

Q/FJY

富源县富村镇佳芋食品有限公司企业标准

Q/FJY 0004 S—2021

魔芋杂粮挂面

云南省食品安全企业标准备案章
备案号:53030044S-2021
备案日期:2021年04月28日

云南
备案
备案

2021 - 04 - 27 发布

2021 - 04 - 28 实施

富源县富村镇佳芋食品有限公司 发布

前 言

我公司生产的魔芋杂粮挂面是以小麦粉、魔芋粉为主要原料，添加或不添加食用盐、食品添加剂（食用碱）、荞麦粉、燕麦粉、大麦粉、青稞（裸大麦）粉、高粱粉、黑麦粉、红薯粉、糯米粉、黑米粉、红米粉、紫米粉、小米粉、黍米粉、稷米粉、黄豆粉、黑豆粉、绿豆粉、玉米粉、薏仁粉、大豆膳食纤维粉、大豆蛋白粉、葛根粉等杂粮的一种或几种，经和面、碾压、切条、干燥或不干燥、包装等工艺加工制成。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，作为本公司组织生产、检验、贸易、仲裁的依据。

本标准安全性指标按照GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2715-2016《食品安全国家标准 粮食》、LS/T 3212-2014《挂面》的规定制定，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。

本标准由富源县富村镇佳芋食品有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：陈丽艳。

食品
号: 53
期:

魔芋杂粮挂面

1 范围

本标准规定了魔芋杂粮挂面的产品分类、技术要求、检验规则、标识、标签、包装、运输和贮存要求。

本标准适用于以小麦粉、魔芋粉为主要原料，添加或不添加食用盐、食品添加剂（食用碱）、荞麦粉、燕麦粉、大麦粉、青稞（裸大麦）粉、高粱粉、黑麦粉、红薯粉、糯米粉、黑米粉、红米粉、紫米粉、小米粉、黍米粉、稷米粉、黄豆粉、黑豆粉、绿豆粉、玉米粉、薏仁粉、大豆膳食纤维粉、大豆蛋白粉、葛根粉等杂粮的一种或几种，经和面、碾压、切条、干燥或不干燥、包装等工艺加工制成的面条制品。

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 产品分类

3.1.1 魔芋杂粮挂面按照生产工艺的不同分为：魔芋挂面、杂粮挂面、魔芋杂粮挂面。

3.1.2 魔芋杂粮挂面要求小麦粉添加比例大于 80%，魔芋粉添加比例大于 5%，其他杂粮面粉添加比例小于 15%，根据原料的不同分为：魔芋挂面、魔芋荞麦挂面、魔芋燕麦挂面、魔芋大麦挂面、魔芋青稞（裸大麦）挂面、魔芋高粱挂面、魔芋黑麦挂面、魔芋红薯挂面、魔芋糯米挂面、魔芋黑米挂面、魔芋红米挂面、魔芋紫米挂面、魔芋小米挂面、魔芋红薯挂面、魔芋黍米挂面、魔芋稷米挂面、魔芋黄豆挂面、魔芋黑豆挂面、魔芋绿豆挂面、魔芋玉米挂面、魔芋薏仁挂面、魔芋大豆膳食纤维挂面、魔芋大豆蛋白挂面、魔芋葛根挂面等。

4 技术要求

4.1 原料要求

4.1.1 碳酸钠：应符合 GB 1886.1 的规定。

4.1.2 黄豆、青豆、黑豆、绿豆：应符合 GB 2712 的规定。

4.1.3 紫薯、红薯：应符合 GB 2715 的规定。

4.1.4 糯米、黑米、红米、紫米：应符合 GB/T 1354 的规定。

4.1.5 小麦粉、黑麦粉：应符合 GB 1355 的规定。

4.1.6 食用盐：应符合 GB 5461 的规定。

4.1.7 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。

4.1.8 高粱：应符合 GB/T 8231 的规定。

- 4.1.9 玉米粉：应符合 GB/T 10463 的规定。
- 4.1.10 青稞：应符合 GB/T 11760 的规定。
- 4.1.11 小米：应符合 GB/T 11766 的规定。
- 4.1.12 黍米：应符合 GB/T 13356 的规定。
- 4.1.13 稷米：应符合 GB/T 13358 的规定。
- 4.1.14 大豆蛋白粉：应符合 GB 20371 的规定。
- 4.1.15 大豆膳食纤维粉：应符合 GB/T 22494 的规定。
- 4.1.16 食用葛根粉：应符合 GB/T 30637 的规定。
- 4.1.17 荞麦粉：应符合 GB/T 35028 的规定。
- 4.1.18 魔芋粉：应符合 NY/T 494 的规定。
- 4.1.19 薏仁粉：应符合 NY/T 2977 的规定。
- 4.1.20 燕麦：应符合 NY/T 892 的规定。
- 4.1.21 大麦：应符合 NY/T 891 的规定。
- 4.1.22 其他原辅料：应符合相关食品标准及有关规定，不得使用非食品用原料和辅料。
- 4.2 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	具有挂面特有的香味、无酸味、无霉味及无异味。	
杂 质	无肉眼可见外来杂质。	
口 感	煮熟后口感不粘、不牙惨、柔软爽口。	

4.3 理化指标

应符合规定。

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

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 微生物限量

致病菌限量应符合 GB 29921 的规定。

4.7 农药残留限量

应符合 GB 2763 的规定。

4.8 食品添加剂

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 GB 14880 的规定。

4.9 净含量

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

4.10 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

5 检验规则

5.1 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。

5.2 抽样

5.2.1 挂面从每批产品中随机抽取 5 000 g 样品,其中 2 500 g 作为检验样品,分为 500g/袋,另外 2 500 g,分为 500g/袋,作为备样,样品应在保质期内送检。

5.2.2 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 2010 包(把)样品,其中 10 包(把)作为检验样品,另外 10 包(把)作为备样。

5.3 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等。检验合格并附合格证方可出厂销售。

5.4 型式检验

型式检验项目包括本标准的所有技术要求,型式检验应定期进行,每年至少2次,有下列情况之一时,亦应进行:

- a) 原料、设备、工艺有较大的改变，有可能影响产品质量时；
- b) 长期停产，恢复生产时；
- c) 出厂检验与上次型式检验结果有较大差异时；
- d) 交收检验出现不合格批时。

5.5 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。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

6.1.1 产品标签应符合 GB 7718 和原国家质检总局第 123 号令《关于修订〈食品标识管理规定〉的决定》，营养标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

6.1.2 包装储运图示标志应符合 GB/T191 的要求。

6.2 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。

6.3 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。

6.4 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》。



陈丽艳

备案单位（盖章）

备案单位主要负责人（签字）

2021 年 4 月 25 日

2021 年 4 月 25 日