

Q/XYP

景东谢应品食品加工小作坊企业标准

Q/XYP 0001 S—2024

花色挂面

云南省食品安全
备案号: 5308
备案日期: 2024

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 5308 0029 S- 2024
备案日期: 2024 年 4 月 16 日

2024 - 04 - 16 发布

2024 - 04 - 21 实施

景东谢应品食品加工小作坊 发布

前 言

本食品小作坊生产的花色挂面是以小麦粉为主要原料，添加（或不添加）食用盐、鸡蛋、蔬菜、水果、杂粮、食品添加剂等辅料，经加水和面、熟化、压延、成型、干燥、截断、称量、包装等工艺加工制成。根据相关的法律法规规定，特制定本标准，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 2761-2017《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》、GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》和GB 2715-2016《食品安全国家标准 粮食》的规定制定；其中铅限量严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准由景东谢应品食品加工小作坊提出、起草并解释。

本标准主要起草人：谢应品。

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、运输及贮存。
本文件适用于以小麦粉为主要原料，添加（或不添加）食用盐、鸡蛋、蔬菜、水果、杂粮、食品添加剂等辅料，经加水、和面、熟化、压延、成型、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

下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 2715 的规定。
- 3.1.2 食用盐：应符合 GB 2721 的规定。
- 3.1.3 鸡蛋：应符合 GB 2749 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	具有相应产品特有的色泽，无霉斑。	取适量样品置于洁净的白色搪瓷盘中，在自然光线下用目视、鼻嗅、熟制后口尝。
气味、滋味	具有其相应产品特有的滋味，无霉味及其他异味。	
口感	煮熟后口感柔软，不粘，不牙碜。	
杂质	无肉眼可见外来杂质。	

3.3 理化指标

应符合表2的规定。

表 2 理化指标

企业标准
0029S-2
年 4 月

项 目	指标	检验方法
水分, g/100g $\leq$	13.5	GB 5009.3
酸度, ml/10g $\leq$	4.0	GB 5009.239
自然断条率, % $\leq$	8.0	GB/T 40636
熟断条率, % $\leq$	5.0	
烹调损失率, % $\leq$	15.0	

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 $\leq$	0.16	GB 5009.12

3.5 真菌毒素限量

应符合GB 2761的规定。

3.6 食品添加剂

应符合GB 2760的规定。

3.7 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规定的方法测定。

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

同一批次, 同一生产线、同一批投料生产的同一包装规格和净含量的产品为一批。

4.2 抽样

所抽样品应为同一批次的产品, 抽样基数不低于20kg。抽样重量不少于2kg, 抽取的样品分成2份, 1份检验, 1份备查。

4.3 出厂检验

每批产品须经公司质量检验部门检验合格, 并附产品质量检验合格证后方可出厂; 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所有项目；有下列情况之一时，亦应进行型式检验：

- a) 产品原料、配方、工艺和生产设备有较大改变，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 判定规则

产品经检验全部指标符合本标准要求时，则判定该批产品合格。若有任意一项指标不合格时，可以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 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

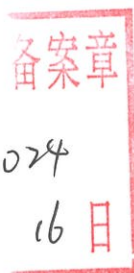
包装材料和容器应符合相应的食品安全标准和有关规定，封口严密，包装牢固。

5.3 运输

运输工具应清洁、卫生、无异味、无污染。产品运输应避免日晒雨淋，不得与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染或影响产品质量的物品混装运输。装卸时轻放轻拿，严禁抛掷，防止挤压。

5.4 贮存

原料、辅料、半成品、成品应分开放置，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，并设有防鼠、防蝇、防虫设施；禁止与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的物品混贮，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《中华人民共和国食品安全法》。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《中华人民共和国食品安全法》。

四、本单位申报食品安全企业标准备案的产品已通过检验，检验结果均符合本备案标准的要求。

五、本单位在提交新办备案资料前，已将企业标准文本在于 2024 年 3 月 13 日至 2024 年 3 月 25 日期间，在“企业产品标准公共服务平台管理系统”上自我公开公示。对外自我公开公示期未收到对该标准的修改建议，现特向卫健委说明，请予以备案。



谢应品

备案单位主要负责人（签字）

2024 年 3 月 25 日