

Q/JL

贵州省食品安全企业标准

Q/JL 0001S-2021

花色挂面

2021-01-22 发布

2021-01-28 实施

贵州巨粮食品有限公司 发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

本标准安全指标制定依据 LS/T 3212-2014《挂面》、GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》要求，参照《挂面生产许可证审查细则》（国质检食监〔2006〕365号）结合产品实际制定，作为企业生产、检验、贸易、仲裁的依据。

本标准由贵州巨粮食品有限公司提出；

本标准由贵州巨粮食品有限公司起草；

本标准由贵州巨粮食品有限公司批准；

本标准发布于 2021 年 01 月 22 日；

本标准主要起草人：张荣飞。

花色挂面

1 范围

本标准规定了花色挂面的技术要求、试验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存和保质期要求。

本标准适用于贵州巨粮食品有限公司生产的以小麦粉为主要原料，比例添加鸡蛋、荞麦粉、青稞粉、葛根粉、蔬菜粉（汁）等辅料，再添加碳酸钠、食用盐混合适量水经和面、压片、切条、晾挂干燥等工序加工制成的花色挂面。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；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 1886.1	食品安全国家标准 食品添加剂 碳酸钠
GB/T 1355	小麦粉
GB 2749	食品安全国家标准 蛋与蛋制品
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 4806.7	食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
GB 5009.3	食品安全国家标准 食品中水分的测定
GB 5009.11	食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
GB 5009.12	食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB 5009.15	食品安全国家标准 食品中镉的测定
GB 5009.123	食品安全国家标准 食品中铬的测定
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 9683	复合食品包装袋卫生标准
GB/T 20188	小麦粉中溴酸盐的测定 离子色谱法
GB/T 22325	小麦粉中过氧化苯甲酰的测定 高效液相色谱法
GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB/T 30637	食用葛根粉
GB/T 35028	荞麦粉
T/TBIA 0002	西藏青稞米
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 技术要求

3.1 原料要求

- 3.1.1 小麦粉：应符合 GB/T 1355 的规定。
- 3.1.2 鸡蛋：应符合 GB 2749 的规定。
- 3.1.3 荞麦粉：应符合 GB/T 35028 的规定。
- 3.1.4 葛根粉：应符合 GB/T 30637 的规定。
- 3.1.5 青稞粉：原料应符合 T/TBIA 0002 的规定。
- 3.1.6 碳酸钠：应符合 GB 1886.1 的规定。
- 3.1.7 食用盐：应符合 GB/T 5461 的规定。
- 3.1.8 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。

3.2 感官指标

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	色泽基本一致	初验：在自然光线条件下观察预

气味滋味	具有对应产品特有的气味，无异味	包装产品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，温开水漱口品其滋味。
组织状态	呈扁条或圆条状，长短一致	
杂 质	无外来可见杂质	
烹调性	煮熟后口感柔软、爽滑，不粘牙	

3.3 理化指标

理化指标应符合表2的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标	试 验 方 法
水分，g/100g ≤	14.5	GB 5009.3
酸度（NaOH），ml/10g ≤	4.0	GB 5009.239
铅（以 Pb 计），mg/kg ≤	0.2	GB 5009.12
镉（以 Cd 计），mg/kg ≤	0.1	GB 5009.15
总砷（以 As 计），mg/kg ≤	0.5	GB 5009.11
铬（以 Cr 计），mg/kg ≤	0.5	GB 5009.123
过氧化苯甲酰，mg/kg ≤	不得检出	GB/T 22325
溴酸钾，mg/kg ≤	不得检出	GB/T 20188

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 食品添加剂的使用应符合 GB2760 的规定。

3.5 净含量及负偏差

按国家质量监督检验检疫总局令[2005]年第 75 号《定量包装商品计量监督管理办法》执行，净含量负偏差按 JJF 1070 的规定检测。

3.6 生产加工过程的卫生要求

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。在同批产品中随机抽取4袋（不少于1kg）作为检验样品，分成2份，1份检验、1份留样。

4.2 检验分类

产品检验分为出厂检验和型式检验。

4.2.1 出厂检验

出厂检验为批检验，检验项目为净含量、感官、水分、酸度。

4.2.2 型式检验

型式检验项目为本标准要求全部项目，检验周期为每半年检测一次，有下列情况之一时应进行型式检验。

- a) 新产品试制鉴定；
- b) 正式生产时，如原料、工艺有较大改变可能影响到产品的质量；
- c) 出厂检验的结果与上次型式检验有较大差异时；
- d) 国家质量监督机构提出要求时。

4.3 判定规则

检验项目全部符合本标准要求，判该批产品合格。若出现感官、理化指标有不合格项时，允许用该批次留存样本对不合格项进行复检，复检仍不合格时，则判该批产品不合格。

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

包装平整，封口严密，防潮，图案清晰完整。包装材料应清洁、无毒、无害、无异味、不影响产品品质，应符合GB 9683或GB 4806.7的规定。

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。

6 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不少于 12 个月。
