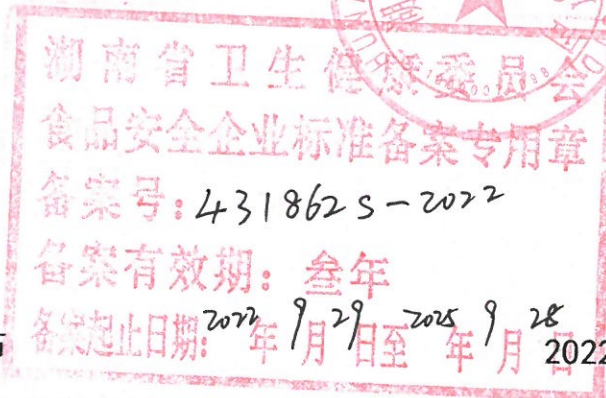


湖南裕湘食品有限公司企业标准

Q/CSYX 0011S-2022

食品安全企业标准 福寿面（挂面）



2022-08-20 发布

2022-09-20 实施

湖南裕湘食品有限公司 发布



前言

本标准依据 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。

本标准由湖南裕湘食品有限公司提出。

本标准由湖南裕湘食品有限公司起草。

本标准由湖南裕湘食品有限公司负责解释。

本标准主要起草人：李先银、罗慧芳、唐冬生、周丽娟。

本标准适用于：

湖南裕湘食品有限公司

地址：郴州市北湖区石盖塘镇商业大道南侧

湖南裕湘食品宁乡有限公司

地址：宁乡经济技术开发区蓝月谷西路 99 号



福寿面（挂面）

1 范围

本标准规定了福寿面（挂面）的技术要求、生产加工过程的卫生要求、检验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用于以小麦粉、水为主要原料，食用盐为辅料，添加或不添加食品添加剂，经和料、压延、熟化、切条、干燥、切断、精选、包装等生产工序加工而成的福寿面（挂面），用于湖南韶山“万人同吃福寿面”活动。

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，仅所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 2760	食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
GB 4806.7	食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
GB 4806.8	食品安全国家标准 食品接触用纸和纸板材料及制品
GB 5009.3	食品安全国家标准 食品中水分的测定
GB 5009.12	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/T 6543	运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
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 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB/T 29605	感官分析 食品感官质量控制导则
GB 31621	食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范
GB/T 40636	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（2005）第 75 号令 《定量包装商品计量监督管理办法》	

3 技术要求

3.1 原辅料要求

原辅料应符合相应的食品安全标准和有关规定。

3.2 感官要求

感官要求应符合表 1 规定。

表 1 感官要求

项目	要求	检验方法
色泽	均匀一致	GB/T 29605，将样品置于洁净白瓷盘中，在自然光下观察色泽、组织形态、杂质，嗅其气味，口尝其滋味
滋味、气味	具有产品应有的滋味、气味，无酸味、霉味及其他异味	
组织形态	具有产品应有的形状，无霉变，不牙碜	
杂质	无正常视力可见外来杂质	

3.3 理化指标

理化指标应符合表 2 规定。

表 2 理化指标

项目		指标		检验方法
规格	长度/mm	280 (±8)	326 (±8)	从样品中随机抽取挂面10根,用直尺、测厚规分别测量其长度、宽度、厚度,计算算数平均值。
	宽度/mm	2.0 (±0.05)	2.0 (±0.05)	
	厚度/mm	0.65-0.8	1.0-1.2	
水分/(g/100g)	≤	14.0		GB 5009.3
酸度/(°T)	≤	4.0		GB 5009.239
自然断条率/(%)	≤	5.0		GB/T 40636中附录B
熟断条率/(%)	≤	5.0		GB/T 40636中附录C
烹调损失率/(%)	≤	10.0		GB/T 40636中附录C

3.4 污染物限量

污染物限量应符合表 3 规定。

表 3 污染物限量

项目	限量	检验方法
铅(以Pb计)/(mg/kg)	0.16	GB 5009.12

3.5 真菌毒素限量

真菌毒素限量应符合表 4 规定。

表 4 真菌毒素限量

项目	限量	检验方法
黄曲霉毒素B ₁ /(μg/kg)	5.0	GB 5009.22

3.6 食品添加剂

3.6.1 食品添加剂的质量应符合食品安全国家标准及相关规定。

3.6.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 中 06.03.02.02 及相关公告的规定。

3.7 净含量及允许短缺量

按《定量包装商品计量监督管理办法》执行。按 JJF 1070 的规定进行检测。

4 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

5 检验规则

5.1 组批

同一投料、同一生产日期、同一生产线生产的包装完好的同一品种、同一规格产品为一组批。

5.2 抽样方法

所抽样品须为同一批次并在保质期内的产品,随机抽取样品 20 包,分成 2 份,1 份用于检验,1 份备查。

5.3 出厂检验

5.3.1 每批产品应经厂质检部门检验合格后方可出厂。

5.3.2 出厂检验项目包括:感官、水分、酸度、自然断条率、熟断条率、烹调损失率、净含



量。

5.4 型式检验

5.4.1 型式检验项目包括本标准规定的全部要求。

5.4.2 型式检验每6个月进行一次，凡属下列情况之一时，亦应进行型式检验：

- a) 产品定型投产时；
- b) 更换主要设备时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- d) 原料产地或供货商发生变化时；
- e) 停产3个月以上恢复生产时；
- f) 食品安全监督机构提出要求时。

5.5 判定规则

5.5.1 检验项目全部符合本标准，判定为合格品。

5.5.2 检验项目如不符合本标准时，对不合格项目从该批次产品留样中取样复检。复检结果仍有一项不合格，判定该批产品为不合格品。

6 标志、包装、运输、贮存和保质期

6.1 标志

6.1.1 产品的预包装标签应符合GB 7718、GB 28050及相关规定。

6.1.2 外包装标志应符合GB/T 191的规定。

6.2 包装

6.2.1 内包装材料应符合GB 4806.7、GB 4806.8的规定。

6.2.2 外包装箱若采用瓦楞纸箱应符合GB/T 6543的规定。

6.3 运输

应符合GB 31621的规定。

6.4 贮存

应符合GB 31621的规定。

6.5 保质期

在上述贮运条件下，产品保质期为12个月。

