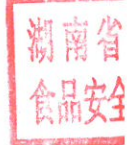
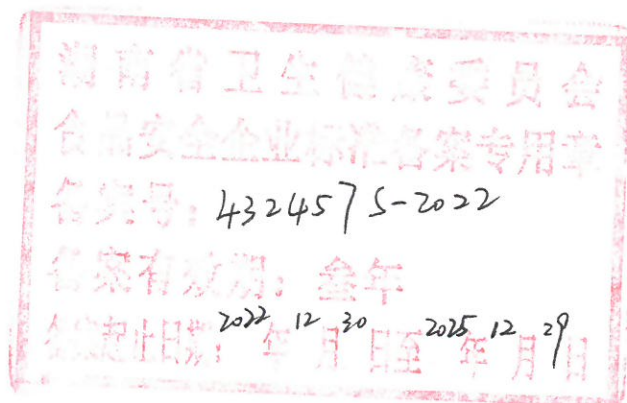


湘潭市雨湖区药食同源绿色食品加工厂企业标准

Q/XSWG 0001S—2022

食品安全企业标准 花色挂面



2022-11-22 发布

2022-12-22 实施

湘潭市雨湖区药食同源绿色食品加工厂 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》给出的规则起草。

本标准由湘潭市雨湖区药食同源绿色食品加工厂提出。

本标准由湘潭市雨湖区药食同源绿色食品加工厂起草。

本标准由湘潭市雨湖区药食同源绿色食品加工厂负责解释。

本标准主要起草人：李科仕。

本标准有效期三年。

本标准代替Q/XSWG 0001S-2019



花色挂面

1 范围

本标准规定了花色挂面的技术要求、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，荞麦、菠菜、洋葱、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、熟化、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

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；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/T 1355	小麦粉
GB 2715	食品安全国家标准 粮食
GB 2716	食品安全国家标准 植物油
GB 2721	食品安全国家标准 食用盐
GB 2760	食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
GB 2762	食品安全国家标准 食品中污染物限量
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 5009.14	食品安全国家标准 食品中锌的测定
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 5009.90	食品安全国家标准 食品中铁的测定
GB 5009.92	食品安全国家标准 食品中钙的测定
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/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
LS/T 3212-2021	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

3.1.1 小麦粉应符合 GB/T 1355、GB 2715 的规定。

3.1.2 水应符合 GB 5749 的规定。

3.1.3 洋葱、菠菜应符合 GB 2762、GB 2763 的规定。

3.1.4 荞麦应符合 GB 2715 的规定。

3.1.5 食用盐应符合 GB 2721 的规定。

3.2 感官要求

感官要求应符合表1的规定。

表1 感官指标

项目	要求	检验方法
色泽	具有产品应有的色泽	GB/T 29605, 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
滋味及气味	具有产品应有的滋味、气味, 无霉味及其他异味	
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

理化指标应符合表2的规定。

表2 理化指标

项目		指标	检验方法
水分/(g/100g)	≤	14.0	GB 5009.3
酸度 (°T)	≤	4.0	GB 5009.239
自然断条率/ (%)	≤	8.0	LS/T 3212-2021 中 附录 B
熟断条率/ (%)	≤	5.0	LS/T 3212-2021 中 附录 C
烹调损失率/ (%)	≤	15.0	LS/T 3212-2021 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(Pb)/(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 食品添加剂及营养强化剂

3.6.1 食品添加剂及营养强化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 的规定。

3.7 净含量及允许短缺量

应符合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》的规定。按 JJF 1070 中规定的方法检验。

4 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

同一班次、同一生产线、同一品种、同一规格的产品为一批。

5.2 抽样

随机抽取 1000g 样品，不少于 20 个最小包装，分成二份，一份检验，一份备查。

5.3 出厂检验

5.3.1 每批产品出厂前，生产单位应进行出厂检验，检验合格后方可出厂。

5.3.2 出厂检验项目包括：感官要求、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

型式检验项目包括本标准要求规定的全部项目。型式检验每半年进行一次，有下列情况之一时亦应进行：

- 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 判定规则

5.5.1 所检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复检。复检结果仍不符合本标准，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 预包装产品标签应符合 GB 7718、GB 28050 及相关的规定。

6.1.2 外包装标志应符合 GB/T 191 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 要求。

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

在符合上述贮运条件下，产品保质期为 12 个月。

