

# Q/LYD

## 隆阳区永达粮制品加工厂企业标准

Q/LYD 0003 S—2024

代替 Q/LYD 0003 S-2021

### 挂面

云南省食品安全企业标准备案章  
备案号: 5305 0022 S-2024  
备案日期: 2024年06月19日

云南省  
备案号  
备案日期

2024-06-19 发布

2024-06-25 实施

隆阳区永达粮制品加工厂

发布

Q/LYD 0003 S—2024

### 前 言

我厂生产的挂面是以小麦粉为主要原料，添加生活饮用水、食用碱等辅料，经调粉、熟化、压延、切条、干燥、截断、称量、包装等工艺制成。根据相关法律法规的规定制定本标准，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/LYD 0003 S-2021《挂面》。

本标准由隆阳区永达粮制品加工厂提出、起草并解释。

本标准主要起草人：吴正赢。

# 挂面

## 1 范围

本标准规定了挂面的技术要求、检验规划、标志、包装、运输及贮存。

本标准适用于以小麦粉为主要原料，添加生活饮用水、食用碱等辅料，经调粉、熟化、压延、切条、干燥、截断、称量、包装等工艺制成的挂面。

## 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 技术要求

### 3.1 原辅料要求

- 3.1.1 小麦粉：应符合 GB/T 1355 的规定。
- 3.1.2 食用盐：应符合 GB/T 5461 的规定。
- 3.1.3 食用碱：应符合 GB 1886.1 的规定。
- 3.1.4 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.5 其他原辅料：应符合相应食品安全标准的规定，不得使用非食品原料和辅料。

### 3.2 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	具有该产品应有的色泽，均匀一致。	取适量样品置于自然光线下目视、鼻嗅，煮熟后品尝。
气味	具有该产品应有的气味，无酸味、霉味及其它异味。	
外观	呈均匀扁形条状或圆形条状，表面光滑细腻。无正常视力可见的异物。	
口感	煮熟后口感不粘、不牙碜，柔软爽口。	

### 3.3 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
----	----	------

1

表2 (续)

水分含量, g/100g %	≤	14.5	GB 5009.3
酸度, mL/10g	≤	4.0	GB 5009.239

### 3.4 污染物指标

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 污染物指标

项目	指标	检验方法	
铅(以Pb计), mg/kg	≤	0.16	GB 5009.12

### 3.5 真菌毒素限量

应符合GB 2761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，按 JJF 1070 规定检验。

### 3.7 食品添加剂

应符合 GB 2760 的规定。

### 3.8 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

## 4 检验规则

### 4.1 组批

以同一批投料、同一工艺生产的同一规格的产品为一批。

### 4.2 抽样

在成品仓库内从同一批产品中随机抽取样品,抽样基数不得少于 1000 包，随机抽取 20 包，将样品分成两份，一份用于检验，一份留样备检。

### 4.3 出厂检验

每批产品出厂前必须经本厂质检部门检验合格，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。

### 4.4 型式检验

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

2

- a) 当原料、配方、工艺发生较大改变，可能影响产品质量时；
- 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。

#### 4.5 检验规则

产品检验结果中，如有任一项指标不合格时，可用留样对不合格项目进行复检，以复检结果为准。

### 5 标志、包装、运输和贮存

#### 5.1 标志

5.1.1 产品销售包装标签标识应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定；

5.1.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定

#### 5.2 包装

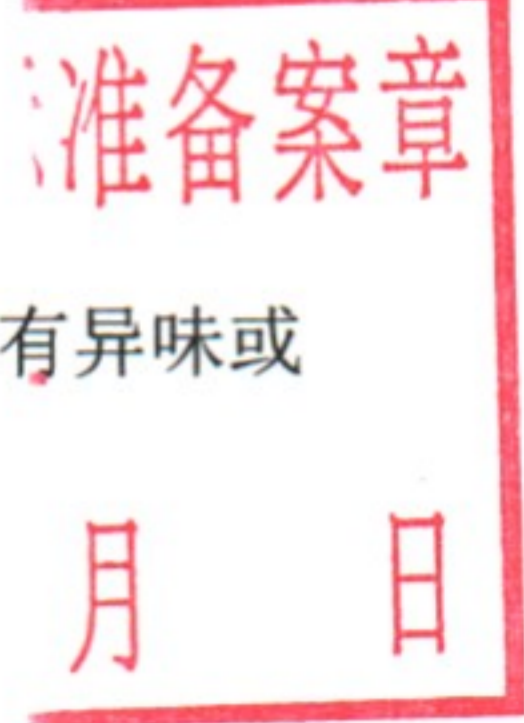
包装材料及容器应符合相应食品安全标准及有关规定。包装应整洁、完好、无破损。

#### 5.3 运输

运输工具应清洁、无异味。运输中应注意轻装、轻卸、防雨、防晒，不应与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装运输。

#### 5.4 贮存

产品应贮存于专用的食品仓库内，库内应清洁、通风、干燥，并有防尘、防蝇、防虫、防鼠等设施。产品不应与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混存。



## 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》。

隆阳区永达粮制品加工厂

备案单位(盖章)  
2024年06月17日

永达粮制品加工厂  
宗正赢

备案单位主要负责人(签字)  
2024年06月17日