

# Q/LAL

## 泸西县阿庐旅游食品有限责任公司企业标准

Q/LAL 0004 S—2020

### 挂面

云南省食品  
备案号: 53  
备案日期:

云南省食品安全企业标准备案章  
备案号: 5325 004 S-2020  
备案日期: 2020年 11月 9日

2020-11-09 发布

2020-11-19 实施

泸西县阿庐旅游食品有限责任公司 发布

## 前 言

我公司生产的挂面是以小麦粉为原料，添加或不添加荞麦粉、鸡蛋、蔬菜（蔬菜粉或蔬菜汁）、食用盐、食用碱等，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》和《中华人民共和国食品安全法》的规定，特制定本标准，作为企业组织生产、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》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。

本标准由泸西县阿庐旅游食品有限责任公司提出、起草并解释。

本标准起草人：王树方。

# 挂面

## 1 范围

本标准规定了挂面的产品分类、技术要求、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于以小麦粉为原料，添加或不添加荞麦粉、鸡蛋、蔬菜（蔬菜粉或蔬菜汁）、食用盐、食用碱等，经机制、干燥、包装等工艺加工制成的挂面。

## 2 规范性引用文件

本标准中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

- 3.1 按原辅料不同分为：普通挂面和花色挂面。
- 3.1.1 普通挂面分为：清水面、碱水面、盐水面。
- 3.1.2 花色挂面分为：苦荞鸡蛋面、苦荞蔬菜面、苦荞面。

## 4 技术要求

### 4.1 原辅料要求

- 4.1.1 荞麦：应符合 GB/T10458 的规定。
- 4.1.2 小麦粉：应符合 GB1355 的规定。
- 4.1.3 鸡蛋：应符合 GB2749 的规定。
- 4.1.4 食用盐：应符合 GB2721 的规定。
- 4.1.5 食用碱：应符合 GB1886.1 或 1886.2 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，均匀一致。	取适量样品，置于清洁的白瓷盘中，在自然光线下，目视、鼻嗅，熟制后口尝。
气味	无酸味、无霉味、无其他异味。	
外观	均匀条状或圆状、表面光滑细腻，无虫蛀、无污染、无外来杂质	

表1 (续)

烹调性	煮熟后口感不粘、不牙碜，柔软爽口。	
-----	-------------------	--

## 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
	普通挂面		花色挂面	
	一级	二级	/	
水分, % $\leq$	14.5			GB 5009.3
酸度, mL/10g $\leq$	4.0			GB 5009.239
自然断条率, % $\leq$	3.0	8.0	8.0	LS/T3212
熟断条率, % $\leq$	0	5.0	5.0	
烹调损失率, % $\leq$	10.0	15.0	15.0	

## 4.4 污染物限量

应符合GB2762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

铅 (以 Pb 计), mg/kg $\leq$	0.16	GB 5009.12
--------------------------	------	------------

## 4.5 真菌毒素限量

应符合GB2761的规定。

## 4.6 农药残留限量

应符合GB2763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规定的方法检验。

## 4.8 食品添加剂及营养强化剂

4.8.1 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

4.8.2 营养强化剂的使用应符合 GB14880 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的产品为一批。

## 5.2 抽样

从同一批产品中随机抽取样品，抽样基数不得少于1000包（把），随机抽取6包（把）。样品分成2份，1份用于检验，1份留样备查。

## 5.3 出厂检验

每批产品出厂前须经本厂质量检验部门检验合格，并附产品质量检验合格证后方可出厂。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，检验项目为本标准规定的全部项目。有下列情况之一时，亦应进行检验：

- a) 产品的原料、配方、工艺、生产设备发生较大改变，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 判定规则

检验结果中，若有任意一项不符合本标准时，可以用留样进行复检，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。

## 6.2 包装

包装材料和容器应符合相应食品安全标准和有关规定。封口严密，包装牢固。

## 6.3 运输

运输工具应清洁无污染，运输产品时应防雨、防潮、防晒。不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装运输。

## 6.4 贮存

原料、辅料、半成品、成品应分开放置，应贮存于清洁、干燥、阴凉、通风、防潮、防虫、防鼠、无异味的库房内，不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品同处贮存，堆放时应离地离墙，堆放高度以提取方便为准。

案章

日



## 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11月3日

唐顺玉

备案单位主要负责人（签字）

2020年11月3日

