

Q/SSY

贵州省食品安全企业标准

Q/SSY 0001S-2021

花色挂面

2021-02-01 发布

2021-02-08 实施

贵州深山原食品有限责任公司 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》的要求编写。

本标准由贵州深山原食品有限责任公司提出。

本标准起草单位：贵州深山原食品有限责任公司。

本标准主要起草人：高敏 何高培。

本标准为首次发布。

花色挂面

1 范围

本标准规定了花色挂面的术语和定义、分类、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输和贮存。

本标准适用于贵州深山原食品有限责任公司生产的以荞麦粉、小麦粉为主要原料，添加或不添加食用盐、碳酸钠（食用碱），以饮用水、食用淀粉、魔芋粉、糯米粉、新鲜蔬菜或蔬菜制品，蛋或蛋制品等的其中一种或多种为辅料，经调粉、和面、熟化、压延或挤压成型、老化、干燥、包装等工艺加工而成花色挂面。

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 2721 食品安全国家标准 食用盐

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 食品添加剂使用卫生标准

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 5009.22 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 5009.239 食品安全国家标准 食品酸度的测定

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 14880 食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

GB 31637 食品安全国家标准 食用淀粉

GB/T 35028 荞麦粉

NY/T 494 魔芋粉

SL/T 3212 挂面

LS/T 3240 汤圆用水磨白糯米粉

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 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1 荞麦挂面

以荞麦粉为主要原料，添加或不添加小麦粉、食用盐、碳酸钠（食用碱）、食用淀粉、魔芋粉、糯米粉等辅料，经调粉、和面、熟化、压延或挤压成型、老化、干燥、包装等工艺加工而成的挂面。

3.2 蔬菜挂面

以小麦粉为主要原料，添加或不添加食用盐、碳酸钠（食用碱），添加蔬菜或蔬菜制品，经调粉、和面、熟化、压延或挤压成型、老化、干燥、包装等工艺加工而成的挂面。

3.3 花色挂面

以小麦粉为主要原料，添加或不添加食用盐、碳酸钠（食用碱），添加一种或多种辅料，如蔬菜或蔬菜制品、蛋或蛋制品、魔芋粉、谷物粉类制品等辅料，添加或不添加食品营养强化剂，经调粉、和面、熟化、压延或挤压成型、老化、干燥、包装等工艺加工而成的除荞麦挂面和蔬菜挂面以外的挂面。

4 分类

按原、辅料不同，产品分为荞麦挂面、蔬菜挂面、花色挂面。

5 要求

5.1 原辅料要求

5.1.1 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。

5.1.2 小麦粉：应符合 GB/T 1355 的规定。

5.1.3 苦荞粉：应符合 GB/T 35028 的规定。

5.1.4 食用淀粉：应符合 GB 31637 的规定。

5.1.5 魔芋粉：应符合 NY/T 494 的规定。

5.1.6 糯米粉：应符合 LS/T 3240 的规定。

5.1.7 蛋及蛋制品：应符合 GB 2749 的规定。

5.1.8 食用盐：应符合 GB 2721 的规定。

5.1.9 碳酸钠：应符合 GB 1886.1 的规定。

5.1.10 其它原辅料：应符合相应的食品安全标准和相关规定。不得使用 and 添加不符合食品安全管理规定的物质。

5.2 感官要求

应符合表1的规定。

表1

项目	要求	检验方法
组织形态	条状或片状，粗细或厚薄较均匀，长短基本一致	取适量被测样品置于洁净的白色盘中，在自然光线下观察其组织状态、色泽及杂质，按食用方法检验其烹调性，鉴别滋味气味
滋味气味	具有产品应有的滋味、气味，无酸味、无霉味及其它异味	
色泽	具有该品种产品应有的色泽，色泽均匀	
烹调性	煮熟后口感不粘，不牙碜，柔软爽口	
杂质	无正常视力可见的外来异物和杂质	

5.3 理化卫生指标

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/（mL/10g）	≤ 4.0	GB 5009.239
自然断条率/（g/100g）	≤ 8.0	LS/T 3212附录B
熟断条率（g/100g）	≤ 10.0	LS/T 3212附录C
烹调损失率/（g/100g）	≤ 15.0	LS/T 3212附录C
铅（以Pb计）/（mg/kg）	≤ 0.18	GB 5009.12
黄曲霉毒素B ₁ /（μg/kg）	≤ 5.0	GB 5009.22

5.4 食品添加剂

5.4.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。

5.4.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

5.5 食品营养强化剂

应符合 GB 14880 的规定。

5.6 其它真菌毒素限量

应符合 GB 2761 的规定。

5.7 其它污染物限量

应符合 GB 2762 的规定。

5.8 净含量及允许短缺量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。检验按 JJF 1070 的规定执行。

5.9 食品生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

6 检验规则

6.1 组批

同一批原料、同一天、同一班次生产的同一品种产品为一批次。

6.2 抽样

从每批产品中随机抽取1200g样品，其中600g作为检验样品，另外600g作为备样。

6.3 出厂检验

6.3.1 产品须经出厂检验合格，方可出厂销售。

6.3.2 出厂检验项目包括感官、水分、酸度、盐分、自然断条率、熟断条率、烹调损失率、净含量。

6.4 型式检验

型式检验项目为本标准 5.2～5.8 条全部项目，有下列情况之一时，亦应进行：

- a) 新产品鉴定投产时；
- b) 产品的主要原料、生产工艺有较大改变，可能影响产品质量时；
- c) 停产 3 个月以上，恢复生产时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- e) 国家监督管理部门提出要求时。

6.5 判定规则

产品检验指标有一项不符合本标准要求时，判定产品不合格。当出厂检验或型式检验出现不符合本标准规定的项目时，应对备检样品进行不合格项的复验，判定结果应以复验结果为准。

7 标志、标签、包装、运输、贮存

7.1 标志、标签

产品包装物上应有明显标志。食品标签应符合GB 7718和GB 28050的规定。

7.2 包装

包装材料和容器应符合相应的食品国家标准及有关规定，封口严密，包装牢固。

7.3 运输

产品运输工具应清洁、卫生、无异味、无污染；运输过程中必须防雨、防潮、防暴晒。严禁与有毒有害、有异味、易污染的物品混装、混运。

7.4 贮存

产品应贮存于清洁卫生、通风、干燥、无异味、有防蝇和防鼠设施的库房中；产品堆放时应离地、离墙，按批次排放，并遵循先入库先出库的发货原则；严禁与有毒有害、有异味、易污染的物品混存。
