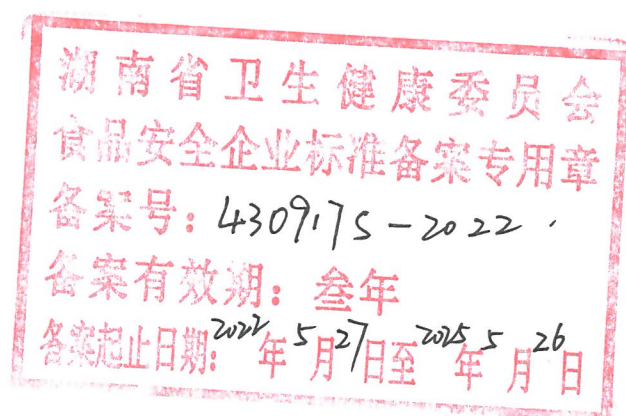


安化县阳升食品加工有限公司企业标准

Q/YASP 0001S-2022

食品安全企业标准 花色挂面



2022-04-22 发布

2022-05-22 实施

安化县阳升食品加工有限公司 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编写规则》给出的规则起草。

本标准由安化县阳升食品加工有限公司提出。

本标准由安化县阳升食品加工有限公司起草。

本标准由安化县阳升食品加工有限公司负责解释。

本标准主要起草人：湛登桥。

本标准代替 Q/YASP 0001S-2019，有效期三年。



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，荞麦、玉米、新鲜水果、新鲜蔬菜、鸡蛋、人参(人工种植)、香菇、甘草(人工种植)、干姜、花椒、孜然、胡椒、八角、桂皮、食用盐中的一种或多种为辅料，添加食品添加剂，经预处理、和料、压延、切条、干燥、切断、精选、包装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
GB/T 29605	感官分析 食品感官质量控制导则
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

感官指标应符合表 1 的规定。

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
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	

安康市市场监督管理局
备案

组织形态	具有产品应有的形状，无霉变，不牙碜	嗅其气味，口尝其滋味。
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/(%)	≤ 14.0	GB 5009.3
酸度/(°T)	≤ 4.0	GB 5009.239
自然断条率/(%)	≤ 8.0	LS/T 3212-2014 中附录 B
熟断条率/(%)	≤ 5.0	LS/T 3212-2014 中附录 C
烹调损失率/(%)	≤ 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

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 的规定。

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 农药最大残留限量

农药最大残留限量应符合 GB 2763 的规定。

3.7 食品添加剂

3.7.1 食品添加剂质量应符合食品安全国家标准和相关规定。

3.7.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 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

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

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、自然断条率、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 产品销售包装上标签标注应符合GB 7718、GB 28050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

运输应符合GB 31621的规定。

6.4 贮存

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，产品的保质期为12个月。

