

# Q/ZSJ

## 昭通四季实业有限公司企业标准

Q/ZSJ 0003 S—2021

---

### 天麻挂面

云南省食品安全企业标准备案章  
备案号: 5306 0035 S- 2021  
备案日期: 2021年 12月 5日

2021 - 12 - 05 发布

2021 - 12 - 12 实施

昭通四季实业有限公司 发布

## 前 言

我公司生产的天麻挂面是以小麦粉为主要原料，添加天麻粉、食用盐、食品添加剂等辅料，经和面、压延、切条、干燥、截断、包装等工艺制成。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 3304-2017《中国好粮油 挂面》制定，其中铅指标严于国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准由昭通四季实业有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：马贤云、何玲娟。

# 天麻挂面

## i 范围

标准规定了天麻挂面的产品分类、技术要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输、储存。

本标准适用于以小麦粉为主要原料，添加天麻粉、食用盐、食用碱等辅料，经和面、压延、切条、干燥、截断、包装等工艺制成的天麻挂面。

## 2 规范性引用文件

本标准中所应用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 技术要求

### 3.1 原辅料要求

- 3.1.1 小麦粉：应符合 GB 1355 的规定。
- 3.1.2 天麻粉：应符合相应的食品标准及有关规定。
- 3.1.3 食用盐：应符合 GB/T 5461 的规定。
- 3.1.4 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.5 其他原辅料：应符合相应的食品标准和有关规定，不得使用非食品原料和辅料。

### 3.2 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	具有相应产品应有的色泽，均匀一致	取适量样品置于洁净的白瓷盘中，在自然光下目视、鼻嗅、煮熟后口尝
外 观	均匀一致，表面光滑，无虫害、无污染	
气 味	具有相应产品特有的气味，无酸味、霉味及其他异味	
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	

### 3.3 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
-----	-----	------

水分含量, %	≤	14.5	GB 5009.3
酸度, mL/10g	≤	4.0	GB/T 5517

### 3.4 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	GB 5009.12

### 3.5 真菌毒素限量

应符合GB2761《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》的规定。

### 3.6 食品添加剂

应符合GB 2760的规定。

### 3.7 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

### 3.8 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定, 检验按照JJF 1070规定的方法测定。

## 4 检验规则

### 4.1 组批

以同一批投料、同一工艺生产的同一规格的产品为一批次。

### 4.2 抽样

从同一批次保质期内产品中随机抽取样品, 抽样基数不少于1000包(把), 随机抽取20包(把), 将样品分成2份, 1份检验, 另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; 出厂检验项目为: 感官要求、净含量、水分、酸度、自然断条率、熟断条率、烹调损失率。

### 4.4 型式检验

型式检验每半年进行一次, 检验项目为本标准技术要求的全部项目, 有下列情况之一时亦应进行型式检验:

- 更改主要原料、配方或调整关键工艺时;
- 停产半年以上再恢复生产时;
- 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时;
- 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

该产品若检验项目中有任一项不符合本标准，用留样复检，以复检结果为准。

### 5 标志、包装、运输和贮存

#### 5.1 标志

5.1.1 销售的包装标志及标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 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/T 191 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》。

昭通四季实业有限公司  
备案单位（盖章）

2021 年 12 月 02 日

马觉云  
备案单位主要负责人（签字）

2021 年 12 月 02 日