

Q/LLC

罗平县丽春面条加工厂企业标准

Q/LLC 0001S—2020

云南省
备案
备案日

花色挂面

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 53030019S-2020
备案日期: 2020年01月25日

2019 - 12-30 发布

2020 - 01-25 实施

罗平县丽春面条加工厂 发布

前 言

我厂生产的花色挂面是以小麦粉为主要原料，添加或不添加荞麦粉、燕麦粉、玉米粉、魔芋粉、鸡蛋、蔬菜汁（或蔬菜粉）的一种或几种、食用盐、食用碱等品质改良剂，经和面、碾压、切条、干燥或不干燥、包装等工艺加工制成面条制品。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 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》和 LS/T 3212-2014《挂面》规定，其中铅指标严于食品安全国家标准，其他指标根据产品实际制订，本标准的检验方法采用了相应国家标准的规定。

本标准起草单位：罗平县丽春面条加工厂。

本标准主要起草人：张家喜。

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、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输和贮存。

本标准适用于花色挂面是以小麦粉为主要原料，添加或不添加荞麦粉、燕麦粉、玉米粉、魔芋粉、鸡蛋、蔬菜汁（或蔬菜粉）的一种或几种、食用盐、食用碱等品质改良剂，经和面、碾压、切条、干燥或不干燥、包装等工艺加工制成面条制品。

2 规范性引用文件

本标准中所列文件对于本文本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 术语和定义

花色挂面是以小麦粉为主要原料，添加或不添加荞麦粉、燕麦粉、玉米粉、魔芋粉、鸡蛋、蔬菜汁（或蔬菜粉）的一种或几种、食用盐、食用碱等改良剂，经和面、碾压、切条、不干燥、包装等工艺加工制成产品。

4 产品分类

小麦粉添加比例大于 80%，其他杂粮面粉添加比例小于 20%，根据原料的不同分为：花色挂面、普通挂面、鸡蛋挂面、蔬菜挂面、魔芋挂面等。

5 技术要求

5.1 原料要求

- 5.1.1 杂粮粉：应符合相应的产品质量标准及相关食品标准的规定。
- 5.1.2 食用盐：应符合 GB 5461 的规定。
- 5.1.3 碳酸钠：应符合 GB 1886.1 的规定。
- 5.1.4 小麦粉：应符合 GB 1355 的规定。
- 5.1.5 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 5.1.6 玉米粉：应符合 GB/T 10463 的规定。
- 5.1.7 燕麦粉、红米：应符合 GB 2715 及相关食品标准的规定。
- 5.1.8 魔芋粉：应符合 NY/T 494 的规定。
- 5.1.9 荞麦粉：应符合 GB/T 35028 的规定。

5.1.10 紫薯粉、南瓜粉、辣木粉、刺梨粉、蔬菜汁(粉)、食用鲜花汁(粉)等：应选用无污染、无霉变、无异味，并符合相应的产品质量标准及相关食品安全标准的规定。

5.1.11 其他原辅料：应符合相关食品安全标准及有关规定。

5.2 感官要求

应符合表1规定。

表1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
色 泽	具有该品应有的色泽。	LS/T 3212
气 味	具有挂面、魔芋等特有的淳香、无酸味、无霉味及无异味。	
组织形态	均匀条状或圆状，表面光滑细腻，无虫害、无污染、无外来杂质。	
烹 调 性	煮熟后口感不粘、不牙惨、柔软爽口。	

5.3 理化指标

应符合表 2 规定。

表2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分, g/100g ≤	14.5	GB 5009.3
酸度, ml/10g ≤	4.0	GB 5009.239
自然断条率, % ≤	5.0	LS/T 3212
熟段条率, % ≤	5.0	LS/T 3212
烹调损失, % ≤	10.0	LS/T 3212

5.4 污染物限量

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 的要求。

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

5.5 真菌毒素限量

应符合 GB 2761 的规定。

5.6 农药残留限量

应符合 GB 2763 的规定。

5.7 食品添加剂

5.7.1 食品添加剂和营养强化剂的使用应符合 GB 2760 和 GB 14880 的规定。

5.8 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。

5.9 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

6 检验规则

6.1 组批

由以同一原料，同一班次，同一天，同一生产线生产的包装完好的同一品种为一批。

6.2 抽样

6.2.1 花色挂面从每批产品中随机抽取 5.0kg 样品，其中 2.5kg 作为检验样品，分为 500g/袋，另外 2.5kg，分为 500g/袋，作为备样，样品应在保质期内送检。

6.2.2 花色挂面所抽样品须应同一批次保质期内的产品，抽样基数不少于抽样基数不得少于 500 包（把），随机抽取 20 包（把）样品，其中 10 包（把）作为检验样品，另外 10 包（把）作为备样。

6.3 出厂检验

产品须出厂检验合格并附有产品质量合格证明后方可出厂销售。

出厂检验项目为：感官指标、净含量、烹调性、水分、酸度、不整齐度、自然断条率、熟断条率和烹调损失。检验合格并附合格证方可出厂。

6.4 型式检验

型式检验每半年进行一次，检验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) 如产品原料、生产地址、生产设备或生产工艺有较大改变，可能影响产品质量时；
- b) 出厂检验结果与上一次型式检验结果有较大出入时；
- 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。

6.5 判定规则

检验结果中，全部指标检验合格，即判定该产品合格，微生物限量不合格时则判定该批产品不合格，不得进行复检；其它指标若有不合格时，可对备样进行复检，以复检结果为准。

7 标志、包装、运输、贮存

7.1 标志

7.1.1 产品标签、标识应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

7.1.2 产品外包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

7.2 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。用于鲜魔芋挂面及其制品的包装的材料或容器，其材质应稳定、无毒无害，不受污染，符合相应食品安全标准和有关规定。

7.3 运输

产品运输工具应清洁卫生、无异味、无污染，运输过程中必须有防雨、防潮、防晒，严禁与有毒、有害、有异味、易污染的物品混装、混运。

7.4 贮存

产品应贮存于清洁卫生、通风干燥、有防尘、防蝇、防虫、防鼠设施的库内；禁止与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的物品混贮。产品堆放时应离地、离墙，堆码高度以提取方便为宜。

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）

张永喜

备案单位主要负责人（签字）

2020 年 1 月 15 日

2020 年 1 月 15 日