

Q/KCP

昆明市盘龙区长平面条加工店企业标准

Q/KCP 0001 S—2024

代替 Q/KCP 0001 S—2023

花色挂面

云南省食品安全企业标准备案章

备案号: 53010414 S- 2024

备案日期: 2024 年 10 月 09 日

云南
备案
备案

2024-10-09 发布

2024-10-11 实施

昆明市盘龙区长平面条加工店 发布

前 言

我店生产的花色挂面是以小麦粉为主要原料，添加食用盐、鸡蛋、杂粮谷物粉、蔬菜粉（汁）、水果粉（汁）、食用菌、魔芋粉、葛根粉、山药粉、马铃薯粉、紫薯粉、食品添加剂等辅料中的一种或几种，经原辅料预处理、配料、和面、压延、切条（或成型）、干燥、切断、称量、包装等工艺制成。根据相关法律法规制定本标准，作为本企业组织生产、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，其余指标根据产品的实际制定。

本标准代替Q/KCP 0001 S-2023《花色挂面》。

本标准由昆明市盘龙区长平面条加工店提出、起草并解释。

本标准主要起草人：张中琼。

食品安全

号: 530

期:

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，添加食用盐、鸡蛋、杂粮谷物粉、蔬菜粉（汁）、水果粉（汁）、食用菌、魔芋粉、葛根粉、山药粉、马铃薯粉、紫薯粉、食品添加剂等辅料中的一种或几种，经原辅料预处理、配料、和面、压延、切条（或成型）、干燥、切断、称量、包装等工艺制成的花色挂面。

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

根据使用的原料的不同分为：鸡蛋挂面、杂粮挂面、果蔬挂面、碱面、其他风味挂面等。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 小麦粉：应符合相应的食品标准及有关规定。
- 4.1.2 鸡蛋：应符合 GB 2749 的规定。
- 4.1.3 杂粮谷物：应符合 GB 2715 的规定。
- 4.1.4 食用盐：应符合 GB 2721 的规定。
- 4.1.5 食用菌：应符合 GB 7096 的规定。
- 4.1.6 蔬菜粉（汁）、水果粉（汁）、魔芋粉、葛根粉、山药粉、马铃薯粉、紫薯粉：应符合相应的食品标准及有关规定。
- 4.1.7 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 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 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
外 观	具有相应品种应有的形状，产品符合添加辅料后应有的外观特征，表面光滑细腻，无肉眼可见外来杂质或异物。	取 10~50g 样品于自然光下目视，鼻嗅、熟制后口尝。
色 泽	具有该产品应有的色泽。	
气 味	具有相应产品应有的气味、无酸味，无霉味及其它异味。	
口 感	熟后在口中咀嚼时不牙碜。	

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
水分 (g/100g) ≤	16	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 污染物限量

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

同一批次，同一生产线、同一批投料、同一工艺所生产的同一包装规格的产品为一批。

5.2 抽样

抽样样品须为同一批次保质期内的产品，抽样基数不得少于300包（把），随机抽取10包（把）。样品分成2份，1份检验，1份留样备查。

5.3 出厂检验

每批产品出厂前，须经质检部门按本标准规定检验合格，并附有检验合格证后方可出厂。出厂检验项目应按有关规定执行。

5.4 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：

- a) 当原辅料、生产工艺、生产设备发生较大变化时；
- 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，若有任一项指标不合格，可用留样进行复检，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及有关规定，封口严密、包装牢固。

6.3 运输

运输工具应防潮、清洁、卫生、干燥、无异味、无污染。运输过程中应防雨、防潮、防晒，装卸时应轻搬、轻放。运输时严禁与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的货物混装混运。

6.4 贮存

原料、辅料、半成品、成品应分开放置。产品应贮存在清洁、卫生、阴凉、干燥、通风、无异味、具有防尘、防蝇、防虫、防鼠设施的仓库中，产品离地、离墙堆放。禁止与有毒、有害、有异味、易污染的物品混存混放。



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）

张中琼

备案单位主要负责人（签字）

2024年09月09日

2024年09月09日