

Q/KHS

昆明虹山面粉有限责任公司企业标准

Q/KHS 0001 S—2021

代替 Q/KHS 0001 S-2018

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: 53010329 S- 2021

备案日期: 2021 年 07 月 26 日

2021 - 07 - 26 发布

2021 - 07 - 28 实施

昆明虹山面粉有限责任公司 发布

前 言

我公司生产的花色挂面，是以小麦粉为主要原料，添加或不添加玉米粉、苦荞粉、青稞粉、紫薯、土豆、辣木叶粉（浆）、胡萝卜、顿顶螺旋藻粉、葛根粉、鸡蛋、食用盐、食用碱，经和面、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》的规定，特制定本企业标准，作为企业组织生产、检验、贸易和仲裁的依据。

本标准的安全性指标按照 GB 2762-2017 《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2761-2017 《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》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/KHS 0001 S-2018 《花色挂面》。

本标准由昆明虹山面粉有限责任公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：戴林、杨非、吴宗坤、熊丽萍。

食品安
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、运输及贮存。

本标准适用以小麦粉为主要原料，添加或不添加玉米粉、苦荞粉、青稞粉、紫薯、土豆、辣木叶粉（浆）、胡萝卜、顿顶螺旋藻粉、葛根粉、鸡蛋、食用盐、食用碱，经和面、机制、干燥、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

按添加的辅料不同分为：苦荞挂面、玉米挂面、青稞挂面、紫薯挂面、土豆挂面、辣木叶挂面、胡萝卜挂面、螺旋藻挂面、葛根挂面、鸡蛋面。

4 技术要求

4.1 原料要求

4.1.1 紫薯粉、土豆粉、辣木叶粉（浆）、胡萝卜粉、葛根粉：应无杂质、无劣变，并符合相应的食品标准及有关规定。

4.1.2 小麦粉：应符合 GB/T 1355 的规定。

4.1.3 玉米：应符合 GB 1353 的规定。

4.1.4 苦荞：应符合 GB/T 10458 的规定。

4.1.5 螺旋藻：应符合 DB 53/T 186 的规定。

4.1.6 食盐：应符合 GB 2721 规定。

4.1.7 食用碱：应符合 GB1886.1 或 GB 1886.2 的规定。

4.1.8 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。

4.1.9 其它原辅料：应符合相应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：长度：140~360mm（以标签所示长度 \pm 8mm）；宽度：0.8~10.0mm；厚度：0.6~1.4mm。

4.2.2 检验方法

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

全企业
1 S
年

4.3 感官要求

应符合表1的要求。

表1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
色泽	具有该产品应有的颜色，均匀一致。	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。
气味	具有该产品应有的气味，正常、无酸味、霉味及其它异味。	
外观	均匀条状或圆状，表面光滑细腻，无外来机械杂质。	
烹饪性	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
水分含量, 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
熟断条率, %	≤ 5.0	LS/T 3212
烹调损失率, %	≤ 15	
溴酸钾	不得检出	GB/T 20188
合成着色剂	不得检出	GB 5009.35
过氧化苯甲酰	不得检出	GB/T 18415

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》的测定，并按 JJF 1070 规定的方法测定。

4.8 食品添加剂

4.8.1 食品添加剂的质量应符合相应的安全标准和有关规定。

4.8.2 食品添加剂的食用应符合 GB 2760 粮食制品的规定。

4.9 生产加工过程卫生要求

标准备

月

应符合GB 14881的规定。

5 检验规则

5.1 组批

以同一批投料、同一班次生产的同一品种，同一规格产品为一个批次。

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），样品分成2份，1份检验，1份留样备查。

5.3 出厂检验

产品应由生产厂的质量监督部门进行检验，检验合格并签发检验合格证后方可出厂，出厂检验项目应按照有关规定执行。

5.4 型式检验

型式检验每半年进行一次，检验项目为本标准的全部项目。有下列情况之一者，亦应进行型式检验：

- a) 产品正式生产后，当原料、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，若有不合格项时，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 产品销售包装的标签标识应符合 GB 7718、GB 28050 及有关规定。

6.1.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装

包装材料和容器应符合相应食品安全标准和有关规定，封口严密，包装牢固。

6.3 运输

运输产品的运输工具必须清洁卫生，运输时必须用篷布遮盖，防止日晒、雨淋和受潮，避免强烈震动和重压，装卸时应轻拿轻放，严禁与有毒有害物品混装运输。

6.4 贮存

产品应贮存于阴凉通风、干燥的室内，并有防尘、防蝇、防虫、防鼠设施。不得与有毒、有害、易污染的物品混贮。仓库内产品，按产品不同品种和等级分别堆码整齐。产品堆放离地离墙，堆码高度以提取方便为宜。

印章

日

承 诺 书

本食品安全企业标准备案单位保证：

一、本次申请备案所填写的内容、所附全部资料（包括研究和检验数据等）均是客观真实的，并符合《中华人民共和国食品安全法》等要求，如有不实之处，本单位将承担全部法律责任。

二、按照本备案标准生产的食品不含未经许可的食品（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》。



备案单位(盖章):

袁原坤

备案单位主要负责人(签字):

2021年7月2日

2021年7月2日