

Q/MSF

云南三福食品有限公司企业标准

Q/MSF 0001 S—2021

代替 Q/MSF 0001 S-2018

花色挂面

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 5323 0027 S-2021
备案日期: 2021 年 7 月 12 日

云南省食
备案号:
备案日期:

2021 - 07 - 12 发布

2021 - 07 - 16 实施

云南三福食品有限公司

发布

前 言

我公司生产加工的花色挂面，是以小麦粉为主要原料，添加葛根粉、食用盐、食用碱、鸡蛋、玉米、辣木粉、黄豆等中的一种或几种辅料，经原辅料处理、调粉、熟化、压延、切条、干燥、截断、称量、包装等加工制成。根据《中华人民共和国标准化法》和《中华人民共和国食品安全法》的规定，特制定本企业标准，作为我公司组织生产、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》、LS/T 3212-2021《挂面》制定，其中铅的指标严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准代替Q/MSF 0001 S-2018《花色挂面》。

本标准由云南三福食品有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：董显华

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。
本标准适用于以小麦粉为主要原料，添加葛根粉、食用盐、食用碱、鸡蛋、玉米、辣木粉、黄豆、松茸粉、松露粉中的一种或几种辅料，经原辅料处理、调粉、熟化、压延、切条、干燥、截断、称量、包装等工艺加工生产而成的花色挂面。

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

按添加辅料不同分为：葛根挂面、鸡蛋挂面、豆浆挂面、大豆挂面、玉米挂面、辣木挂面、松茸挂面、松露挂面。

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 葛根粉、玉米粉、黄豆粉、辣木粉、松茸粉、松露粉：应干净、无杂质，应符合相应的食品标准及有关规定。
- 4.1.3 鸡蛋：应符合 GB 2749 的规定。
- 4.1.4 大豆：应符合 GB 1352 的规定。
- 4.1.5 玉米：应符合 GB 1353 的规定。
- 4.1.6 食用盐：应符合 GB/T 5461 的规定。
- 4.1.7 食用碱：应符合 GB 1886.1 的规定。
- 4.1.8 其他原辅料：应符合相应的食品标准及有关规定，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	具有该产品应有的色泽，并均匀一致	取适量样品置于洁净的白瓷盘中，在自然光下目视、鼻
气味	具有各产品应有的气味，正常、无酸味、霉味及其它异味。	

外观	均匀一致，表面光滑，无虫害，无污染。	嗅、煮熟后口尝。 先闻气味，然后用温开水漱口，品尝样品的口味。
烹调性	煮熟后口感不粘、不牙碜，柔软爽口。	
杂质	无肉眼可见外来杂质。	

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
水分含量, g/100g	≤ 14.5	GB 5009.3
酸度, ml/10g	≤ 4.0	GB 5009.239
自然断条率, %	≤ 5.0	LS/L 3212
熟断条率, %	≤ 5.0	
烹条损失率%	≤ 5.0	

4.4 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

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，并按 JJF 1070 规定的方法检验。

4.8 食品添加剂

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

以同一品种的原料、同一次投料、同一工艺所生产的同一规格产品为一批。

5.2 抽样

从每批产品中随机抽取样品，抽样基数不少于1000包（把），随机抽样至少20包（把），将样品分成2份，1份检验，1份留样备查。

5.3 出厂检验

每批产品须经质量检验部门检验合格，并附质量检验合格证后方可出厂。出厂检验项目按有关规定和要求执行。

5.4 型式检验

型式检验每半年进行一次，检验项目为本标准规定的全部项目。有下列情况之一时，亦应进行型式检验：

- a) 当原辅料、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。
- 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

检验结果中微生物指标若有任一项不合格，则判该批产品不合格。其余指标不符合本标准要求的，允许用留样进行复检，以复检结果为准。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

6.1.1 产品包装标签、标识应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

6.1.2 产品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的食品安全标准及有关规定，封口严密，包装牢固。

6.3 运输

运输工具应清洁、卫生、无异味、无污染。运输过程中应防挤压、防雨、防潮、防晒，装卸时应轻搬、轻放。运输时严禁与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的货物混装混运。

6.4 贮存

原料、辅料、半成品、成品应分开放置，应贮存在清洁、卫生、阴凉、干燥、通风、无异味的仓库内。产品离地、离墙堆放，禁止与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的物品混贮、混放。仓库内产品，按产品不同品种分别堆码整齐，产品距地不得小于10 cm，离墙不得小于20 cm。



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）



年 月 日

董显华

备案单位主要负责人（签字）

2024年 7 月 5 日