

Q/HDFSP

贵州省食品安全企业标准

Q/HDFSP 0001S-2021

---

石斛挂面

2021-01-15 发布

2021-01-30 实施

---

贵州斛多福食品有限公司 发布

## 前 言

本文件按GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》要求编写。

本文件由贵州斛多福食品有限公司提出并批准。

本文件起草单位：贵州斛多福食品有限公司。

本文件主要起草人：孙墅东。

# 石斛挂面

## 1 范围

本标准规定了石斛挂面的要求（含检验方法）、检验规则、标签、标志、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要原料，添加铁皮石斛叶（干叶）、食盐及食品添加剂碳酸钠，经调配、机械（或手工）和面、压延、切条、干燥（烘干或晾晒）、截断、称量、包装等主要工艺加工制成的石斛挂面。

## 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 2762	食品安全国家标准 食品中污染物限量
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 5009.239	食品安全国家标准 食品酸度的测定
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 食品企业通用卫生规范
DBS 52/ 047-2020	食品安全地方标准 铁皮石斛叶（干叶）
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 1355 和或 GB/T 8607 和或 LS/T 3202 的规定。

3.1.2 食用盐应符合 GB/T 5461 的规定。

3.1.3 铁皮石斛叶（干叶）的品种和食用量应符合 DBS 52/ 047-2020 的规定。

3.1.4 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

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

### 3.2 食品添加剂

3.2.1 食品添加剂碳酸钠应符合GB 1886.1的规定。

### 3.3 感官要求及试验方法

感官要求及试验方法应符合表 1 的规定。

表 1

项 目	要 求	检 验 方 法
色 泽	具产品应有的色泽，颜色一致	初验：在自然光线条件下观察包装外观和密封情况，并将面条倒入洁净的瓷盘中，目测、鼻嗅。 品评：按照食用方法将面条煮熟后，用温开水漱口后品其滋味。
组织状态	呈扁条或圆条等形状，长短一致	
滋味气味	具有产品固有的气味和滋味，无酸味、无霉味和其它异味	
杂 质	无外来可见杂质	
口 感	煮熟后口感柔软、爽滑，不粘牙	

### 3.4 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

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, %	≤12.0	
铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤0.19	GB 5009.12

### 3.5 食品添加剂

3.5.1 食品添加剂的质量应符合相应的国家标准和有关规定。

3.5.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 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，按 JJF 1070 的规定进行检验。

### 3.7 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最小独立销售包装 4 袋（包），将样品分为 2 份，另 1 份作备检样品。

#### 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、水分、烹调性、酸度、自然断条率、熟断条率、烹调损失等。

#### 4.4 型式检验

型式检验项目包括本标准中的 3.3~3.6 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) 新产品试制鉴定时；
- 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型式检验要求时。

#### 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 标志、标签、包装、运输、贮存及保质期

#### 5.1 标志、标签

产品应有明显标志，食品标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定，应按规定标注“婴幼儿、孕妇及乳母不宜食用”等警示标识。

#### 5.2 包装

产品应采用符合食品卫生要求的包装材料进行包装，产品应封口严密，不得泄漏。包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

#### 5.3 运输

产品运输工具应清洁、卫生。在运输过程中防止剧烈振动，避免日晒雨淋。不得与有毒、有害、有腐蚀性、及易污染的物品混合装运。搬运时应轻拿轻放，严禁野蛮装卸。

#### 5.4 贮存

产品应贮存在阴凉、干燥、通风的库房中。不得与有毒、有害、有腐蚀性、有异味及易污染的物品同库贮存。产品与地面间应有隔离，离地离墙存放。

#### 5.5 保质期

在符合本标准规定条件下，自生产之日起，产品保质期为 18 个月。

---