

Q/QLX

曲靖良心食品加工有限责任公司企业标准

Q/QLX 0002S—2022

花色挂面

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 5303⁰⁰²⁰S-2022
备案日期: 2022年04月13日

云南
备案
备案

2022 - 04 - 13 发布

2022 - 04 - 13 实施

曲靖良心食品加工有限责任公司 发布

前 言

我公司生产的花色挂面是以小麦粉为主要原料，添加或不添加荞麦粉、燕麦粉、玉米粉、魔芋粉、芝麻、蛋、可食用蔬菜汁（或蔬菜粉）、食用菌汁（或食用菌粉）、可食用水果汁（或水果粉）、药食同源食材（山药、玉竹、葛根、麦芽、百合、姜）汁（或粉）的一种或几种，食用盐、食用碱等品质改良剂，经和面、成型、干燥、切丝或不切丝、包装等工艺加工制成的产品。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。

本标准安全性指标参照GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂的使用标准》和LS/T 3212-2021《挂面》的规定制定。其中铅的指标严于食品安全国家标准，其他指标根据产品实际制定，本标准的检验方法采用了相应国家标准的规定。

本标准由曲靖良心食品加工有限责任公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：范全珍。

食
号：
期：

花色挂面

本标准规定了花色挂面的产品分类、技术要求、检验规则和包装、标志、运输、贮运。

本标准适用于以小麦粉为主要原料，添加或不添加荞麦粉、燕麦粉、玉米粉、魔芋粉、芝麻、蛋、可食用蔬菜汁（或蔬菜粉）、食用菌汁（或食用菌粉）、可食用水果汁（或水果粉）、药食同源食材（山药、玉竹、葛根、麦芽、百合、姜）汁（或粉）的一种或几种，食用盐、食用碱等品质改良剂，经和面、成型、干燥、切丝或不切丝、包装等工艺加工制成的花色挂面。

1 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。

2 技术要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 小麦粉：应符合 GB 1355 的规定。
- 2.1.2 蛋类：应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.3 荞麦粉：应符合 GB/T 35028 的规定。
- 2.1.4 燕麦粉：应符合 NY/T 892 的规定。
- 2.1.5 玉米粉：应符合 GB/T 10463 的规定。
- 2.1.6 魔芋粉：应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.7 芝麻：应符合 GB/T 11761 的规定。
- 2.1.8 食用盐：应符合 GB 5461 的规定。
- 2.1.9 碳酸钠：应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.10 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.11 可食用蔬菜汁（或蔬菜粉）和可食用（或水果粉）应选用无污染、无霉变、无异味，并符合相应的产品质量标准及相关食品安全标准的规定。
- 2.1.12 药食同源食材：应是药食两用—卫法监发[2002]51号公告里的食材且无污染、无变质、无异味，并符合相应的产品质量标准及相关食品安全标准的规定。
- 2.1.13 其他原辅料：应符合相应食品标准及有关规定，不得使用非食品原料及辅料。

2.2 感官要求

应符合表1规定。

表1 感官要求

项 目	指 标	检验方法
色泽	具有该产品应有的色泽	LS/T 3212
气味	具有挂面特有的淳香、无酸味、无霉味及无异味	
组织形态	均匀、表面光滑细腻,无虫害、无污染、无外来杂质	
烹调性	煮熟后口感不粘、不牙惨、柔软爽口	

2.3 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	≤ 15.0	GB 5009.3
酸度, mL/10g	≤ 4.0	GB 5009.239
烹调损失率, %	≤ 10.0	LS/T 3212 附录 C
^a 自然断条率, %	≤ 5.0	LS/T 3212 附录 B
^a 熟断条率, %	≤ 5.0	LS/T 3212 附录 C
^a 未经压条的挂面不检测该项目		

2.4 污染物限量

污染物限量应符合GB 2762的规定,其中铅指标严于食品安全国家标准,应符合表3的规定。

表3 污染物指标

项目	指标	检验方法
铅(以Pb计), mg/kg	≤ 0.16	GB 5009.12

2.5 真菌毒素限量

应符合GB 2761的规定。

2.6 农药残留限量

应符合GB 2763的规定。

2.7 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规定的方法检测。

2.8 食品添加剂

2.8.1 食品添加剂质量应符合相应的食品安全标准和有关规定。

- 2.8.2 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。
- 2.8.3 食品营养强化剂的使用应符合 GB 14880 的规定。

2.9 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

3 检验规则

3.1 组批

以同日或同一班次、同一品种、同一规格的产品为批。

3.2 抽样

抽样基数不少于25kg，每批次抽样样品数量为4kg，样品分成两份，一份用于检验，另一份留样备查。

3.3 出厂检验

产品出厂前应经厂质检部门检验，检验合格并出具产品质量合格证，方可出厂。出厂检验项目按照相关规定执行。

3.4 型式检验

型式检验为本标准规定的全部项目，正常生产时每半年进行一次、有下列情形之一时应进行型式检验：

- a) 原材料、生产工艺、生产设备发生较大改变时；
- b) 新试制的产品或正常生产的产品停产半年以上再恢复生产时；
- c) 出厂检验结果与上述型式检验有较大差异时；
- d) 国家食品安全监督部门提出型式检验要求时。

3.5 判定规则

检验结果，若有项目不合格时，可用留样对不合格项目进行复检，以复检结果为准。

4 标志、包装、运输、贮存

4.1 标志

4.1.1 标签标志应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

4.1.2 外包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

4.2 包装

包装材料应符合相应的食品安全标准和有关规定。封口严密，包装牢固。

4.3 运输

运输工具应具有防雨、防晒设施，保持清洁卫生、干燥，不得与有毒、有害、有异味、易污染的物品混装混运，装运时要轻拿、轻放、轻卸、防止重压。

4.4 贮存

产品应贮存于清洁、干燥、通风良好，有防蝇、防鼠设施的库房内。产品堆放时应离地、离墙，不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品同库贮存。

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》。

曲靖良心食品加工有限责任公司

备案单位(盖章)

2022年4月13日



备案单位主要负责人(签字)

2022年4月13日