

备案单位承诺书

本食品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》。

泽火云南科技实业发展有限公司

蒋燕

备案单位（盖章）

备案单位主要负责人（签字）

2024年08月22日

2024年08月22日

Q/ZHS

泽火云南科技实业发展有限公司企业标准

Q/ZHS 0001 S—2024

花色挂面

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 53030050S-2024
备案日期: 2024年8月27日

云南省
备案号
备案日期

2024-08-27 发布

2024-08-29 实施

泽火云南科技实业发展有限公司 发布

前 言

我公司生产的花色挂面，是以小麦粉为主要原料，添加一种或多种辅料，经原辅料处理、调粉、和面、压延、分切、成型、干燥、包装等工序制成。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、贸易和仲裁的依据。

本标准安全性指标按照GB 2762-2022《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》和GB/T 40636-2021《挂面》的规定制定，其中铅指标严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定，本标准的检验方法采用了相应国家标准的规定。

本标准由泽火云南科技实业发展有限公司提出、起草并负责解释。

本标准起草人：蒋燕。

品安
:530
:

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，添加一种或多种辅料，经原辅料处理、调粉、和面、压延、分切、成型、干燥、包装等工序制成的花色挂面。

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 术语和定义

GB/T 40636界定的以及下列术语和定义适用本文件。

3.1 花色挂面

以小麦粉为主要原料，添加一种或多种辅料，经原辅料处理、调粉、和面、压延、分切、成型、干燥、包装等工序制成的花色挂面。

4 技术要求

4.1 原料与辅料

4.1.1 小麦粉

应符合 GB/T 1355 的规定。

4.1.2 生产加工用水

应符合 GB 5749 的规定。

4.1.3 其他原辅料

应符合相应的产品质量标准及相关食品安全标准的规定，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

项 目	要 求	检验方法
色泽	具有产品应有的色泽，较均匀。	GB/T 40636
气味与滋味	具有产品应有的气味、无酸味、霉味及其他异味。	
口感	煮熟后口感不粘、不牙碜，柔软爽口。	
杂质	无正常视力可见外来杂质。	

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
烹调损失率, %	≤ 15.0	GB/T 40636
自然断条率, %	≤ 5.0	
熟断条率, %	≤ 5.0	

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 微生物限量

致病菌限量应符合 GB 29921 的规定。

4.6 真菌毒素限量

真菌毒素限量应符合GB 2761 的规定。

4.7 农药残留限量

应符合应符合GB 2763的规定。

4.8 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。

4.9 食品添加剂

4.9.1 食品添加剂质量应符合相应的食品安全标准及有关规定。

4.9.2 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

4.10 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

以同一品种的原料、同一次投料、同一工艺所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样品为：每批产品抽样基数不得少于 1000 包（把），抽样数量为 20 包（把）；样品分为两份，一份检验，一份留样备查。

5.3 出厂检验

每批产品出厂前必须经本公司质量检验部门检验合格并出具合格证后方可出厂；产品的出厂检验项目按相关规定和要求执行。

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中的全部项目。有下列情况之一者，亦应进行型式检验。

- 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 判定规则

检验结果中，有任一项不合格时，可用留样进行复检，以复检结果为准。

6 标志、包装、运输和贮存

6.1 标识、标签

6.1.1 产品标签、标识应符合 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 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装

包装材料和容器应符合相应食品安全标准和有关规定，封口严密、包装牢固。

6.3 运输

运输工具应具有防雨、防晒、防潮设施；保持清洁、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，严禁扔、摔、挤防止重压。

6.4 贮存

原料、辅料、半成品、成品应分开贮存；产品应贮存在清洁、卫生、通风干燥、有防尘、防蝇、防虫防鼠设施的库房内；禁止与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的物品混贮、混放；产品堆放时应离地、离墙，堆码高度以提取方便为宜。

章
日