

Q/KLR

链融（昆明）供应链管理有限公司企业标准

Q/KLR 0001 S—2024

鲜面条

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 53010319S-2024
备案日期: 2024年07月03日

2024-07-03 发布

2024-07-05 实施

链融（昆明）供应链管理有限公司
发布

前 言

我公司生产的鲜面条是以小麦粉为主要原料，添加（或不添加）食用盐、食品添加剂、鸡蛋，经和面、机制、成型、包装等工艺制成。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》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。

本标准由链融（昆明）供应链管理有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：沈林

食品安全
号: 530
期:

鲜面条

1 范围

本标准规定了鲜面条的技术要求、检验规则、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以小麦粉为主要原料，添加（或不添加）食用盐、食品添加剂、鸡蛋，经和面、机制、成型、包装等工艺制成的鲜面条。

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：应符合相应的食品标准及有关规定。

3.1.2 食用盐：应符合 GB 2721 的规定。

3.1.3 鸡蛋：应符合 GB 2749 或相应的食品标准和有关规定。

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和有关规定，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	具有该产品应有的色泽，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。
气 味	具有本品特有的气味，正常、无酸味、霉味及其他异味。	
烹饪性	煮熟后口感不粘、不牙碜、柔软爽口。	
杂 质	无肉眼可见的外来杂质。	

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	≤ 40.0	GB 5009.3
酸度, mL/10g	≤ 4.0	GB 5009.239

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, 并按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

以同一品种的原料、同一次投料、同一工艺所生产的同一规格的产品为一批。

4.2 抽样

从同一批产品中随机抽取, 抽样基数不得少于50个独立包装 (总重不得少于50kg), 抽样数量不少于6个独立包装 (总量不少于5kg)。样品分成2份, 1份检验, 1份备查。

4.3 出厂检验

产品出厂前须经本厂质检部门检验合格并附合格证后方可出厂。出厂检验项目应按有关规定执行。

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全部项目。有下列情况之一时, 亦应进行型式检验:

- 产品的原料、配方、工艺、生产设备发生较大改变, 可能影响产品质量时;
- 产品停产半年以上, 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

检验结果中,若有任一项指标不合格时,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

运输应采用冷藏车(0-8℃),运输工具、车辆必须清洁、卫生、干燥,无其它污染物;运输途中应防止挤压、曝晒、雨淋、受潮;装卸时应轻搬、轻放;不得扔摔、挤压、撞击。

5.4 贮存

产品应贮存于0-8℃的冷藏环境下,贮存环境应清洁、卫生、无异味。产品距离地面、墙面20cm以上,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《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》。

链融（昆明）供应链管理有限公司

备案单位（盖章）

2024年6月14日

沈林

备案单位主要负责人（签字）

2024年6月14日