

Q/LPY

丽江平原食品有限公司企业标准

Q/LPY 0001 S—2022

花色挂面

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 5307002|S-2022
备案日期: 2022年06月16日

云南省食品安全
备案号: 5307
备案日期:

2022-06-16 发布

2022-06-21 实施

丽江平原食品有限公司 发布

前 言

我公司生产的花色挂面是以以小麦粉为主要原料，选择性添加食用盐、鸡蛋、食用菌、魔芋粉、螺旋藻粉、葛根粉、南瓜粉、紫薯粉、野山药、荞麦粉、玉米粉、燕麦粉、藜麦、青稞粉、薏米、黑芝麻、全麦粉、食品添加剂（碳酸钠）、食品加工用酵母、果蔬汁（或粉）、核桃、花生、食用玉米淀粉、食用小麦淀粉、食用马铃薯淀粉、大豆蛋白粉、胡萝卜粉、谷朊粉、乳粉、乳清粉和乳清蛋白粉中的一种或几种辅料，经碾磨、配料、和面、压片、切条、干燥、包装等主要工艺加工制成的花色挂面。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。

本标准的安全性能指标按GB2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB2761-2017《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》、GB2763-2019《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》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。

本标准由丽江平原食品有限公司提出、起草并解释。

企业
年

花色挂面

1 范围

本标准规定了花色挂面的技术要求、检验方法，检验规则、标志、包装、运输及贮存。

本标准适用于以小麦粉为主要原料，选择性添加食用盐、鸡蛋、食用菌、魔芋粉、螺旋藻粉、葛根粉、南瓜粉、紫薯粉、野山药、荞麦粉、玉米粉、燕麦粉、藜麦、青稞粉、薏米、黑芝麻、全麦粉、食品添加剂（碳酸钠）、食品加工用酵母、小麦胚、果蔬汁（或粉）、核桃、花生、食用玉米淀粉、食用小麦淀粉、食用马铃薯淀粉、大豆蛋白粉、胡萝卜粉、谷朊粉、乳粉、乳清粉和乳清蛋白粉中的一种或几种辅料，经碾磨、配料、和面、压片、切条、干燥、包装等主要工艺加工制成的花色挂面。

2 规范性引用文件

本标准所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、原辅料要求

3.1.1 原料：应符合《中华人民共和国食品安全法》的要求。

小麦粉：应符合 GB/T 1355 的要求。

生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定

3.1.2 辅料：应符合相应食品标准及有关规定，不得使用非食品的辅料。

食用菌：应符合 GB7096 的规定。

鸡蛋：应符合 GB2749 的规定。

食用盐：应符合 GB/T5461 的规定。

碳酸钠：应符合 GB1886.1 的规定。

核桃：应符合 GB9300 的规定。

魔芋粉：应符合 NY/T494 的规定。

酵母：应符合 GB31639 的规定。

高筋小麦粉应符合 GB/T 8607 的规定。

果蔬粉：应符合 NY/T1884 的规定。

果蔬汁：应符合 GB17325 的规定。

谷朊粉：应符合 GB/21924 的规定。

大豆蛋白粉：应符合 GB/22493 的规定。

食用马铃薯淀粉：应符合 GB/8884 的规定。

标准
)-
月

- 食用玉米淀粉：应符合GB/8885的规定。
 食用小麦淀粉：应符合GB/8883的规定。
 乳清粉和乳清蛋白粉：应符合GB11674的规定。
 乳粉：应符合GB19644的规定。
 全麦粉：应符合LS/T3244的规定。
 荞麦粉：应符合GB/35028的规定。
 食用葛根粉：应符合GB/T30637-2014的规定。
 玉米粉：应符合GB/T10463的规定。
 燕麦粉：应符合NY/T892的规定。
 红薯淀粉：应符合DB43/T473-2009的规定。
 黑芝麻：应符合GB/T11761的规定。
 花生：应符合GB/T1532的规定。
 野山药：应符合DB51T813-2008 的规定。
 青稞：应符合GB/T11760的规定。
 薏米：应符合LS/T3112的规定。
 螺旋藻粉：应符合GBT16919-1997的规定。

3.2 感观要求

应符合表1规定

感观要求

项目	要求	检验方法
色泽	均匀一致	将样品倒在洁净的烧杯中，在自然光下观察其色泽、组织形态和杂质、嗅其气味、烹煮后品尝滋味。
杂质	无肉眼可见的异物	
气味	无酸味、霉味及其他异味	
口感	煮熟后口感不粘，不牙碜	

3.3 理化指标

应符合表2规定

理化指标

项目	指标	检验方法
水分 /(g/100g)	≤ 14.5	GB 5900.3
酸度 (NaOH/ (ml/10g))	≤ 4.0	GB 5009.239
自然断条率/ %	≤ 5.0	按 LS/T 3212-2014 中规定的方法进行测定
熟断条率/ %	≤ 5.0	
烹调损失率/ %	≤ 10.0	

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

有害物质限量指标

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

应符合GB 2761的规定。

3.6 农药残留限量

应符合GB 2763的规定。

3.7 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的要求，按照JJF 1070规定的方法检验。

3.8 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定。

3.9 生产过程中的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

4 检验规则

4.1 组批

以同一品种的原料、同一工艺生产的同一规格的产品为一批。组批量以挂面最小包装数计。

4.2 抽样方法与数量

在成品仓库内随机抽取样品，依据组批量，按照GB/T 2828.1的方法取样。

4.3 出厂检验

产品出厂前，须经企业质量检验部门按标准规定逐批进行检验，检验合格后，签发质量合格证书方可出厂。出厂检验项目为色泽、杂质、气味、口感、水分、酸度、自然断条率、熟断条率、烹调损失率、净含量。

4.4 型式检验

型式检验每半年检验一次，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，应进行型式检验：

- a) 当原料、生产工艺、生产设备发生较大变化时；
- b) 停产半年以上，重新恢复生产时；
- c) 出厂检验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

检验结果中若有任一项指标不合格时，可从同批产品中加倍抽样对不合格项进行复检，以复检结果为准。

5 标签、标志、包装、运输、贮存

5.1 标签、标志

5.1.1 产品标签应符合 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

包装用材料应符合相关产品质量标准及食品卫生要求，封口严密、包装牢固。

5.3 运输

5.3.1 运输工具应清洁、无异味。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。

5.3.2 运输过程中应注意轻装、轻卸、防晒、防潮、防雨。

5.4 贮存

原料、辅料、半成品、产品应分开放置，应贮存在清洁、卫生、阴凉、干燥、通风、无异味的库房中，产品离地离墙20cm以上，并有防蝇、防鼠、防尘设施。禁止与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发的物品混贮混放。严禁露天堆放、日晒、雨淋。

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》。

丽江平原食品有限公司

备案单位（盖章）

2022年6月16日

吴转金

备案单位主要负责人（签字）

2022年6月16日