

Q/GLJM

贵州省食品安全企业标准

Q/GLJM 0001S-2021

花色挂面

2021-01-15 发布

2021-01-30 实施

七星关区涂国林机面加工厂 发布

前 言

本标准按照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。

本标准由七星关区涂国林机面加工厂提出并归口。

本标准起草单位：七星关区涂国林机面加工厂。

本标准主要起草人：涂国武、孙孔福、李群、涂国林。

花色挂面

1 范围

本标准规定了花色挂面的要求（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，添加鸡蛋（或鸡蛋全粉）、南瓜、荞麦、黑麦、食盐为辅料，添加食品添加剂碳酸钠，经原料预处理、调配、和面（机械或手工）、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花色挂面。种类包括鸡蛋面、南瓜面、荞麦面、黑麦面。

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 2715	食品安全国家标准 粮食
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 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 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/T 10458	荞麦
GB 14881	食品安全国家标准 食品企业通用卫生规范
LS/T 3212	挂面
NY/T 1961	粮食作物名词术语
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 的规定。

- 3.1.2 荞麦应符合 GB/T 10458 的规定。
- 3.1.3 黑麦应符合 NY/T 1961 和 GB 2715 的规定。
- 3.1.4 食用盐应符合 GB/T 5461 的规定。
- 3.1.5 鸡蛋（或鸡蛋全粉）应符合 GB 2749 的规定。
- 3.1.6 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.7 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

感官要求应符合表 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

产品应采用符合食品卫生要求的包装材料进行包装，产品应封口应严密，不得泄漏。

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、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 12 个月。