

# Q/LKL

## 临沧临翔区贵有庄园企业标准

Q/LGY 0001 S—2021

### 花色挂面

云南省食品安全企业标准备案章

备案号: 5309 0037 S-2021

备案日期: 2021年 8 月 20 日

2021-08-20 发布

2021-08-23 实施

临沧临翔区贵有庄园 发布

## 前 言

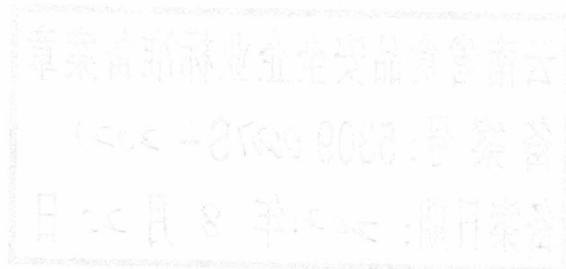
我厂生产的花色挂面是以小麦粉为主要原料，配以适量的鸡蛋、玉米粉、小米粉中的一种为辅料，添加食用盐、碳酸氢钠，经过调粉、熟化、压延、切条、干燥、截断、称量、包装制成的花色挂面。

本标准按 GB / T 1.1-2020《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》编制。

本标准的安全性指标依据 GB 2761《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》、GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》制定，其它指标参照 LS / T 3212《挂面》及根据产品实测值制定。其中铅的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。

本标准由临翔区康临面条厂提出、起草并解释。

本标准主要起草人：李传均



# 花色挂面

## 1 范围

本标准规定了花色挂面的产品分类及规格、技术要求、检验方法、检验规则以及标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以小麦粉为主要原料，配以适量的鸡蛋、玉米粉、小米粉中的一种为辅料，添加食用盐、碳酸氢钠，经过调粉、熟化、压延、切条、干燥、截断、称量、包装制成的花色挂面。

## 2 产品分类

2.1 根据原辅料的不同分为三个品种：鸡蛋挂面、玉米挂面、小米挂面。

2.1.1 鸡蛋挂面：以小麦粉为主要原料，添加鸡蛋、食用盐、碳酸氢钠，制成的鸡蛋挂面。

2.1.2 玉米挂面：以小麦粉为主要原料，添加玉米粉、食用盐、碳酸氢钠，制成的玉米挂面。

2.1.3 小米挂面：以小麦粉为主要原料，添加小米粉、食用盐、碳酸氢钠，制成的小米挂面。

省食品安全企业标准

号: 5309 S-

期: 年 月

## 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 鸡蛋：按本厂规定的收购条件执行。

3.1.3 玉米粉：应符合 GB / T 10463 的规定。

3.1.4 食用盐：应符合 GB / T 5461 的规定。

3.1.5 碳酸氢钠：应符合 GB 1886.2 的规定。

3.1.6 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。

### 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
	鸡蛋挂面		玉米挂面	小米挂面	
色泽	淡黄色		微黄色	微灰色	按照 LS/T 3212 执行。
滋味及气味	具有小麦粉和相应辅料混合后的气味，无酸味、霉味及其它异味				
烹调性	煮熟后口感不粘、不牙疼、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, %	≤ 14.0	GB 5009.3
酸度(mL /10g)	≤ 4.0	GB 5009.239
食盐 (以 NaCl 计), %	≤ 3.0	GB 5009.44
自然断条率, %	≤ 5.0	LS/T 3212 附录 B
熟断条率, %	≤ 5.0	LS/T 3212 附录 C
烹调损失率, %	≤ 15.0	LS/T 3212 附录 C

### 3.4 污染物限量

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
镉(以 Cd 计), mg / kg	≤ 0.1	GB 5009.15
总砷(以 As 计), mg / kg	≤ 0.5	GB 5009.11
铬(以 Cr 计), mg / kg	≤ 1.0	GB 5009.123
其他污染物	按 GB 2762 的规定执行	

### 3.5 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 规定的方法进行

### 3.6 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

### 3.7 真菌毒素限量

应符合 GB 2761 的规定执行。

### 3.8 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

以同一批原料、同一工艺、同一级别、同一生产周期内生产的同一规格的产品为一组批。

#### 4.2 抽样

按照随机抽样的方法，从每批产品抽取 10 个独立包装样品供作试样。样品分成 2 份，其中一份用于检验，一份用于留样。

#### 4.3 出厂检验

每批产品出厂前，由厂部质量检验部门进行检验，检验合格并附合格证的产品方可出厂，检验项目按国家相关规定执行。

#### 4.4 型式检验

正常生产情况下，每半年进行一次型式检验，项目为本标准规定的全部检验项目，有下列情况之一时应进行型式检验。

- a) 当原料及生产工艺有较大变化，可能影响产品质量时；
- b) 出厂检验结果与上次形式检验结果有较大差异时；
- c) 停产半年以上重新恢复生产时；
- d) 国家食品安全监管部门提出型式检验要求时。

#### 4.5 判定规则

检验结果中，所有检测的项目合格，则判定为合格。该产品检验项目中若有任一项不符合本标准要求时，用留样进行复检，以复检结果为准。

### 5 标志、包装、运输、贮存

#### 5.1 标志

5.1.1 产品销售包装的标签标识应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

5.1.2 外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和有关规定，封口严密，包装牢固。

#### 5.3 运输

运输工具应清洁、干燥、必须无异味、无污染。运输时应防雨、防潮、防晒措施；装卸时应轻放轻卸，禁止与有毒、有害、有异气味、易污染的物品混装、混运。

#### 5.4 贮存

原料、辅料、半成品、成品应分开放置，不得混放。产品应隔墙、离地贮存在清洁、防潮、通风、干燥、无异味的专用仓库，严禁与有害、有毒、有异味、易污染的物品混贮。

