

Q/KLX

昆明林香秋谷食品制造有限责任公司企业标准

Q/KLX 0002 S—2021

花色面条

云南
备案
备案

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 53010659 S-2021
备案日期: 2021 年 12 月 17 日

2021 - 12 - 15 发布

2021 - 12 - 17 实施

昆明林香秋谷食品制造有限责任公司
发布

前 言

我公司生产的花色面条以小麦粉为主要原料，添加或不添加果蔬汁、玉米粉、荞麦粉、鸡蛋等，经和面、成型等工艺加工而成的各种风味的鲜面条。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 2762-2017《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》和LS/T 3212-2021《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。

本标准由昆明林香秋谷食品制造有限责任公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：蒋先富。

省食品

号: 50

日期:

花色面条

1 范围

本标准规定了花色面条的技术要求、检验规则、标志、包装、运输及贮存。

本标准适用于是以小麦粉为主要原料，添加或不添加果蔬汁、玉米粉、荞麦粉、鸡蛋等，经和面、成型等工艺加工而成的各种风味的花色面条。

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 原辅料要求

- 3.1.1 小麦粉：应符合 GB/T 1355 的规定。
- 3.1.2 玉米粉：应符合 GB/T 10463 的规定。
- 3.1.3 荞麦粉：应符合 GB/T 35028 的规定。
- 3.1.4 果蔬汁：应符合相应的食品标准及有关规定。
- 3.1.5 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.6 其他原辅料：应符合相应国家食品标准及有关规定，不得添加非食品原料和辅料

3.2 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
色 泽	色泽正常均匀一致	取适量样品置于洁净的白瓷盘中，在自然光线下目视、鼻嗅，熟制后口尝。
外 观	均匀条状或圆状，具有产品应有的外观特征， 表面光滑细腻	
气 味	无酸味、霉味及其它异味	
口 感	熟制后口感不粘，不牙碜	
杂 质	无肉眼可见的其他异物和外来杂质	

3.3 理化指标

应符合表2的规定。

安全企
301
年

表2 理化指标

项 目	指 标		检验方法
	未添加果蔬	添加果蔬	
水分, g/100g	≤	35	GB 5009.3
酸度, ml/10g	≤	0.1 0.5	GB 5009.239
熟断条率, %	≤	5.0	LS/T 3212 附录 C
烹调损失率, %	≤	10.0	LS/T 3212 附录 C

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的要求。

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 农药残留限量

应符合GB 2763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，并按JJF 1070规定的方法检测。

3.8 食品添加剂

3.8.1 食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定。

3.8.2 食品添加剂的质量应符合相应的食品安全标准及有关规定。

3.9 生产加工过程中的卫生要求

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、同一次投料、同一工艺生产的同一规格的产品为一批。

4.2 抽样

从同一批产品中随机抽取：抽样基数不少于1000包，随机抽样20包。样品分成2份，送检验机构，1份用于检验，1份备查。

4.3 出厂检验

每批产品出厂前，由公司质量检验部门按本标准进行检验，检验合格并附合格证后产品方可出厂，出厂检验项目应按有关规定执行。

4.4 型式检验

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

- a) 当原料、配方、生产工艺、生产设备发生较大变化，可能影响产品质量时；
- 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，若有一项不合格时，允许用留样复检，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的食品安全标准及有关规定，封口严密，包装牢固。

5.3 运输

运输工具应清洁、干燥，不得与有毒、有害、有腐蚀性、易污染的物品混装、混运；运输过程中应防雨、防潮、防晒；装卸时应轻搬、轻放，不得挤压。

5.4 贮存

原料、半成品、成品应分开放置，成品应贮存于阴凉、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、有腐蚀性、易污染的物品混贮；仓库内产品应离墙离地分类堆码整齐。



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《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）

2021年12月23日

蒋先富

备案单位主要负责人（签字）

2021年12月23日