

Q/YLA

云南绿 A 生物工程有限公司企业标准

Q/YLA 0010 S—2020

花色挂面

云南省
备案
备案日

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 53010100 S-2020
备案日期: 2020 年 05 月 21 日

2020 - 04 - 23 发布

2020 - 05 - 21 实施

云南绿 A 生物工程有限公司 发布

前 言

我公司生产的花色挂面是以小麦粉为主要原料，添加螺旋藻、食品添加剂等辅料，经机制、干燥、包装等工艺制成。根据《中华人民共和国标准化法》、《中华人民共和国食品安全法》等法律法规的规定，特制定本企业标准，作为企业组织生产、检验和贸易及仲裁的依据。

本标准的安全性指标按照GB2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、LS/T3212-2014《挂面》制定，其中铅限量严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准代替Q/YLA 0010 S-2017《螺旋藻挂面》。

本标准由云南绿A生物工程有限公司提出、起草并解释。

本标准同时适用于云南绿A生物产业园有限公司。

本标准主要起草人：王琳、余绍蕾，杜伟春，鸭乔。

花色挂面

1 范围

本标准规定了花色挂面的技术要求、检验规则、标志、包装、运输及储存。

本标准适用于以小麦粉为主要原料，添加螺旋藻、食品添加剂等辅料，经机制、干燥、包装等工艺制成的挂面。

2 规范性引用文件

本标准中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 技术要求

3.1 原辅料要求

3.1.1 小麦粉：应符合 GB 1355 的要求。

3.1.2 螺旋藻：符合 DB53/186 规定。

3.1.3 饮用水：应符合 GB 5749 的要求。

3.1.4 其它辅料：应符合相应的食品安全标准和有关规定，不得添加非食品原料和辅料。

3.2 产品规格

3.2.1 规格

长度：140~360mm（以标签所示长度±8mm）；宽度：0.1~10.0mm；厚度：0.06~1.4mm。

3.2.2 检验方法

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

3.3 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
外观	均匀条状或圆状，表面光滑细腻。	取样品 10~50g 置于自然光线下，目视、鼻嗅、煮熟后品尝。
色泽	浅绿色至墨绿色，色泽正常均匀一致。	
气味	略带海藻腥味，无酸味、霉味及其它异味。	
烹调性	煮熟后口感不粘、不牙碜，柔软爽口。	

3.4 理化指标

应符合表2的规定。

食品安全企业标
号: 5301 S-
期: 年

表2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分, g/100g	≤ 13.5	GB 5009.3
酸度, ml/10g	≤ 4.0	GB 5009.239
自然断条率, %	≤ 8.0	LS/T 3212
弯曲折断率, %	≤ 15.0	
熟断条率, %	≤ 5.0	
烹调损失, %	≤ 15.0	
溴酸钾	不得检出	GB/T 20188
复合着色剂	不得检出	GB/T 5009.35
过氧化苯甲酰	不得检出	GB/T 18415

3.5 污染物限量

应符合GB2762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

3.6 真菌毒素限量

应符合GB2761的规定。

3.7 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规定的方法进行检验。

3.8 食品添加剂

3.8.1 食品添加剂的质量应符合相应的食品安全标准和有关规定。

3.8.2 食品添加剂的使用应符合 GB2760 生干面制品的规定。

3.9 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、同一班次生产的同一包装规格的产品为一批。

4.2 抽样

从同一批产品中，抽样基数1000包（把），随机抽取20包（把），分为2份，一份检验，另一份留样备查。

4.3 出厂检验

每批产品出厂前须经公司质量检验部门检验合格，并签发合格证后方可出厂。出厂检验项目为：规格、感官要求、净含量、水分、酸度、不整齐度、弯曲折断率、熟断条率、烹调损失。

4.4 型式检验

型式检验为本标准规定的全部项目，每半年进行一次，有下列情况之一时，亦应进行检验：

- a) 原料、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) 出厂检验的结果与上次型式检验有较大差异时；
- 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，有任何一项不合格时，允许加倍抽样复检，以复检结果为准。

5 标志、包装、运输、贮存

5.1 标志

- 5.1.1 产品标签、标识应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。
- 5.1.2 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国家相关标准规定。封口严密，包装牢固。

5.3 运输

运输过程中，应防尘，防止曝晒、防雨淋，保持清洁卫生，不得与其它有毒，有害、易污染的物品混装混运，装运时轻拿轻放、轻装、轻卸，防止重压。

5.4 贮存

产品应存放于清洁卫生、通风、干燥、有防潮、防蝇、防鼠设施的仓库中，不得与有毒、有害物品混贮。离地、离墙堆放，堆码高度以提取方便为宜。



备案单位承诺书

本食品安全企业标准备案单位承诺：

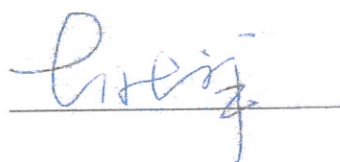
一、本备案登记表中所填写的内容、所附的资料（包括研究和检验数据）均为真实，并符合《中华人民共和国食品安全法》。如有不实之处，本单位愿承担全部法律责任。

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《中华人民共和国食品安全法》。



2020年4月20日



备案单位主要负责人（签字）

2020年4月20日