

8134

浏阳河集团股份有限公司龙阳分公司企业标准

Q/CHYH 0019S—2018

食品安全企业标准 胡萝卜碱面

湖南省
食品安

湖南省卫生和计划生育委员会
食品安全企业标准备案专用章
备案号：4301375-2018
备案有效期：叁年
备案起止日期：2018年02月07日至2021年02月07日

2017-11-25 发布

2018-01-25 实施

浏阳河集团股份有限公司龙阳分公司 发布





前言

标准依据 GB/T1.1《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写规则》进行格式编写。

本标准由瀏陽河集团股份有限公司龍陽分公司提出。

本标准由瀏陽河集团股份有限公司龍陽分公司、中国农业科学院农产品加工研究所起草。

本标准由瀏陽河集团股份有限公司龍陽分公司负责解释。

本标准主要起草人：郑晴、李树华、杨鹏、周素梅。

本标准有效期三年。

胡萝卜碱面

1 范围

本标准规定了胡萝卜碱面的要求、试验方法、检验规则及标志、包装、运输和贮存的要求。

本标准适用于以小麦粉为主要原料，胡萝卜泥为辅料，添加食品添加剂，经混合、和料、压延、熟化、切条、干燥、切断、包装等工艺生产而成的胡萝卜碱面。

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 2763	食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
GB 4806.7	食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
GB 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 31621	食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范
LS/T 3212-2014	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第 75 号令（2005）《定量包装商品计量监督管理办法》	

3 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

感官指标见表 1。

表 1 感官要求

项目	要求	检验方法
色泽	具有产品应有的色泽	将样品置于白色瓷盘内，在自然光下，观察色泽、组织形态、杂质，鼻嗅其气味，口尝其滋味
滋味、气味	具有产品应有的滋味、气味，无酸味、霉味及其它异味	
组织形态	具有产品应有的形状，无霉变	

杂质	无正常视力可见外来杂质	
----	-------------	--

3.3 理化指标

理化指标见表 3。

表 2 理化指标

项目	指标	检验方法
水分/(%)	≤ 14.0	GB 5009.3
酸度/(°T)	≤ 2.0	GB 5009.239
熟断条率/(%)	≤ 5.0	LS/T 3212-2014 中 附录 C
烹调损失率/(%)	≤ 15.0	LS/T 3212-2014 中 附录 C

3.4 污染物限量

污染物限量见表 3。

表 3 污染物限量

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

3.5 真菌毒素限量

真菌毒素限量见表 4。

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 农药残留限量

应符合GB 2763的规定。

3.7 食品添加剂

3.7.1 食品添加剂的质量应符合食品安全国家标准及相关规定。

3.7.2 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。

3.8 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 的规定执行。

4 生产加工过程中的卫生要求

生产过程中的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

5 检验规则

5.1 组批

以同一批原料、同一加工方法、同一班次生产的产品为一批。

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，抽样基数不少于 1000 包，随机抽样 20 包。样品分成 2 份，1 份用于检验，1 份备查。

5.3 出厂检验

每批产品应经厂质检部门检验，经检验合格并出具检验合格证明方能出厂。出厂检验项目包括感官、水分、酸度、熟断条率、烹调损失率、净含量。

5.4 型式检验

型式检验项目包括全部要求，每 6 个月进行一次。有下列情况之一时，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) 特征指标有较大波动时；
- e) 停产半年以上恢复生产时；
- f) 食品安全监督机构提出要求时。

5.5 判定原则

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抽样复验。复验结果仍有一项不合格，判定该批产品为不合格。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

6.1.1 产品销售包装上标签标注应符合GB 7718、GB28050及相关的规定。

6.1.2 外包装箱储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装

6.2.1 包装材料应符合 GB 4806.7、GB 4806.8 的规定。

6.2.2 包装箱应符合 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

在符合本标准规定的贮运条件下，产品的保质期 10 个月。



生育委
备案专