

# Q/BBM

## 保山市保明粮制品厂企业标准

Q/BBM 0001S—2021

### 花色挂面

云南省  
备案  
备案日期

云南省食品安全企业标准备案章  
备案号: 5305<sup>0025</sup>S-2021  
备案日期: 2021 年 05 月 12 日

2021 - 05 - 12 发布

2021 - 05 - 18 实施

保山市保明粮制品厂

发布

## 前 言

我厂生产的花色挂面是以小麦粉为主要原料，添加生活饮用水、食用碱、鸡蛋及玉米粉、蔬菜粉等一种或多种辅料，经配料、调粉、熟化、压延、切条、干燥、截断、称量、包装等工艺制成。根据《中华人民共和国食品安全法》《中华人民共和国标准化法》的规定，特制定本标准，作为企业组织生产、检验、贸易、仲裁的依据。

本标准安全性指标按照 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 食品真菌毒素限量》、LS/T 3212-2014《挂面》制定，其中铅限量指标严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准由保山市保明粮制品加工厂提出、起草并解释。

本标准主要起草人：石庆国。

# 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、检验规划、标志、包装、运输及贮存。

本标准适用于以小麦粉为主要原料，添加生活饮用水、食用碱、鸡蛋及玉米粉、蔬菜粉等一种或多种辅料，经配料、调粉、熟化、压延、切条、干燥、截断、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

根据添加辅料不同，产品分为：鸡蛋挂面、玉米挂面、蔬菜挂面。

## 4 技术要求

### 4.1 原辅料要求

- 4.1.1 小麦粉：应符合 GB/T 1355 的规定。
- 4.1.2 鲜鸡蛋：应符合 GB 2749 的规定。
- 4.1.3 食用盐：应符合 GB/T 5461 的规定。
- 4.1.4 食用碱：应符合 GB 1886.1 的规定。
- 4.1.5 玉米粉：应符合 GB/T 10463 的规定。
- 4.1.6 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.7 其他原辅料：应符合相应食品安全标准及有关规定，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                              |
|-------|--------------------------------|-----------------------------------|
| 色泽    | 具有相应产品应有的色泽，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，煮熟后品尝。 |
| 气味    | 具有相应产品特有的气味，无酸味、霉味及其它异味。       |                                   |
| 口感    | 煮熟后口感不粘、不牙疼，柔软爽口。              |                                   |
| 外观、杂质 | 呈均匀扁形条状或园形条状，表面光滑细腻。无肉眼可见外来杂质。 |                                   |

食品安全企业标准  
编号: 5305 S-  
日期: 年

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 | ≤ 14.5 | 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  |             |
| 烹调损失率, %   | ≤ 15.0 |             |

4.4 污染物指标

应符合表3的规定

表3 污染物指标

| 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 农药残留限量

应符合GB 2763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》的规定，按 JJF 1070 规定检验。

4.8 食品添加剂

4.8.1 食品添加剂质量应符合相应的食品安全标准和有关规定。

4.8.2 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

4.9 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

以同一批投料、同一工艺生产的同一规格的产品为一批。

5.2 抽样

从同一批产品中随机抽样，抽样基数不少于 1000 个独立包装，随机抽取 20 包（把），将样品分成

两份，一份用于检验，一份留样备检。

### 5.3 出厂检验

每批产品出厂前必须经本厂质检部门检验合格，并出具合格证后方可出厂。出厂检验项目为：感官要求、净含量、水分、酸度、自然断条率、熟断条率、烹调损失率。

### 5.4 型式检验

型式检验每半年进行一次，检验项目为本标准技术要求的全部项目，有下列情况之一时亦应进行型式检验：

- a) 当原料、配方、工艺发生较大改变，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。

### 5.5 检验规则

产品检验结果中有任一项不符合本标准的要求时，可用留样对不合格项目进行复检，以复检结果为准。

准备案章

月 日

## 6 标志、包装、运输和贮存

### 6.1 标志

6.1.1 销售包装标签标识应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定；

6.1.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

包装材料及容器应符合相应食品安全标准及有关规定。封口严密，包装牢固。

### 6.2 运输

运输工具应清洁、卫生，无异味。运输中应注意轻装、轻卸、防雨、防晒，不得与有毒、有害、有异味的物品混装、混运。

### 6.3 贮存

产品应贮存在阴凉通风、干燥的食品仓库内，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。产品应离墙离地堆放，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、法规禁止的食品（包括原料）、食品添加剂。

三、本单位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》。

保山市保明粮制品厂

备案单位（盖章）

2021 年 5 月 12 日



备案单位主要负责人（签字）

2021 年 5 月 12 日



**保山市卫生健康委员会监督执法局食品安全  
企业标准备案报批表**

局长意见：

签字：2021 年 05 月 12 日

分管副局长意见：

签字：2021 年 05 月 12 日

审查人意见：

经审查，保山市保明粮制品加工厂申请备案的花色挂面食品安全企业标准材料齐全，标准文本规范，内容符合国家相关规定，拟同意备案。

审查人签字：



2021 年 05 月 12 日

