

Q/LKL

临翔区康临面条厂企业标准

Q/LKL 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 0035 S-2021
备案日期: 2021年 8 月 6 日

云南省
备案号
备案日期

2021-08-06 发布

2021-08-09 实施

临翔区康临面条厂 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。

本标准的食品安全指标依据 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：康嘉惠、唐禹卫

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。

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	按照 LS/T 3212 执行。
色泽	淡黄色		微黄色	微灰色	
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、不牙碜、柔软爽口				

3.3 理化指标

食品安全企业标准备案
: 5309 S-
年 月

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。