

Q/QYH

曲靖宇航面业有限公司企业标准

Q/QYH 0001S—2021

挂面

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 53030024S-2021
备案日期: 2021年03月16日

云南
备案
备案

2021 - 03 - 15 发布

2021 - 03 - 16 实施

曲靖宇航面业有限公司 发布

前 言

我公司生产的挂面是以小麦粉为主要原料，添加或不添加其他辅料一种或几种，加入食用盐、食用碱等食品添加剂，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。

本标准由曲靖宇航面业有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：魏祖晖、吕文勐。

省食品
号: 53
期:

挂面

1 范围

本标准规定了挂面的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输和贮存要求。

本标准适用于以小麦粉为主要原料，添加或不添加其他辅料一种或几种，加入食用盐、食用碱等食品添加剂，经和面、碾压、切条、干燥或不干燥、包装等工艺加工制成的挂面。

2 规范性引用文件

本标准所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 术语和定义

3.1 挂面是以小麦粉为主要原料，添加或不添加其他辅料一种或几种，加入食用盐、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。

3.2 花色挂面是以小麦粉为主要原料，添加或不添加鸡蛋（鸭蛋或鹅蛋）、蔬菜汁（粉）、水果汁（粉）、鲜花汁（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。

3.3 杂粮挂面是以小麦粉为主要原料，添加荞麦粉、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（大黄米）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、豆浆、葛根粉等杂粮的一种或几种、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。

3.4 普通挂面是以小麦粉为主要原料，添加或不添加食用盐、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。

4 产品分类

挂面按照生产工艺的不同分为：花色挂面、杂粮挂面、普通挂面。

4.1 花色挂面根据原料的不同分为：蔬菜挂面、鸡蛋挂面、鸭蛋挂面、鹅蛋挂面、胡萝卜挂面、菠菜挂面、青菜挂面、番茄挂面、紫薯挂面、南瓜挂面、辣木挂面、玫瑰挂面、蓝莓挂面、葡萄挂面、柠檬挂面、山楂挂面等。

4.2 杂粮挂面要求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：荞麦挂面、燕麦挂面、大麦挂面、青稞（裸大麦）挂面、高粱挂面、黑麦挂面、红薯挂面、糯米挂面、黑米挂面、红米挂面、紫米挂面、小米挂面、黍米（大黄米）挂面、稷米挂面、黄豆挂面、黑豆挂面、绿豆挂面、玉米挂面、薏仁挂面、大豆膳食纤维挂面、大豆蛋白挂面、葛根挂面、豆浆挂面等。

4.3 普通挂面根据原料的不同分为：碱水面、清水面等。

5 技术要求

5.1 原料要求

- 5.1.1 食用盐：应符合 GB 5461 的规定。
- 5.1.2 小麦粉：应符合 GB 1355 的规定。
- 5.1.3 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 5.1.4 鸡蛋、鸭蛋、鹅蛋：应符合 GB 2749 的规定。
- 5.1.5 辣木叶粉：应符合 NY/T 3604 的规定。
- 5.1.6 魔芋粉：应符合 NY/T 494 的规定。
- 5.1.7 薏仁粉：应符合 NY/T 2977 的规定。
- 5.1.8 大豆膳食纤维粉：应符合 GB/T 22494 的规定。
- 5.1.9 大豆蛋白粉：应符合 GB 20371 的规定。
- 5.1.10 食用小麦淀粉：应符合 GB/T 8883 的规定。
- 5.1.11 食用玉米淀粉：应符合 GB/T 8885 的规定。
- 5.1.12 玉米粉：应符合 GB/T 10463 的规定。
- 5.1.13 荞麦粉：应符合 GB/T 35028 的规定。
- 5.1.14 食用葛根粉：应符合 GB/T 30637 的规定。
- 5.1.15 重瓣红玫瑰、蔬菜、胡萝卜、菠菜、青菜、番茄、南瓜、蓝莓、葡萄、柠檬、山楂：应新鲜，无虫蛀，无污染、无霉变、无异味，农药最大残留应符合 GB 2763 的规定。
- 5.1.16 荞麦粉、燕麦粉、大麦粉、青稞（裸大麦）粉、高粱粉、黑麦粉、紫薯粉、红薯粉、糯米粉、黑米粉、红米粉、紫米粉、小米粉、黍米（大黄米）粉、稷米粉、黄豆粉、青豆粉、黑豆粉、绿豆粉、玉米粉等：应符合 GB 2715 的规定。
- 5.1.17 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。

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。	

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 食品添加剂和营养强化剂

5.7.1 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

5.7.2 营养强化剂的使用应符合 GB 14880 的规定。

5.8 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。

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 挂面从每批产品中随机抽取 5000 g 样品，其中 2500 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。

6.2.2 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。

备案

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销售。

6.4 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；
- e) 国家食品安全监督部门要求进行型式检验时。

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

7.1.2 包装储运图示标志符合 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）

2021 年 2 月 20 日



备案单位主要负责人（签字）

2021 年 2 月 20 日