

# Q/JMK

## 建水县沐康仿手工素面厂企业标准

Q/JMK 0001 S—2024

云南省食品  
备案号: 5  
备案日期:

### 挂面

云南省食品安全企业标准备案章  
备案号: 53250020S-2024  
备案日期: 2024年8月21日

2024-08-21 发布

2024-08-28 实施

建水县沐康仿手工素面厂 发布

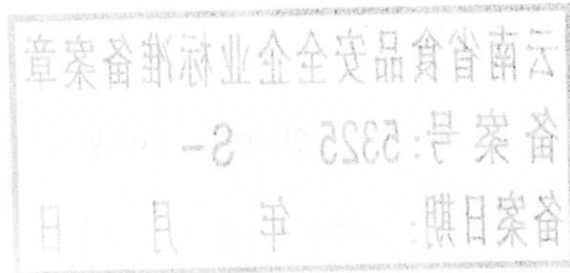
## 前 言

我厂生产的挂面是以小麦粉为主要原料，添加（或不添加）鸡蛋、苦荞粉、燕麦粉、麦麸、玉米粉、食用盐中的一种或几种辅料，经和面、压延、切条、干燥、截断、包装等工艺加工制成。根据相关法律法规制定本标准，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，其中铅的指标严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准由建水县沐康仿手工素面厂提出、起草并解释。

本标准起草人：田康。



# 挂面

## 1 范围

本标准规定了挂面的产品分类、技术要求、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于以小麦粉为主要原料，添加（或不添加）鸡蛋、苦荞粉、燕麦粉、麦麸、玉米粉、食用盐中的一种或几种辅料，经和面、压延、切条、干燥、截断、包装等工艺加工制成的挂面。

## 2 规范性引用文件

本标准中所引用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

根据使用的原辅料不同分为：普通挂面、花色挂面。

## 4 技术要求

### 4.1 原辅料要求

- 4.1.1 小麦粉：应符合 GB/T 1355 的规定。
- 4.1.2 荞麦粉：应符合 GB/T 10458 的规定。
- 4.1.3 鸡蛋：应符合 GB 2749 的规定。
- 4.1.4 玉米粉：应符合 GB/T 10463 的规定。
- 4.1.5 小麦麸：应符合 GB/T 42225 的规定。
- 4.1.6 燕麦粉：应符合 NY/T 892 的规定。
- 4.1.7 食用盐：应符合 GB 2721 的规定。
- 4.1.8 食用碱：应符合 GB 1886.1 的规定或 GB 1886.2 的规定。
- 4.1.9 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.10 其他原辅料：应符合相应的食品标准及有关规定，不得使用非食品用原料和辅料。

### 4.2 感官要求

应符合表1的要求。

表1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
色 泽	具有各产品应有的色泽，均匀一致。	取适量样品置于洁净的白瓷盘中，在自然光线下，目视、鼻嗅、煮熟
气 味	具有各产品应有的气味，无酸味、霉味及其他异味。	
口 感	煮熟后不粘，不牙碜，柔软爽口。	

安全企业标准

25 S-  
年 月

表 1 (续)

杂质	无肉眼可见外来杂质。	后品尝。
----	------------	------

## 4.3 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
	普通挂面	花色挂挂面	
水分, g/100g	≤ 14.5	13.5	GB 5009.3
酸度, ml/10g	≤ 4.0		GB 5009.239
自然断条率, %	≤ 5.0		GB/T 40636
熟断条率, %	≤ 5.0		
烹调损失率, %	≤ 10.0		

## 4.4 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的要求。

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

## 4.5 真菌毒素限量

应符合GB 2761的规定。

## 4.6 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规定的方法测定。

## 4.7 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

## 4.8 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

以同一品种的原料、同一次投料、同一工艺生产的同一品种、同一规格产品为一批。

## 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），样品分为2份，1份用于检验，1份留样备查。

### 5.3 出厂检验

每批产品出厂前，须经本厂质量检验部门检验合格；出具检验合格证明方可出厂。出厂检验项目按相关规定和要求执行。

### 5.4 型式检验

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

- a) 当原材料、生产工艺、生产设备发生较大改变、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。

### 5.5 判定规则

检验结果中，全部指标检验合格，判定该产品合格；若有任一项指标不合格时，可对留样进行复检，以复检结果为准。

## 6 标志、包装、运输、贮存

### 6.1 标志

6.1.1 产品标签标志应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

6.1.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

### 6.2 包装

其材质应符合相应食品安全标准和有关规定，封口严密，包装牢固。

### 6.3 运输

运输工具应具有防雨、防晒、防潮设施，保持清洁卫生、干燥，不得与有毒、有害、有异味、易挥发、有腐蚀性的物品混装混运，装运时要轻拿、轻放、轻卸、防止重压。

### 6.4 贮存

产品应贮存于清洁、干燥、通风良好、有防蝇、防鼠设施的库房内，原料、辅料、半成品、成品应分开放置。产品堆放时应离地、离墙，不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品同库储存。

备案章

日

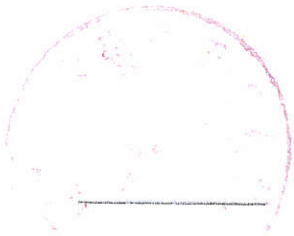
## 备案单位承诺书

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（盖章）

2024年8月14日

备案单位主要负责人（签字）

2024年8月14日