

Q/CZX

楚雄市鹿城紫溪面条厂企业标准

Q/CZX 0001S—2020

花色挂面

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 5323 0075 S- 2020
备案日期: 2020 年 12 月 24 日

云南省食品
备案号: 5323 0075 S- 2020
备案日期: 2020 年 12 月 24 日

2020-12-25 发布

2020-12-26 实施

楚雄市鹿城紫溪面条厂 发布

前 言

我厂生产的花色挂面，是以小麦面粉为原料，添加水、食盐、碳酸钠、碳酸氢钠、杂粮粉、苦荞粉、包谷粉、蔬菜粉、蔬菜汁、鲜蛋、全蛋液、蛋黄粉、豆浆、大豆粉、豌豆粉、豌豆汁、绿豆浆、绿豆粉、葛根粉、茯苓粉、魔芋粉、螺旋藻粉、食用菌粉、木耳粉、金耳粉，经辅料预处理（粉碎、清洗、杀青、粉碎、磨浆）、调粉、和面、压延、熟化、切条、干燥、切断、称量、包装、检验等工艺加工制成。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》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 2763-2019《食品安全国家标准 食品中农药最大残留量》制定，其中铅限量严于食品安全国家标准，其余指标根据产品的实际制定。

本标准由楚雄市鹿城紫溪面条厂提出起草并解释。

本标准起草人：徐军、李见发、王登进

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、运输及贮存。

本标准适用于以小麦粉为主要原料，添加其他食品辅料（食用盐、食用鲜豆浆、苦荞粉、食用玉米淀粉、麦麸粉、马铃薯淀粉、蔬菜粉、山药粉、茯苓粉、百合粉、食用菌粉等可食用原料）中的一种或几种、添加或不添加食品添加剂，经原料预处理、调粉、和面、熟化、压延、切条、干燥、截断、称量、包装等工艺加工而成的花色挂面。

2 规范性引用文件

下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 食用盐：应符合 GB 2721 的规定。
- 3.1.3 食用玉米淀粉：应符合 GB/T 8885 的规定。
- 3.1.4 马铃薯淀粉：应符合 GB/T 8884 的规定。
- 3.1.5 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.6 其他原辅料：应符合相应的食品安全国家标准，不得使用非食品原料和辅料。

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
外观	均匀条状或圆状，产品符合添加辅料后应有的外观特征，表面光滑细腻	取10~50g于自然光下目视，鼻嗅、口尝
色泽	具有该产品应有的色泽	
气味	无酸味，霉味及其它异味	
杂质	无肉眼可见外来异物和外来杂质	
烹调性	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。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分 (g/100g)	≤ 14	GB 5009.3
酸度 (ml/10g)	≤ 4.0	GB 5009.239
自然断条率 %	≤ 5.0	LS/T3212
熟断条率 %	≤ 5.0	
烹调损失率 %	≤ 10.0	

安全企业标准
23 S-
年 月

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 微生物指标

应符合GB29921的规定。

3.6 真菌毒素限量

应符合GB2761的规定。

3.7 农药残留限量

应符合GB2763的规定。

3.8 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规定的方法测定。

3.9 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

3.10 生产加工过程

应符合GB 14881的规定。

4 检验规则

4.1 组批

同一班次，同一生产线、同一批投料生产的同一包装规格和净含量的产品为一批。

4.2 取样

抽样样品须为同一批次保质期内的产品，抽样基数不得少于1000包，随机抽取20包。样品分成2份，1份检验，1份留样备查。

4.3 出厂检验

每批产品须经公司质检部门按本标准规定检验合格后，并附有检验合格证明方可出厂。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。

4.4 型式检验

型式检验每年进行两次，检验项目为本标准规定的全部项目，有下列情况之一时亦应进行检验。

- a) 正式生产后，原料、工艺有较大变化，可能影响产品质量时；
- b) 停产半年以后再重新恢复生产时；
- 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进行型式检验要求时。
- e)

4.5 判定规则

检验结果中，微生物指标有一项不合格时，判该批产品为不合格。其余项目不合格时，可以从同批产品中加倍抽样对不合格项进行复检，以复检结果为准。

5 标志、包装、运输及贮存

5.1 标志

5.1.1 包装标签、标识应符合 GB 7718 及 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、卫生、无污染。产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品混装运输。运输过程中不得暴晒、雨淋、受潮。

5.4 贮存

原料、辅料、半成品、成品应分开放置。产品应贮存在清洁卫生、干燥、无异味、通风良好、具有防尘、防蝇、防虫、防鼠设施的专用仓库中，不应与有毒、有害、有异味、易污染的物品混存混放。



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)

2020 年 12 月 14 日

王 登 进

备案单位主要负责人(签字)

2020 年 12 月 14 日

