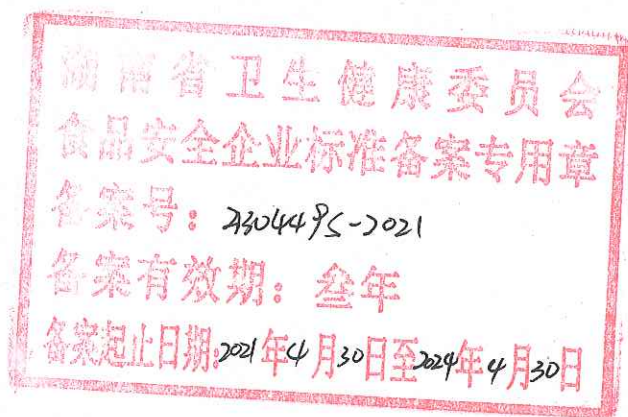


# 浏阳市枞冲镇继明面业厂企业标准



Q/ALJM 0001S-2021

## 食品安全企业标准 花色挂面



2021—03—25 发布

2021—04—26 实施

浏阳市枞冲镇继明面业厂 发布

## 前 言

本标准依据 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》编写。

本标准由浏阳市柞冲镇继明面业厂提出。

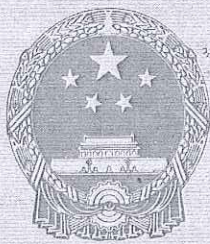
本标准由浏阳市柞冲镇继明面业厂负责起草。

本标准由浏阳市柞冲镇继明面业厂负责解释。

本标准主要起草人：罗勇军。

本标准有效期为三年。





# 营业执照

副本编号: 1-1

(副本)  
统一社会信用代码 92430181MA4P1FUL63

经营者 卜继明  
名称 浏阳市柞冲镇继明面业厂  
类型 个体工商户  
经营场所 浏阳市柞冲镇青草村车关片  
组成形式 个人经营  
注册日期 2016年06月17日  
经营范围 米、面制品制造。(依法须经批准的项目,经相关部门批准后方可开展经营活动)



提示: 每年1月1日至6月30日通过企业信用信息公示系统(湖南)报送并公示上一年度年度报告,或向发照机关报送纸质年度报告,不另行通知。

登记机关

2018 年 9 月 27 日

企业信用信息公示系统网址:

<http://hn.gsxt.gov.cn>

中华人民共和国国家工商行政管理总局监制



## 花色挂面

### 1 范围

本标准规定了花色挂面的要求、试验方法、检验规则及标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于以小麦粉、水为主要原料，食用盐、鸡蛋、鸭蛋、全蛋液、蛋黄液、蛋白液、新鲜胡萝卜、新鲜西红柿、新鲜土豆、新鲜南瓜、新鲜韭菜、新鲜菠菜、新鲜淮山、鸡全蛋粉、鸡蛋白粉、鸡蛋黄粉、牛肉粉、猪肉粉、鸡肉粉、鱼肉粉、蔬菜粉、蔬菜汁、食用菌粉、干豆粉、水果粉、水果汁、谷朊粉、葛根粉、荞麦粉、燕麦粉、南瓜粉、玉米粉、莲子粉、苦荞粉、高粱粉、青稞粉、小米粉、黑米粉、紫米粉、薏米粉、糙米粉、藜麦粉、紫薯粉、红薯粉、木薯粉、魔芋粉、大豆蛋白粉、可可粉、食用植物油其中一种或几种为辅料，添加或不添加食品添加剂，经混合、和料、压延、熟化、切条（或造型）、干燥、切断、包装等工艺生产而成的花色挂面。

### 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 食品中酸度的测定             |
| 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 食品标签通用标准             |
| 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 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标准和有关规定。

### 3.2 感官要求

感官要求应符合表 1 的要求。

表 1 感官要求

| 项目   | 要求                        | 检验方法                                     |
|------|---------------------------|------------------------------------------|
| 色泽   | 具有产品固有的色泽                 | 取试样于洁净白瓷盘中, 用感官检测色泽、组织形态、气味、滋味、杂质、品尝其滋味。 |
| 气、滋味 | 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, 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的规定。

表 2 理化指标

| 项目        | 指标     | 检验方法                |
|-----------|--------|---------------------|
| 水分/(%)    | ≤ 14.5 | GB 5009.3           |
| 酸度/(°T)   | ≤ 4.0  | GB 5009.239         |
| 自然断条率/(%) | ≤ 5.0  | LS/T 3212-2014中 附录B |
| 熟断条率/(%)  | ≤ 5.0  | LS/T 3212-2014中 附录C |
| 烹调损失/(%)  | ≤ 15.0 | LS/T 3212-2014中 附录C |

### 3.4 污染物限量

污染物限量应符合表 3 的规定。

表 3 污染物限量

|                 |        |            |
|-----------------|--------|------------|
| 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 的规定。

表 4 真菌毒素限量

|                              |       |            |
|------------------------------|-------|------------|
| 黄曲霉毒素B <sub>1</sub> /(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相应得食品安全国家标准和有关规定。

3.6.2 食品添加剂的品种和使用量应符合GB 2760中的规定。

### 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 规定的方法测定。

## 4 生产加工过程中的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

## 5 检验规则

### 5.1 组批

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

所抽样品须为同一批次并在保质期内的产品, 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

5.3.1 出厂检验项目为感官指标、水分、酸度、自然断条率、熟断条率、烹调损失率、净含量。

5.3.2 每批产品应进行出厂检验，检验合格后方可出厂。

### 5.4 型式检验

5.4.1 型式检验包括要求中全部项目。

5.4.2 产品在正常生产时每半年检验一次，出现下列情况时应及时检验：

- a) 产品定型投产时；
- b) 生产工艺或主要设备发生改变时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- d) 主要原料产地或供货商发生改变时；
- e) 停产3个月以上恢复生产时；
- f) 食品安全监督机构提出进行型式检验要求时。



### 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，允许对该批次产品留样抽样复检。复检结果仍不符合本标准，判定该批产品为不合格品。

## 5 标志、包装、运输、贮存

### 5.1 标志

5.1.1 包装标签应符合 GB 7718、GB 28050 及相关的规定。

5.1.2 外包装标志应符合 GB/T 191 规定。

### 5.2 包装

5.2.1 包装材料应符合 GB 4806.7 的要求。

5.2.2 外包装瓦楞纸箱应符合 GB/T 6543 的要求。

### 5.3 运输

运输应符合 GB 31621 的规定。

### 5.4 贮存

运输应符合 GB 31621 的规定。

### 5.5 保质期

在符合本标准规定条件下，产品保质期12个月。

