

Q/KHS

昆明虹山面粉有限责任公司企业标准

Q/KHS 0001 S—2024

代替 Q/KHS 0001 S-2021

花色挂面

云南省
备案
备案日

云南省食品安全企业标准备案章

备案号: 53010299 S-2024

备案日期: 2024 年 06 月 21 日

2024 - 06 - 21 发布

2024 - 06 - 23 实施

昆明虹山面粉有限责任公司

发布

前 言

我公司生产的花色挂面，是以小麦粉、大豆蛋白粉、豌豆蛋白粉、黑豆蛋白粉、谷朊粉、糯米粉中的一种或几种为主要原料，添加或不添加玉米粉、苦荞粉、青稞粉、紫薯粉、土豆粉、辣木叶粉（浆）、胡萝卜粉、钝顶螺旋藻粉、葛根粉、桑叶粉、栀子粉、桦褐孔菌粉、山药、南瓜、菠菜、魔芋粉、绿豆、高粱、食用小麦麸、杜仲雄花粉、黑蒜粉、菊粉、红苋菜粉、鸡蛋、食用盐、食品添加剂等其中一种或多种为辅料，经筛分或不筛分、和面、机制、干燥、切段、包装等工艺制成。根据相关法律法规制定本企业标准，作为企业组织生产、检验、贸易和仲裁的依据。

本标准的安全性指标按照 GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》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/KHS 0001 S-2021《花色挂面》。

本标准由昆明虹山面粉有限责任公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：戴林、武光明、杨生、杨非、周晔、吴宗坤。

食品安全
号: 530
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、大豆蛋白粉、豌豆蛋白粉、黑豆蛋白粉、谷朊粉、糯米粉中的一种或几种为主要原料，添加或不添加玉米粉、苦荞粉、青稞粉、紫薯粉、土豆粉、辣木叶粉（浆）、胡萝卜粉、钝顶螺旋藻粉、葛根粉、桑叶粉、栀子粉、桦褐孔菌粉、山药、南瓜、菠菜、魔芋粉、绿豆、高粱、食用小麦麸、杜仲雄花粉、黑蒜粉、菊粉、红苋菜粉、鸡蛋、食用盐、食品添加剂等其中一种或多种为辅料，经筛分或不筛分、和面、机制、干燥、切段、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

按添加的辅料不同分为：苦荞挂面、玉米挂面、青稞挂面、紫薯挂面、土豆挂面、辣木叶挂面、胡萝卜挂面、螺旋藻挂面、葛根挂面、鸡蛋挂面、山药挂面、南瓜挂面、菠菜挂面、魔芋挂面、绿豆挂面、高粱挂面等。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 大豆蛋白粉、豌豆蛋白粉、黑豆蛋白粉、谷朊粉、糯米粉、青稞粉、紫薯粉、土豆粉、辣木叶粉（浆）、胡萝卜粉、葛根粉、桑叶粉、栀子粉、桦褐孔菌粉、山药、南瓜、菠菜、魔芋粉、绿豆、高粱、杜仲雄花、黑蒜粉、菊粉、红苋菜粉、小麦粉、苦荞：应无杂质、无劣变，并符合相应的食品安全标准及有关规定。

4.1.2 玉米：应符合 GB 1353 的规定

4.1.3 螺旋藻：应符合 GB 19643 的规定。

4.1.4 鸡蛋：应符合 GB 2749 的规定。

4.1.5 食用盐：应符合 GB 2721 规定。

4.1.6 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。

4.1.7 其他原辅料：应符合相应食品安全标准及有关规定，不得使用非食品原料和辅料。

4.2 产品规格

4.2.1 规格

长度：长度：60~360mm（以标签所示长度 ± 8 mm）；宽度：0.8~10.0mm；厚度：0.6~1.4mm。

安全

01

4.2.2 检验方法

从样品中抽取面条10根，用直尺、测厚规分别测量其长度、宽度、厚度，计算算术平均值。

4.3 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	具有该产品应有的颜色，均匀一致。	取样品10~15g置于洁净的白瓷盘中，在自然光线下，目视、鼻嗅、煮熟后品尝。
气 味	具有该产品应有的气味，正常、无酸味、霉味及其它异味。	
外 观	均匀条状或圆状，表面光滑细腻，无外来机械杂质。	
烹饪性	煮熟后口感不粘、不牙碜，柔软爽口。	

4.4 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
水分含量, g/100g	≤ 13.5	GB 5009.3
酸度, ml/10g	≤ 4.0	GB 5009.239
自然断条率, %	≤ 8.0	GB/T 40636
熟断条率, %	≤ 5.0	GB/T 40636
烹调损失率, %	≤ 15	
溴酸钾	不得检出	GB/T 20188
过氧化苯甲酰	不得检出	GB/T 22325

4.5 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

4.6 真菌毒素限量

应符合GB 2761的规定。

4.7 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。

4.8 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合GB 2760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

以同一批投料、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，抽样基数不得少于200包（把），随机抽取20包（把），样品分成2份，1份检验，1份留样备查。

5.3 出厂检验

产品应由生产厂的质量监督部门进行出厂检验，检验合格并签发检验合格证后方可出厂，出厂检验项目应按照有关规定和要求执行。

5.4 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。有下列情况之一者，亦应进行型式检验：

- a) 产品正式生产后，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。

5.5 判定规则

检验结果中，若有任一项指标不合格时，可用留样进行复检，以复检结果为准。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

6.1.1 产品包装的标签标识应符合 GB 7718、GB 28050 及有关规定。

6.1.2 外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

运输产品的运输工具必须清洁卫生，运输时必须用篷布遮盖，防止日晒、雨淋和受潮，避免强烈震动和重压，装卸时应轻拿轻放，严禁与有毒有害物品混装运输。

6.4 贮存

产品应贮存于阴凉通风、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。仓库内产品，按产品不同品种和等级分别堆码整齐。产品堆放离地离墙，堆码高度以提取方便为宜。

案章

日

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》。



2024年6月13日



2024年6月13日