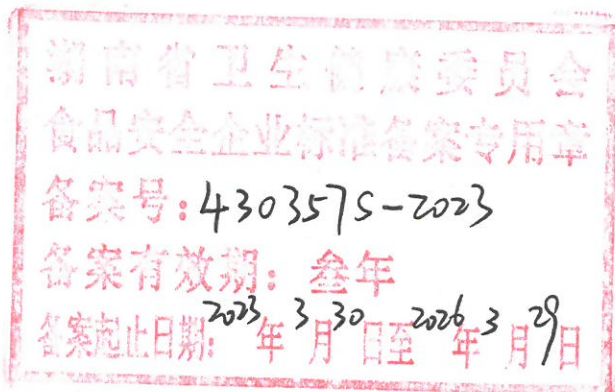


张家界金鲵生物产品开发有限公司企业标准

Q/ZSJN 0021S—2023



食品安全企业标准 全麦挂面



2023-02-17 发布

2023-03-17 实施

张家界金鲵生物产品开发有限公司 发布



前言

本标准根据 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》给出的规则进行格式编写。

本标准由张家界金鲵生物产品开发有限公司提出。

本标准由张家界金鲵生物产品开发有限公司起草。

本标准由张家界金鲵生物产品开发有限公司负责解释。

本标准主要起草人：王建文、郑修齐、高丽萍。

本标准有效期为三年。





1 范围

本标准规定了全麦挂面的要求、试验方法、检验规则及标志、包装、运输和贮存的要求。

本标准适用于以全麦粉、水为主要原料，玉米粉、大米粉、小米粉、荞麦粉、高粱粉、青稞粉、燕麦粉、藜麦粉、大豆蛋白粉、大豆分离蛋白粉、薏苡仁粉、干豆粉、鸡蛋、鸡全蛋粉、鸡蛋白粉、鸡蛋黄粉、鳕鱼粉、银鱼粉、鲍鱼粉、人工养殖子二代大鲵粉、牛肉粉、鸡肉粉、猪肉粉、猪肝粉、排骨粉、海带粉、紫菜粉、虾仁粉、蔬菜粉、坚果粉、食用菌粉、水果粉、食用淀粉、食用盐、谷朊粉为辅料（加或不加），添加或不添加食品添加剂，经混合、和料、压延、熟化、切条、干燥、切断、精选、包装等工艺生产而成的全麦挂面。

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 5009.88	食品安全国家标准 食品中膳食纤维的测定
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令 第 75 号（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

感官要求见表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	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、气味	具有产品应有滋味、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2。

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	GB/T 40636 中 附录 B
熟断条率/(%)	≤ 5.0	GB/T 40636 中 附录 C
烹调损失/(%)	≤ 10.0	GB/T 40636 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 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 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、同一规格产品为一批。

5.2 抽样方法

随机抽样，在同一批产品中随机抽取不少于 1000g 的样品，分为两部分，1 份检验，1 份留存备查。

5.3 出厂检验

5.3.1 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。

5.3.2 出厂检验项目包括感官要求、水分、酸度、熟断条率、烹调损失、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、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，产品的保质期为 12 个月。