

# Q/XLD

## 宣威市励渡农业发展有限公司企业标准

Q/XLD 0001 S—2020

---

挂面

云南省食品安全企业标准备案章  
备案号: 53030047S-2020  
备案日期: 2020年05月21日

2020 - 05 - 19 发布

2020 - 05 - 21 实施

宣威市励渡农业发展有限公司 发布

## 前 言

我公司生产的花色面，是以小麦粉为主要原料，添加（或不添加）薏仁粉、苦荞粉、燕麦粉、青稞粉、玉米粉、食用玉米淀粉、魔芋粉、紫薯粉、鸡蛋、重瓣红玫瑰花（粉）、绿豆粉、大豆面（粉、浆）、豌豆粉、蔬菜粉（汁）、水果粉（汁）等辅料中的一种或几种，添加或不添加食用盐和食用碱，经原辅料处理、和面、压延、分切、成型、干燥（或不干燥）、包装等工序制成。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》、LS/T 3212-2014《挂面》制定，其中铅指标限量严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准由宣威市勐渡农业发展有限公司提出、起草并解释。

本标准起草人：程加烈。

云南  
案  
案

# 挂面

## 1 范围

本标准规定了花色面的产品分类、技术要求、标志、包装、运输和贮存要求。

本标准适用于以小麦粉为主要原料，添加（或不添加）薏仁粉、苦荞粉、燕麦粉、青稞粉、玉米粉、食用玉米淀粉、魔芋粉、紫薯粉、鸡蛋、重瓣红玫瑰花（粉）、绿豆粉、大豆面（粉、浆）、豌豆粉、蔬菜粉（汁）、水果粉（汁）等辅料中的一种或几种，添加或不添加食用盐和食用碱，经原辅料处理、和面、压延、分切、成型、干燥（或不干燥）、包装等工序制成的挂面。

## 2 规范性引用文件

下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 按添加或不添加使用辅料分为：花色挂面、普通挂面；

3.2 按添加使用的辅料不同分为：薏仁面、苦荞面、燕麦面、青稞面、玉米面、魔芋面、紫薯面、鸡蛋面、重瓣红玫瑰花面、绿豆面、大豆面、豆浆面、豌豆面、蔬菜面、水果面等。

## 4 技术要求

### 4.1 原料及辅料

4.1.1 薏仁粉、青稞粉、魔芋粉、紫薯粉、重瓣红玫瑰花（粉）、绿豆粉、蔬菜粉（汁）、水果（汁）等辅料：应无霉变、无杂质，并符合相应的食品安全标准和有关规定。

4.1.2 小麦粉：应符合 GB 1355 的规定。

4.1.3 鸡蛋：应符合 GB 2749 的规定。

4.1.4 大豆：应符合 GB 1352 的规定。

4.1.5 豌豆：应符合 GB/T 10460 的规定。

4.1.6 玉米粉：应符合 GB/T 10463 的规定。

4.1.7 食用玉米淀粉：应符合 GB/T 8885 的规定。

4.1.8 苦荞：应符合 GB/T 10458 的规定。

4.1.9 食用盐：应符合 GB 2721 的规定。

食品  
号: 53  
期:

4.1.10 食用碱：应符合 GB 1886.1 的规定。

4.1.11 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。

4.1.12 其他原辅料：应符合相应食品安全标准和有关规定，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	具有各产品应有的颜色，均匀一致。	打开包，取适量样品置于洁净白瓷盘中，在自然光线下目视、鼻嗅、煮熟后口尝。
气 味	具有各产品应有的气味、无酸味、霉味及其他异味。	
外 观	均匀一致，表面光滑。	
烹调性	煮熟后口感不粘、不牙碜，柔软爽口。	
杂 质	无肉眼可见外来杂质。	

#### 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
水分, g/100g	≤ 14.5	GB 5009.3
酸度, ml/10g	≤ 4.0	GB 5009.239
烹调损失率, %	≤ 10.0	LS/T 3212
自然断条率, %	≤ 5.0	
熟断条率, %	≤ 5.0	

#### 4.4 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

#### 4.5 真菌毒素限量

应符合 GB 2761 的规定。

#### 4.6 农药残留限量

应符合 GB 2763 的规定。

#### 4.7 净含量

按国家质量监督检验检疫总局令[2005]第75号《定量包装商品计量监督管理办法》执行。按JJF 1070中规定的方法检验。

#### 4.8 食品添加剂

4.8.1 食品添加剂的质量应符合相应的食品安全标准和有关规定。

4.8.2 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 生干面制品的规定。

#### 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产品为一批。

#### 5.2 抽样

从同一批次产品中随机抽取样品为：每批产品抽样基数不得少于 1000 包（把），抽样数量为 20 包（把）；样品分为两份，一份检验，一份留样备查。

#### 5.3 出厂检验

产品须经本公司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：感官要求、净含量、烹调性、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，检验项目为本标准技术要求中的全部项目。有下列情况之一者，亦应进行型式检验。

- a) 当原料、生产工艺、生产设备发生较大变化时；
- 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，有任一项不合格时，可用留样进行复检，以复检结果为准。

### 6 标志、包装、运输和贮存

#### 6.1 标志

6.1.1 预包装产品标签、标示应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

6.1.2 外包装图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

标准  
S-  
月

## 6.2 包装

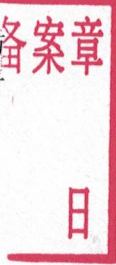
包装材料和容器应符合相应食品安全标准和有关规定，封口严密、包装牢固。

## 6.3 运输

运输工具应清洁、卫生，产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品混装混运；搬运时应轻拿轻放，严禁扔、摔、挤；运输中应防止暴晒、雨淋及受潮。

## 6.4 贮存

原料、辅料、半成品、成品应分开贮存；产品应贮存在清洁、卫生、通风干燥、有防尘、防蝇、防虫防鼠设施的库房内；禁止与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的物品混贮、混放；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)

程加明

备案单位主要负责人(签字)

2020年04月20日

2020年04月20日