

Q/DXR

东川区山里面深沟兴荣面条加工厂企业标准

Q/DXR 0001 S—2024

挂 面

云南省食品安全企业标准备案章

备案号: 53010436 S-2024

备案日期: 2024 年 10 月 12 日

2024 - 10 - 12 发布

2024 - 10 - 14 实施

东川区山里面深沟兴荣面条加工厂 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、山药粉、南瓜粉、紫薯粉、菠菜汁、胡萝卜汁、火龙果汁、食品添加剂、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。

本标准由东川区山里面深沟兴荣面条加工厂提出、起草并解释。

本标准起草人：陈晨。

省食品

号:5

期:

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、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、山药粉、南瓜粉、紫薯粉、菠菜汁、胡萝卜汁、火龙果汁、食品添加剂、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 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 胡萝卜汁：应符合 NY/T 874 的规定。
- 4.1.5 食用盐：应符合 GB 2721 的规定。
- 4.1.6 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.7 山药粉、南瓜粉、紫薯粉、菠菜汁、火龙果汁：应干燥、无杂质、无劣变，并符合相应的食品标准及有关规定。
- 4.1.8 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。

4.2 产品规格

4.2.1 规格

长度：140~360mm（以标签所示长度 ± 8 mm）；宽度：0.1~12.0mm；厚度：0.06~1.4mm。

4.2.2 检验方法

4.2.2.1 仪器

- a) 直尺（精度 1mm）；

b) 厚度规（精度 0.01mm）。

4.2.2.2 步骤

从样品中抽取面条10根，用直尺、测厚规分别测量其长度、宽度、厚度，计算算术平均值。

4.3 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
	普通挂面	花色挂面	取样品 10～15g置于洁净的白瓷盘中，在自然光线下，目视、鼻嗅、煮熟后品尝。
色泽	色泽正常，均匀一致。	具有各产品应有的颜色，均匀一致。	
气味	正常、无酸味、霉味及其他异味。	具有各产品应有的气味，无酸味、霉味及其他异味。	
外观	均匀条状或圆状，表面光滑细腻，无肉眼可见外来杂质。		
烹调性	煮熟后口感不粘，不牙碜，柔软爽口。		

4.4 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	
过氧化苯甲酰	不得检出		GB/T 18415
溴酸钾	不得检出		GB/T 20188
合成着色剂	不得检出		GB 5009.35

4.5 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

4.6 真菌毒素限量

应符合GB 2761的规定。

4.7 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。

4.8 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的有关规定。

4.9 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份检验，1份留样备查。

5.3 出厂检验

产品出厂前，须经本企业质量检验部门检验合格后，出具检验合格证明后方可出厂销售，出厂检验项目应按有关规定执行。

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，亦应进行型式检验：

- a) 当原材料、生产工艺、生产设备发生较大改变时；
- b) 新试制的产品或正常生产的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。

5.5 判定规则

检验结果中，全部指标检验合格，判定该批产品合格；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 产品包装的标签标识应符合 GB 7718、GB 28050 及有关规定。

6.1.2 外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。

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。

印章

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9月24日

备案单位主要负责人(签字)

2024年9月24日