

# Q/MHN

## 弥勒市黑泥沟面条加工厂企业标准

Q/MHN 0001 S—2022

云南省食品  
备案号: 53  
备案日期:

### 花色挂面

云南省食品安全企业标准备案章  
备案号: 53250028S-2022  
备案日期: 2022年6月30日

2022-06-30 发布

2022-07-04 实施

弥勒市黑泥沟面条加工厂 发布

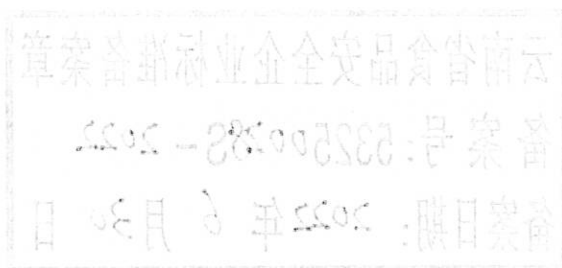
## 前 言

我公司生产的花色挂面是以小麦粉为主要原料，添加鸡蛋、食用菌粉、重瓣红玫瑰粉、食用盐、食用碱、果蔬粉（汁）、大豆粉、玉米粉、绿豆粉、荞麦粉、黑芝麻粉等辅料中的一种或几种，经原料预处理、和面、压延、切条、干燥、截断、包装等工艺加工制成。根据《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，特制定本标准，作为企业组织生产、检验、贸易、仲裁的依据。

本标准的安全性指标按GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2761-2017《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》、GB 2715-2016《食品安全国家标准 粮食》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。

本标准由弥勒市黑泥沟面条加工厂负责提出、起草并解释。

本标准主要起草人：李锡波。



# 花色挂面

## 1 范围

本标准规定了花色挂面的技术要求、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于以小麦粉为主要原料，添加鸡蛋、食用菌粉、重瓣红玫瑰粉、食用盐、食用碱、果蔬粉（汁）、大豆粉、玉米粉、绿豆粉、荞麦粉、黑芝麻粉等辅料中的一种或几种，经原料预处理、和面、压延、切条、干燥、截断、包装等工艺加工制成的花色挂面。

安全企业标准

25 S-

年 月

## 2 规范性引用文件

下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 技术要求

### 3.1 原料要求

- 3.1.1 小麦粉：应符合 GB/T 1355 的规定。
- 3.1.2 鸡蛋：应符合 GB 2749 的规定。
- 3.1.3 大豆：应符合 GB 1352 的规定。
- 3.1.4 玉米粉：应符合 GB/T 10463 的规定。
- 3.1.5 绿豆：应符合 GB/T 10462 的规定。
- 3.1.6 荞麦：应符合 GB/T 10458 的规定。
- 3.1.7 黑芝麻：应符合 GB/T 11761 的规定。
- 3.1.8 食用菌粉：应符合 GB 7096 的规定。
- 3.1.9 食用盐：应符合 GB/T 5461 的规定。
- 3.1.10 食用碱：应符合 GB 1886.1 和 GB 1886.2 的规定。
- 3.1.11 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.12 重瓣红玫瑰粉：应干净、无杂质并符合相应的食品安全标准及有关规定。
- 3.1.13 其他原辅料：应符合相应的食品安全标准及有关规定，不得使用非食品用原料和辅料。

### 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
组织形态	具有相应品种类型应有的形态。	取适量样品置于洁净的烧杯中，置于自然光线明亮处，采用目视、鼻嗅、熟制后口尝。
色 泽	具有相应产品应有的色泽，均匀一致。	
滋味、气味	具有该品种应有的滋味和气味，无异味。	
烹饪性	煮熟口感不粘，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	要 求	检验方法
水分, g/100g	≤ 14.5	GB 5009.3
酸度, ml/10g	≤ 4.0	GB 5009.239
熟断条率, %	≤ 5.0	LS/T 3212
烹调损失率, %	≤ 15.0	
自然断条率, %	≤ 8.0	

## 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GB 2761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。并按JJF 1070规定的方法检验。

## 3.7 食品添加剂及营养强化剂

3.7.1 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

3.7.2 营养强化剂的使用应符合 GB 14880 的规定。

## 3.8 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

## 4 检验规则

## 4.1 组批

同一批原料、同一批投料、同一工艺生产的同一规格的产品为一批。

#### 4.2 抽样

从同一批次产品中随机抽取，抽样基数不少于200把(包)，随机抽样至少20把(包),样品分成两份，一份用于检验，一份留样备查。

#### 4.3 出厂检验

产品出厂前需经本公司质量检验部门检验合格，并签发合格证后方可出厂。出厂检验项目：感官要求、净含量、烹调性、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，检验项目为本标准的规定全部项目。有下列情况之一时，亦应进行型式检验：

- a) 产品的原料、配方、工艺、生产设备有较大改变，可能影响产品质量时；
- b) 停产半年后，重新恢复生产时；
- 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，有任一项不符合本标准要求时，允许用留样进行复检，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、标识应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

5.1.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

#### 5.2 包装

包装材料和容器应符合相关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。产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品混装混运。搬运时应轻拿轻放。不得扔摔、撞击、挤压。运输过程中不得曝晒、雨淋、受潮。

#### 5.4 贮存

产品应贮存在清洁、阴凉、干燥、通风、无异味的库房内，严禁日晒、雨淋、烟火。堆放时离地、离墙。严禁与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易挥发、易污染的物品混贮混放。

备案章

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》。

弥勒市黑泥沟面条加工厂

备案单位（盖章）

2022年06月29日

李锡波

备案单位主要负责人（签字）

2022年06月29日

