

花色挂面

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 5305033S-2024
备案日期: 2024年09月04日

云南省
备案号
备案日期

2024 - 09 -04 发布

2024 - 09 -10 实施

隆阳区寿康面条加工厂 发布

Q/BSK 0001S—2024

前 言

我厂生产的花色挂面是以小麦粉为原料，添加或不添加生活饮用水、食用碱、鸡蛋、食用盐等一种或多种辅料，经原辅料预处理、调粉、压延、切条、干燥、截断、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。

本标准由隆阳区寿康面条加工厂提出、起草并解释。

本标准主要起草人：董自凤

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，检验规划、标志、包装、运输及贮存。

本标准适用于以小麦粉为原料，添加或不添加生活饮用水、食用碱、鸡蛋、食用盐等一种或多种辅料，经原辅料预处理、调粉、压延、切条、干燥、截断、包装等工艺制成的花色挂面。

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 产品分类

根据添加辅料的不同产品分为：挂面、鸡蛋挂面。

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 食用盐：应符合 GB/T 5461 的规定。
- 4.1.3 鲜鸡蛋：应符合 GB 2749 的规定。
- 4.1.4 食用碱：应符合 GB 1886.1 的规定。
- 4.1.5 加工用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.6 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 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，煮熟后口尝。
气 味	具有相应产品特有的气味，无酸味、霉味及其他异味。	
口 感	煮熟后口感不粘、不磕牙，柔软爽口。	
外 观、杂 质	呈均匀扁形条状或圆形条状，表面光滑细腻。无肉眼可见外来杂质。	

4.3 理化标准

1

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
酸度，mL/10g	≤ 4.0	GB 5009.239

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

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方法》的规定，按JJF 1070规定检验。

4.7 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的有关规定。

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

以同一批投料、同一工艺生产的同一规格的产品为一批。

5.2 抽样

从同一批产品中随机抽样，抽样基数不少于500个独立包装，随机抽取10包（把），将样品分成两份，一份用于检验，一份留样备用。

5.3 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。当有下列情况之一时，亦应进行型式检验：

- 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) 出产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。

5.4 出产检验

2

每批产品出厂前必须经本厂质检部门检验合格，并出具合格证后方可出厂。出厂检验项目按相关规定和要求执行。

5.5 判定规则

该产品检验项目中全部检验合格，判定该产品为合格产品，若检验结果中有任一项不符合本标准要求时，可用留样对不合格项目进行复检，以复检结果为准。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

- 6.1.1 销售包装标签标识应符合 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

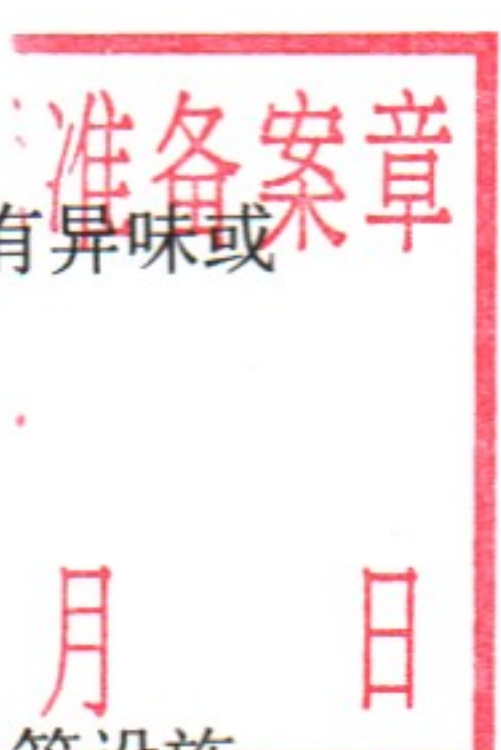
包装材料及容器应符合相应食品安全标准及有关规定。封口严密，包装牢固。

6.3 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。

6.4 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、混放。



备案单位承诺书

本食品安全标准备案单位承诺：

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、法规禁止的食品（包括原料）、食品添加剂。

三、本单位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9月4日

备案单位主要负责人（签字）：

董自凤

2024年9月4日