

湖南省桃江世莲食品有限公司企业标准



Q/YTSL 0001S-2023

食品安全企业标准

花色挂面

湖南省卫生健康委员会
食品安全企业标准备案专用章

备案号: 4318955-2023

备案日期: 2023 年 11 月 21 日

2023-10-30发布

2023-10-30实施

湖南省桃江世莲食品有限公司 发布

湖南省卫
食品安全企

湖南
食品:

前 言

本文件按照GB/T1.1-2020 《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。

本文件由湖南省桃江世莲食品有限公司提出。

本文件由湖南省桃江世莲食品有限公司负责解释。

本文件起草单位：湖南省桃江世莲食品有限公司。

本文件主要起草人：陈育海。

本标准替代



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、检验规则及标志、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，食用盐、食用淀粉、鸡蛋、鸭蛋、全蛋液、蛋黄液、蛋白液、新鲜蔬菜、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、玉米粉、莲子粉、紫薯粉、红薯粉、薏苡仁、竹笋粉、百合粉、黑茶粉、黄精粉、黑麦粉、咖啡粉、魔芋粉、藜麦粉、青稞粉、木薯粉、食用植物油其中的一种或几种为辅料，添加或不添加食品添加剂，经粉碎、和料、压延、熟化、切条（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 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 ₁ 和G ₁ 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 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/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 40636-2021	挂面
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则
国家市场监督管理总局令第70号 《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

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

感官要求应符合表1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	GB/T 29605. 将样品置于洁： 白瓷盘中，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、霉味及其他异味	
组织形态	具有产品应有的形状，无霉变，不牙穆	
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/((mL/10g)	≤ 4. 0	GB 5009. 239
自然断条率/(%)	≤ 5. 0	GB/T 40636-2021中附录B
熟断条率/(%)	≤ 5. 0	GB/T 40636-2021中附录C
烹调损失率/(%)	≤ 10. 0	GB/T 40636-2021中附录C

3. 4污染物限量

污染物限量应符合表3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GB 2761 的规定。

3. 6食品添加剂

3. 6. 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. 6. 2 食品添加剂的品种及其使用量应符合GB 2760的规定。

3. 7净含量及允许短缺量

应符合国家市场监督管理总局令第70号《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

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

同一批原料、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

所抽样品须为同一批次并在保质期内的产品，随机抽取样品20包，分成2份，1份用于检验，1份备查。

5. 3 出厂检验

5. 3. 1每批产品应经厂质检部门检验合格后方可出厂。

5. 3. 2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

5. 4. 1型式检验项目包括本标准规定的全部要求。

员
专
康
备

