

# Q/KHS

## 昆明虹山面粉有限责任公司企业标准

Q/KHS 0004 S—2021

### 鲜面条

云南  
备案  
备案

云南省食品安全企业标准备案章

备案号: 53010685 S- 2021

备案日期: 2021 年 12 月 22 日

2021 - 12 - 20 发布

2021 - 12 - 22 实施

昆明虹山面粉有限责任公司 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、食用碱，经和面、机制、成型等工艺制成。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。

省食品安

号: 530

日期:

# 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、运输及贮存。

本标准适用以小麦粉为主要原料，添加或不添加食用盐、食用碱，经和面、机制、成型等工艺制成的鲜面条。

## 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 技术要求

### 3.1 原料要求

- 3.1.1 小麦粉：应符合 GB/T 1355 的规定。
- 3.1.2 食盐：应符合 GB 2721 规定。
- 3.1.3 食用碱：应符合 GB1886.1 或 GB 1886.2 的规定。
- 3.1.4 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.5 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。
- 3.1.6 禁止使用次硫酸氢钠甲醛（吊白块）等非食品原料。

### 3.2 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。          |  |

### 3.3 理化指标

应符合表 2 的规定。

全企业  
1 9  
年

表2 理化指标

| 项 目          | 指 标    | 检验方法        |
|--------------|--------|-------------|
| 水分含量, g/100g | ≤ 35.0 | GB 5009.3   |
| 酸度, mL/10g   | ≤ 4.0  | GB 5009.239 |
| 熟断条率, %      | ≤ 12.0 | LS/T 3212   |

### 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》的测定，并按 JJF 1070 规定的方法测定。

### 3.7 食品添加剂

3.7.1 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。

3.7.2 食品添加剂的食用应符合 GB 2760 的规定。

### 3.8 生产加工过程卫生要求

应符合GB 14881的规定。

## 4 检验规则

### 4.1 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。

### 4.2 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。

### 4.3 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和要求执行。

### 4.4 型式检验

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

标准备

月

- 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。

#### 4.5 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。

### 5 标志、包装、运输、贮存

#### 5.1 标志

- 5.1.1 产品销售包装的标签标识应符合 GB 7718、GB 28050 及有关规定。
- 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, 严禁与有毒有害物质混装运输。

#### 5.4 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。



# 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）：

袁宗坤

备案单位主要负责人（签字）：

2021 年 12 月 14 日

2021 年 12 月 14 日