

Q/YFN

云龙县丰农商贸有限责任公司企业标准

Q/YFN 0005 S—2020

花色挂面

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 5329 0037 S- 2020
备案日期: 2020 年 7 月 14 日

云南省食品
备案号: 53
备案日期:

2020 - 06 - 15 发布

2020 - 07 - 14 实施

云龙县丰农商贸有限责任公司

发布

前 言

我公司生产的花色挂面是以小麦粉为主要原料，添加洁净水、食盐、食用碱、鸡蛋及秋葵粉、玉米粉、苦荞粉、胡萝卜粉、绿豆粉、大豆粉、紫薯粉、土豆粉、食用菌粉、蔬菜粉等一种或多种辅料，经配料、调粉、熟化、压延、切条、干燥、截断、包装等工艺制成。根据《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国标准化法》的规定，特制定本标准，作为企业组织生产、检验、贸易、仲裁的依据。

本标准安全性指标按照 GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2761《食品安全国家标准 食品真菌毒素限量》、LS/T 3212《挂面》制定，其中铅的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。

本标准由云龙县丰农商贸有限责任公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：罗海军。

安全企业
29
年

花色挂面

1 范围

本标准规定了花色挂面的产品分类、技术要求、检验规划、标志、包装、运输及贮存。

本标准适用于以小麦粉为主要原料，添加洁净水、食用盐、食用碱、鸡蛋及秋葵粉、玉米粉、苦荞粉、胡萝卜粉、绿豆粉、大豆粉、紫薯粉、土豆粉、食用菌粉、蔬菜粉等一种或多种辅料，经配料、调粉、熟化、压延、切条、干燥、截断、包装等工艺制成的花色挂面。

2 规范性引用文件

本标准所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 产品分类

根据添加辅料不同，产品分为：鸡蛋挂面、秋葵挂面、玉米挂面、苦荞挂面、胡萝卜挂面、绿豆挂面、大豆挂面、紫薯挂面、土豆挂面、食用菌挂面、蔬菜挂面。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 小麦粉：应符合 GB/T 1355 的规定。
- 4.1.2 大豆：应符合 GB 1352 的规定。
- 4.1.3 鲜鸡蛋：应符合 GB 2749 的规定。
- 4.1.4 食用菌：应符合 GB 7096 的规定。
- 4.1.5 食用盐：应符合 GB/T 5461 的规定。
- 4.1.6 食用碱：应符合 GB 1886 的规定。
- 4.1.7 玉米粉：应符合 GB/T 10463 的规定。
- 4.1.8 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.9 其他原辅料：应符合相应食品安全标准及有关规定，不得使用非食品原料和辅料。

4.2 感官要求

应符合表 1 的规定。

表1 感官要求

标准
3-
月

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，在自然光线下目视、鼻嗅、煮熟后口尝。
气味	具有相应产品特有的气味，无酸味、霉味及其它异味。	
口感	煮熟后口感不粘、不牙碜，柔软爽口。	
外观	呈均匀扁形条状或园形条状，表面光滑细腻。	
杂质	无肉眼可见外来杂质。	

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
自然断条率, %	≤ 8.0	LS/T 3212
熟断条率, %	≤ 5.0	
烹调损失率, %	≤ 15.0	
溴酸盐	不得检出	GB/T 20188
合成着色剂	不得检出	GB 5009.35
过氧化苯甲酰	不得检出	GB/T 18415

4.4 污染物限量

- 4.4.1 污染物限量应符合 GB 2762 的规定。
- 4.4.2 其中严于食品安全国家标准的指标要符合表 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

4.5 真菌毒素限量

真菌毒素限量应符合GB 2761规定。

4.6 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，按 JJF 1070 规定检验。

4.7 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 生干面制品的规定。

4.8 农药残留限量

应符合GB 2763的规定。

4.9 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

5 检验规则

5.1 组批

以同一批投料、同一工艺生产的同一规格的产品为一批。

5.2 抽样

从同一批产品中随机抽样，抽样基数不少于 1000 包（把），随机抽取 20 包（把），将样品分成两份，一份用于检验，一份留样备检。

5.3 出厂检验

每批产品出厂前必须经本厂质检部门检验合格，并出具合格证后方可出厂。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。

5.4 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：

- a) 当原料、配方、工艺发生较大改变，可能影响产品质量时；
- b) 停产半年以上恢复生产时；
- 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。

5.5 检验规则

产品检验结果中有任一项不符合本标准要求时，可用留样对不合格项目进行复检，以复检结果为准。

6 标志、包装、运输和贮存

6.1 标志

6.1.1 销售包装标签标识应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定；

6.1.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定

6.2 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。

6.3 运输

运输工具应清洁、卫生，无异味。运输中应注意轻装、轻卸、防雨、防晒，不得与有毒、有害、有异味的物品混装、混运。

6.4 贮存

产品应贮存在阴凉通风、干燥的食品仓库内，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。
