、孕妇及乳母不宜食用。

5.1.2 包装储运图示标志应符合 GB/T191 的规定。

5.2 包装

包装材料及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。

5.3 运输

运输工具应清洁、卫生，有防雨、防潮、防晒设施；装运时应轻拿轻放，不得与有毒、有害的物品混装、混运。

5.4 贮存

产品应贮存在阴凉通风、干燥的室内，并有防尘、防蝇、防虫、防鼠设施。不得与有毒、有害、易污染的物品混贮。产品应离墙离地堆放，堆码高度以提取方便为宜。



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1月19日至2024年1月25日在企业标准信息公共服务平台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1月26日

备案单位主要负责人（签字）

林智军

2024年1月26日