

Q/XSY

昭通市鑫水月商贸有限公司企业标准

Q/XSY 0003-2021

天麻面条

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 53060040S-2021
备案日期: 2021年12月5日

2021-12-05 发布

2021-12-12 实施

昭通市鑫水月商贸有限公司 发布

前 言

我公司生产的天麻面条，是以小麦粉、天麻粉、水为原料，适量添加其他原料，经配料、拌匀、和面、揉面、熟化、压面、切条、晾晒、包装加工而成。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，特制订本标准，作为公司组织生产、检验、贸易、仲裁的依据。

本标准的安全性指标按照 GB2762-2017 《食品安全国家标准 食品中污染物限量》制订，其中铅严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准由昭通市鑫水月商贸有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：甘柠琿

天麻面条

1 范围

本标准规定了天麻面条的术语和定义、技术要求、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存。

本标准适用于以小麦面粉添加适量天麻粉，添加水、食用盐（或不添加）、碳酸钠（或不添加）经过配料、拌匀、和面、揉面、熟化、压面、切条、晾晒、包装而成的非即食型含天麻成分的面条产品。

2 规范性引用文件

本标准中引用的文件对于本标准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标准。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本标准。

3 技术要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 小麦粉：应符合相应的食品标准及有关规定。
- 3.1.2 天麻：应符合相应的食品标准及有关规定。
- 3.1.3 生产加工用水：应符合 GB5749 的规定。
- 3.1.4 其他原辅料：应符合相应的食品标准及有关规定，不得使用非食品原料及辅料。

3.2 感官要求

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	具有本品固有的色泽	在充足的自然光下，观察色泽、组织形态/性状、杂质，嗅气味，尝滋味，煮熟后检查烹调性
滋、气味	无酸味、霉味，具有天麻清香味，无其他异味	
杂质	无正常视力可见的外来杂质	
口感	煮熟后不粘牙，不牙碜	

3.3 理化指标

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)	≤	14.0	GB5009.3
酸度 (ml/10g)	≤	4.0	GB5009.239
自然断条率/(g/100g)	≤	5.0	LS/T3212
熟断条率/(g/100g)	≤	5.0	LS/T3212
烹饪损失率/(g/100g)	≤	9.0	LS/T3212

3.4 污染物限量

污染物限量应符合 GB2762 的规定，严于食品安全国家标准的指标应符合表 3 的规定

表 3 污染物限量

项目		指标	检验方法
铅 (以 Pb 计) / (mg/kg)	≡	0.16	GB5009.12

3.5 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB2760 的规定。

3.6 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，依照 JJF1070 中规定的方法检验。

3.7 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB14881 的规定。

4 检验规则

4.1 组批

以同一批原料、同一工艺、同一班次生产的产品为一批。

4.2 抽样

从同一批次保质期内产品中随机抽取 2kg 样品 (不少于 3 个最小包装)，抽样基数不少于 100 公斤 (不少于 3 个最小包装)，将样品分成 2 份，1 份检验，1 份留样备查。

4.3 出厂检验

产品出厂前必须经公司质量检验部门检验合格，并签发合格证方可出厂；出厂检验项目应按相关规定执行。

4.4 型式检验。

型式检验每半年进行一次，检验项目为本标准的全部项目，有下列情况之一时，亦应进行检验：

- a) 更改主要原料、配方或调整关键工艺时；
- b) 停产半年以上再恢复生产时；
- 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。

4.5 判定规则

检验结果中，微生物指标若有任一项不合格，则判该批产品为不合格品；其余指标若有不合格项目，用留样复检，以复检结果为准。

5 标志、包装、运输、贮存

5.1 标志

5.1.1 产品标签应符合 GB7718、GB28050 的规定，并标注婴幼儿、孕妇及乳母不宜食用。

5.1.2 包装储运图示标志应符合 GB/T191 的规定。

5.2 包装

包装材料及容器应符合相应的食品安全标准及有关规定。封口严密，包装牢固。

5.3 运输

运输工具应清洁、卫生，有防雨、防潮、防晒设施；装运时应轻拿轻放，不得与有毒、有害的物品混装、混运。

5.4 贮存

产品应贮存在阴凉通风、干燥的室内，并有防尘、防蝇、防虫、防鼠设施。不得与有毒、有害、易污染的物品混贮。产品应离墙离地堆放，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11月30日

备案单位主要负责人（签字）

2021年11月30日