

Q/GZTY

贵州省食品安全企业标准

Q/GZTY0002S-2019

果蔬挂面

2018-11-01 发布

2018-11-30 实施

贵州腾云生态农业有限公司 发布

前 言

本标准根据 GB/T 1.1-2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》而制定。

本标准由贵州腾云生态农业有限公司提出并批准。

本标准起草单位：贵州腾云生态农业有限公司。

本标准主要起草人：杨敏。

果蔬挂面

1 范围

本标准规定了果蔬挂面的要求（检验方法）、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用于本公司以小麦粉为主原料，以蓝莓、火龙果、蔬菜等的一种或多种为辅料，辅以水、食用盐，添加或不添加碳酸钠（食用碱），经配料、搅拌、机制加工或手工加工、干燥、截断、计量、包装而成的果蔬挂面。

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。

GB/T 191	包装储运图示标志
GB/T 1355	小麦粉
GB 1886.1	食品安全国家标准 食品添加剂 碳酸钠
GB 2760	食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
GB 2761	食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
GB 2762	食品安全国家标准 食品中污染物限量
GB 2763	食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
GB 5009.3	食品安全国家标准 食品中水分的测定
GB 5009.12	食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB 5009.22	食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素 B 族和 G 族的测定
GB 5009.35	食品安全国家标准 食品中合成着色剂的测定
GB 5009.239	食品安全国家标准 食品酸度的测定
GB/T 18415	小麦粉中过氧化苯甲酰的测定方法
GB/T 5461	食用盐
GB 5749	生活饮用水卫生标准
GB 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB/T20188	小麦粉中溴酸盐的测定 离子色谱法
GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
LS/T 3212	挂面
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则
国家质量监督检验检疫总局令第 75 号（2005） 《定量包装商品计量监督管理办法》	

3 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 食用盐应符合 GB/T 5461 的规定。

3.1.3 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。

3.1.4 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

3.1.5 水果、蔬菜应新鲜、无污染、无变质、无异味，无杂物，并符合相关标准和规定。

3.1.6 其他辅料应符合相应标准及有关规定，不得使用 and 添加不符合食品安全管理规定的物质。

3.2 感官要求及检验方法

感官要求及试验方法应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
色 泽	具有产品固有的色泽	将适量样品置于清洁的白瓷盘中,在充足的光线下目测其色泽、组织形态/性状、杂质;鼻嗅其气味;将样品放入开水中煮熟后品尝其滋味和烹调性。
组织形态	呈扁条或圆条等形状,长短一致条。无粘结、无霉斑、无虫蛀	
气味及滋味	本产品固有的气味和滋味,无酸味、无霉味、无其它异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	
烹调性	煮熟后口感柔软、爽滑,不粘牙	

3.3 理化指标及检验方法

理化指标及检验方法应符合表 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 (0.1mol/L NaOH), mL/10g	≤ 4.0	GB 5009.239
自然断条率, %	≤ 5.0	LS/T 3212
熟断条率, %	≤ 5.0	
烹调损失, %	≤ 10.0	
铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.19	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ , $\mu\text{g/kg}$ /kg	≤ 5.0	GB 5009.22
过氧化苯甲酰	不得检出	GB/T18415
溴酸钾	不得检出	GB/T20188
合成色素	不得检出	GB 5009.35

3.4 食品添加剂

3.4.1 食品添加剂的质量应符合相应的国家标准和有关规定。

3.4.2 食品添加剂的品种和使用量 应符合 GB2760 的规定。

3.5 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 的规定进行检验。

3.6 生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

4 检验规则

4.1 抽样

同一批原料、同一配方、同一班次生产的包装完好的同一规格产品为一批。

4.2 抽样

在同批产品中随机抽取 4 袋，数量至少为 1Kg 作为检验样品，外观检验后，分成 2 份，1 份检验 1 份留样。

4.3 出厂检验

每批产品出厂前须经公司检验部门检验合格后，并签发产品质量合格证后方可出厂。出厂检验项目包括：感官要求、净含量、规格、水分、烹调性、酸度、自然断条率、熟断条率、烹调损失。

4.4 型式检验

型式检验项目包括本标准中的 3.2~3.5 的全部项目。型式检验每半年进行一次，有下列情况之一时，亦应进行型式检验：

- a) 新产品的试制鉴定；
- b) 连续停产 3 个月以上，恢复生产时；
- c) 原料来源、生产工艺有较大改变，可能影响产品质量时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- e) 国家食品质量监督部门提出进行型式检验的要求时。

4.5 判定

当受检项目均符合本标准规定时，判定该批产品合格。当受检项目中出现不符合本标准规定的项目时，应对备检样品或双倍抽取同批样品进行不合格项的复验。判定结果应以复验结果为准。

5 标签、标志、包装运输和贮存

5.1 标签、标志

产品标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的要求，包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

5.2 包装

包装材料应符合食品安全相关规定。包装封口应严密。

5.3 运输

运输工具应清洁、干燥、无异味、无污染，运输时应防雨、防潮、防暴晒，严禁与有毒、有害、异味物品混装、混放。

5.4 贮存

贮藏产品的仓库应保持清洁，阴凉干燥通风，严防受热或阳光暴晒，产品不得与潮湿地面接触，不得与有毒有害物质混贮。

5.5 保质期

在符合本标准规定的条件下，自生产之日起，纸包装产品保质期为8个月，塑料袋产品保质期为12个月。
