

Q/DXS

大理市兴盛面条厂企业标准

Q/DXS 0001 S—2020

代替 Q/DXS 0001 S -2017

挂面

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 5329 0060 S- 2020
备案日期: 2020 年 11 月 03 日

云南省食品安全
备案号: 5329
备案日期:

2020 - 10 - 01 发布

2020 - 11 - 03 实施

大理市兴盛面条厂 发布

前 言

我厂生产的挂面是以小麦粉为主要原料，添加或不添加荞麦粉、高粱粉、燕麦粉、藜麦粉、玉米粉、鸡蛋、大豆粉、蔬菜（或蔬菜粉或蔬菜汁）的一种或几种、食用盐、食用碱等品质改良剂，经机制、干燥、包装等工艺加工制成。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》的规定，特制定本标准，作为本厂组织生产、检验、贸易、仲裁的依据。

本标准安全性指标按照 GB 2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》和 GB 2715《食品安全国家标准 粮食》规定，其中铅的指标限量严于食品安全国家标准，其他指标根据产品实际制订。

本标准代替 Q/DXS 0001 S-2017。

本标准由大理市兴盛面条厂提出、起草并解释。

本标准起草人：张志坚。

挂面

1 范围

本标准规定了挂面的技术要求、试验方法、检验规则及标志、包装、运输、贮存、保质期。

本标准适用于是以小麦粉为主要原料，添加或不添加荞麦粉、高粱粉、燕麦粉、藜麦粉、玉米粉、鸡蛋、大豆粉、蔬菜（或蔬菜粉或蔬菜汁）的一种或几种、食用盐、食用碱等品质改良剂，经机制、干燥、包装等工艺加工制成的产品。

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 1355 的规定。

3.1.2 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。

3.1.3 杂粮粉：应符合相应的产品质量标准及相关食品安全标准的规定。

3.1.4 食用盐：应符合 GB 5461 的规定。

3.1.5 食用碱：应符合 GB 1886 或 GB 1887 的规定。

3.1.6 其他原料：应符合相应的食品安全标准及有关规定的要求，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，表面光滑细腻，无虫害、无污染、无外来杂质	LS/T 3212
色 泽	色泽正常，均匀一致	
气 味	无酸味、无霉味及无其他异味	
烹 调 性	煮熟后口感不粘、不牙惨、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, % ≤	14.5	GB 5009.3
酸度, mL/10g ≤	4.0	GB/T 5517
自然断条率, % ≤	5.0	LS/T 3212
弯曲折断率, % ≤	5.0	LS/T 3212
熟段条率, % ≤	5.0	LS/T 3212
烹调损失, % ≤	10.0	LS/T 3212

3.4 污染物指标

污染物指标应符合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 污染物指标

项目	指标	检验方法
铅(以pb计), mg/kg ≤	0.15	GB 5009.12

3.5 真菌毒素限量

应符合GB 3761规定。

3.6 农药残留量限量

应符合GB 2763规定。

3.7 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合GB 2760生干面制品的规定。

3.8 净含量

应符合国家质量监督检验检疫总局令第75号《定量包装商品计量监督管理办法》的规定,检验方法按JJF 1070规定执行。

3.9 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

4 检验规则

4.1 组批

在同一批原料、同一批投料、同一班次生产的同一品种的产品为一批。

4.2 抽样

从同一批次产品中抽取,抽样基数不得少于1000包(把),随机抽取20包(把),样品均分1份,1份检验,1份留样备查。

4.3 出厂检验

产品出产前须经质量检验部门检验合格并签发合格证后方可出厂。出厂检验项目为：规格、感官指标、净含量、烹调性、水分、酸度、不整齐度、自然断条率、弯曲断条率、熟断条率和烹调损失。检验合格并附合格证方可出厂。

4.4 型式检验

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

- a) 新产品的试制鉴定时；
- b) 停产 6 个月以上恢复生产时；
- c) 正式生产后，如原料、设备、工艺有较大变化；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- e) 国家食品安全监管部门提出型式检验的要求时。

4.5 判定规则

产品经检验，检验结果符合本标准的，则判定为该批产品合格。如有一项指标不符合本要求的，用留样进行复检，复检结果如仍不合格的，则判定该批产品为不合格品。

5 标志、包装、运输、贮存

5.1 标志

5.1.1 应符合 GB 7718 和 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

产品内包装分为塑料袋、包装纸或纸盒三种形式，外包装用瓦楞纸箱包装。产品包装材料应清洁、严密、整齐、无破损、无裸露。包装材料必须符合国家相关标准和食品卫生要求。

5.3 运输

须用符合卫生要求的专用装具，不得与易污染的物品混装混运。运输过程应轻拿轻放、防雨、防晒。

5.4 贮存

应贮存通风、干燥、清洁、无异味的库房中，隔墙、离地，不得与有毒、有害、易污染的物品混贮。