

Q/YLH

云南绿华食品有限公司企业标准

Q/YLH 0016 S—2024

代替 Q/YLH 0016 S-2022

花色挂面

云南
备案
备案

云南省食品安全企业标准备案章

备案号: 53010245S-2024

备案日期: 2024 年 05 月 13 日

2024-05-13 发布

2024-05-15 实施

云南绿华食品有限公司 发布

前 言

我公司生产的花色挂面是以小麦粉、大豆蛋白粉、豌豆蛋白粉、谷朊粉、荞麦粉、糯米粉、大豆膳食纤维粉、豌豆纤维粉、食用小麦麸皮粉等一种或其中几种为主要原料，配以或不配以普洱茶粉、天麻粉、桑叶粉、桑叶提取物、魔芋精粉、魔芋粉、鸡蛋粉、食用盐、食品添加剂等其中一种或多种辅料，经筛分或不筛分、和面、机制、干燥、切段、包装等工艺加工而成。根据相关法律法规特制定本标准，作为本企业组织生产、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/YLH 0016 S-2022《花色挂面》。

本标准由云南绿华食品有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：余友会。

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、谷朊粉、荞麦粉、糯米粉、大豆膳食纤维粉、豌豆纤维粉、食用小麦麸皮粉等一种或其中几种为主要原料，配以或不配以普洱茶粉、天麻粉、桑叶粉、桑叶提取物、魔芋精粉、魔芋粉、鸡蛋粉、食用盐、食品添加剂等其中一种或多种辅料，经筛分或不筛分、和面、机制、干燥、切段、包装等工艺加工而成的花色挂面。

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 技术要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 小麦粉、豌豆蛋白粉、豌豆纤维粉：应符合相应的食品标准及有关规定。
- 3.1.2 大豆蛋白粉：应符合 GB/T 22493 的规定。
- 3.1.3 谷朊粉：应符合 GB/T 21924 的规定。
- 3.1.4 小麦麸皮粉：应符合 NY/T 3218 的规定。
- 3.1.5 魔芋粉：应符合 NY/T 494 的规定。
- 3.1.6 魔芋精粉：应符合 GB/T 18104 的规定。
- 3.1.7 大豆膳食纤维粉：应符合 GB/T 22494 的规定。
- 3.1.8 食用盐：应符合 GB 2721 的规定。
- 3.1.9 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.10 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	均匀一致。	取样品50~100克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	无酸味、霉味及其他异味。	
杂 质	无肉眼可见外来杂质。	
口 感	煮熟后口感不粘，不牙碜。	

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
水分, g/100g	≤	14.5
GB 5009.3		
烹调损失率, g/100g	≤	15.0
GB/T 40636		

3.4 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		

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, 按照 JJF 1070 规定的方法测定。

3.7 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的有关规定。

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

以同一品种原料、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

从同一规格、同一批次的合格产品中随机抽取, 抽样基数不得少于6袋, 抽样数量为5kg。样品分成2份, 1份用于检验, 1份备查。

4.3 出厂检验

产品出厂前须经质检部门检验合格并附合格证后方可出厂。出厂检验项目应按照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，检验项目为本标准技术要求的全部项目，有下列情况之一时，亦应进行型式检验：

- a) 原料、配方、工艺有较大改变，可能影响产品质量时；
- b) 产品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，若有任一项指标有不合格时，可用留样对不合格项进行复检，以复检结果为准。

5 标志、包装、运输、贮存

5.1 标志

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

5.1.2 外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，不得抛掷、重压和挤压，不得与有毒、有害的物品混装、混运。

5.4 贮存

产品应贮存在清洁、卫生、阴凉、干燥、通风、无异味的库房内。产品离地、离墙堆放，禁止与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的货物混贮、混放。

章

日

备案单位承诺书

本食品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》。



备案单位主要负责人（签字）

2024 年 4 月 29 日

2024 年 4 月 29 日