

Q/XXM

宣威市鑫兴面条食品加工厂企业标准

Q/XXM 0001 S—2021

代替 Q/XXM 0001 S-2018

挂面

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 53030042S-2021
备案日期: 2021年05月22日

2021 - 05 - 23 发布

2021 - 05 - 22 实施

宣威市鑫兴面条食品加工厂 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）鸡蛋、大豆粉（或豆浆）、蔬菜粉、苦荞粉、淀粉类蔬菜粉（紫薯全粉、山药全粉）、食用盐、食品添加剂（碳酸钠）等辅料，经机制、烘干、包装等工艺加工制成。按照《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。特制作本企业标准，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》、GB 2763-2019《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》、LS/T 3212-2014《挂面》的规定制定，其中铅限量严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准代替 Q/XXM 0001 S-2018《挂面》。

本标准由宣威市鑫兴面条食品加工厂提出、起草并解释。

本标准主要起草人：龙志春、杨韬。

挂面

1 范围

本标准规定了挂面的产品分类、技术要求、检验规则及标志、包装、运输及贮存要求。

本标准适用于是以小麦粉为主要原料，添加（或不添加）鸡蛋、大豆粉（或豆浆）、蔬菜粉、苦荞粉、淀粉类蔬菜粉（紫薯全粉、山药全粉）、食用盐、食品添加剂（碳酸钠）等辅料，经机制、烘干、包装等工艺加工制成的挂面。

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 产品分类及规格

3.1 根据使用原辅料的不同分为：普通挂面和花色挂面。

3.1.1 普通挂面；清水挂面、碱水挂面等。

3.1.2 花色挂面：鸡蛋挂面、豆浆挂面、苦荞挂面、紫薯挂面、山药挂面、蔬菜挂面等。

3.2 产品规格

3.2.1 规格

长度：100~360mm（以标签所示长度 ± 8 mm），宽度0.1~12.0mm，厚度0.06~1.5mm。

3.2.2 检测方法

从样品中抽取挂面10根，用直尺、测厚规分别测量其长度、宽度、厚度，计算数平均值。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 大豆粉：应符合 GB 1352 的规定。

4.1.2 小麦粉：应符合 GB/T 1355 的规定。

4.1.3 食用盐：应符合 GB 1721 的规定。

4.1.4 鸡蛋：应符合 GB 2749 的规定。

4.1.5 荞麦粉：应符合 GB/T 35028 的规定。

4.1.6 蔬菜粉：应符合 NY/T 1884 的规定。

4.1.7 淀粉类蔬菜粉（紫薯全粉、山药全粉）：应符合 NY/T 2984 的规定。

4.1.8 碳酸钠：应符合 GB 1886.1 的规定。

- 4.1.9 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.10 其他原辅料：应符合相应的食品标准及有关规定，不得添加非食品原料和辅料。

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	色泽正常，均匀一致	取样品10~50g,置于自然光下目视、鼻嗅。煮熟后品尝
外形	均匀条状或圆状，表面光滑细腻，无害虫，无污染，无外来杂质	
气味	具有相应产品应有的气味，无酸味、霉味和其他异味	
烹调性	煮熟后口感不粘、不牙惨、柔软爽口	

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
然断条率，%	≤ 8.0	LS/T 3212
熟断条率，%	≤ 5.0	
烹调损失，%	≤ 15.0	
次硫酸氢钠甲醛（吊白块）， g/kg	不得检出	

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2 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 农药残留限量

应符合GB 2763的规定。

4.6 真菌毒素限量

应符合GB 2761的规定。

4.7 微生物限量

致病菌限量应符合 GB 29921 的规定。

4.8 食品添加剂和营养强化剂

食品添加剂和营养强化剂的使用应符合 GB 2760 和 GB 14880 的规定。

4.9 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。

4.10 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

以同一批原料、同一工艺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，抽样基数不得低于1000包（把），随机抽取20包（把），分成2份，一份检验，另外一份留样备查。

5.3 型式检验

型式检验项目为本标准规定的全部项目，每半年至少进行一次；当有下列情况之一时，亦应进行型式检验。

- a) 原料、生产工艺、生产设备发生较大变化时；
- b) 投产半年以上恢复生产时；
- c) 出厂检验结果与上次形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。

5.4 出厂检验

每批产品出厂前须经公司质量检验部门检验合格，并签发合格证后方可出厂。出厂检验的项目为：规格、感官要求、净含量、水分、酸度、自然断条率、熟断条率、烹调损失等。

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。

6.1.2 包装储运图示标志符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装

包装材料和容器应符合相应国家相关食品包装材料安全标准及有关规定，封口严密，包装牢固。

6.3 运输

运输工具应清洁、干燥，不得与有毒、有异味、有污染、有腐蚀性的货物混装、混运；运输过程中应有遮盖物，以防止日晒、雨淋、受潮。防止挤压，装卸时轻搬轻放。

6.4 贮存

产品应贮存于清洁卫生、通风干燥、有防潮、防蝇、防鼠设施的仓库内，不得与有毒有害物质混贮，堆放时应离地离墙，堆码高度以提取方便为宜。

案章
日

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）



2020年4月1日

龙志青

备案单位主要负责人（签字）

2021年4月1日