

ICS

Q/ FBS

贵州省食品安全企业标准

Q/FBS 0001S—2021

飞粑实花色挂面

2021-04-20 发布

2021-04-20 实施

贵州飞粑实食品有限公司 发布

目 次

前 言.....	2
1 范围.....	3
2 规范性引用文件.....	3
3 术语和定义.....	3
4 原辅料要求.....	4
5 质量安全要求.....	4
6 净含量.....	5
7 生产加工卫生要求.....	5
8 检验规则.....	5
9 标志、标签、包装、运输、贮存、保质期.....	6
附录 A （规范性附录） 弯曲折断率的测定.....	7

前 言

依据《中华人民共和国食品安全法》及《国家卫生计生委办公厅关于进一步加强食品安全标准管理工作的通知》要求，本公司参照《挂面》行业标准，并结合产品特性，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》要求，起草《飞耙实花色挂面》标准作为生产、检验、贸易、仲裁的依据。

本文件由贵州飞耙实食品有限公司提出。

本文件起草单位：贵州飞耙实食品有限公司。

本文件主要起草人：曹虎灵 李佳勇 陈珊。

飞耙实花色挂面

1 范围

本文件规定了飞耙实花色挂面的术语和定义、原料要求、质量全要求、生产加工卫生要求、检验规则及标志、标签、包装、运输、贮存。

本文件适用于贵州飞耙实食品有限公司按第3.1条的要求生产的红运土城花色挂面。

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 2715	食品安全国家标准	粮食
GB 2749	食品安全国家标准	蛋与蛋制品
GB 2760	食品安全国家标准	食品添加剂使用标准
GB 2761	食品安全国家标准	食品中真菌毒素限量
GB 2762	食品安全国家标准	食品中污染物限量
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 5009.44	食品安全国家标准	食品中氯化物的测定
GB 5009.239	食品安全国家标准	食品酸度的测定
GB/T 5461	食用盐	
GB 5749	生活饮用水卫生标准	
GB 7718	食品安全国家标准	预包装食品标签通则
GB/T 8887	淀粉分类	
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 31636	食品安全国家标准	花粉
LS/T 3202	面条用小麦粉	
LS/T 3212	挂面	
SB/T 11024	新鲜水果分类与代码	
SB/T 10029	新鲜蔬菜分类与代码	
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]年第75号令《定量包装商品计量监督管理办法》		

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

飞耙实花色挂面

以小麦粉为主要原料，添加杂粮、蔬菜、水果、禽蛋、蕨根淀粉、花粉、鲜白茅根、鲜芦根中的一种或几种及食用盐为辅料，配以食品添加剂：碳酸钠等。经配料、调粉、熟化、压延、切条、干燥、截断、称量、包装生产而成的产品。

3.2

弯曲拆断率

挂面数根，截成规定的长度，分别放在标有厘米刻度和角度的平板上，用左手固定零位端右手缓缓沿水平方向向左移动，使面弯曲成弧形，未到规定的弯曲角度拆断即为弯曲拆断条，计算的拆断百分数。

3.3

自然断条率、熟断条率、烹调损失率

LS/T 3212-2014中的术语和定义适用于本标准。

4 原辅料要求

- 4.1 小麦粉应符合 LS/T 3202 的要求。
- 4.2 水应符合 GB 5749 的要求。
- 4.3 杂粮应符合 GB 2715 的要求。
- 4.4 蔬菜应符合 SB/T 10029 的要求。
- 4.5 水果应符合 SB/T 11024 的要求。
- 4.6 禽蛋应符合 GB 2749 的要求。
- 4.7 花粉应符合 GB 31636 的要求。
- 4.8 蕨根淀粉应符合 GB/T 8887 的要求。
- 4.9 其他辅料应符合相应标准要求 and 有关规定。

5 质量安全要求**5.1 感官要求**

应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项目	要求	检验方法
色泽	正常，均匀一致	取适量样品置于洁净、白色磁盘中，在自然光下，用目视法、鼻嗅法、口尝（需要时熟化）法检查。
气味	正常，无酸味、霉味及其他异味	
杂质	无正常视力可见外来杂质	
口感	煮熟后口感不粘，无牙碜	LS/T 3212-2014附录A

5.2 质量安全要求

应符合表 2 的规定。

表 2 质量安全要求

项目		要求	检验方法
质量要求	水分/ (%)	≤14.5	GB 5009.3
	酸度[(0.1mol/L NaOH mL/10g)]	≤4.0	GB 5009.239
	自然断条率/ (%)	≤8.0	LS/T 3212-2014 附录 B
	^a 弯曲折断率/ (%)	≤15.0	见附录
	熟断条率/ (%)	≤5.0	LS/T 3212-2014 附录 C
	烹调损失率/ (%)	≤10.0	LS/T 3212-2014 附录 C
安全要求	铅 (以 Pb 计) mg/Kg	≤0.19	GB 5009.12
	其他食品安全要求应符合 GB 2760、GB 2761、GB 2762 和有关的国家标准、规定。		
注: ^a 挂面长度小于 180mm 时, 不检弯曲折断率。			

6 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。并按JJF 1070的规定检验。

7 生产加工卫生要求

应符合GB 14881的规定。

8 检验规则

8.1 组批规则

以同一班次、同一批原料生产的同品种且包装完好的产品为一批。

8.2 抽样

从同一批次样品堆的不同部位抽取相应数量的样品。抽取样品量不少于4个独立包装, 总量不得少于2kg。所抽取样品分成2份, 约3/4为检验样品, 约1/4为复检备份样品。

8.3 出厂检验

每批产品出厂前, 应进行出厂检验, 出厂检验内容包括净含量、感官指标、水分、酸度。检验合格并附合格证的产品方可出厂。

8.4 型式检验

型式检验项目包括本标准第5章的要求。有下列情况之一时, 应进行型式检验:

- a) 新产品的试制鉴定时;
- b) 连续停产 3 个月以上后恢复生产时;
- c) 正式生产后, 如工艺有较大变化, 可能影响产品质量时;

- d) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时;
- e) 国家市场监督管理总局提出型式检验要求时。

8.5 判定规则

产品经检验,检验结果符合本标准要求,则判定为该批产品合格。如有一项指标不符合本标准要求,允许从同批产品中加倍抽样复检,复检结果还有不合格项,则判定该批产品为不合格品。对不合格项目进行复检,以复检结果为准。

9 标志、标签、包装、运输、贮存、保质期

9.1 标志、标签

产品包装应有明显标志。产品标签应符合GB 7718和GB 28050的有关规定,

9.2 包装

产品应包装后出厂,防止二次污染,包装材料应符合国家食品包装材料的相关规定。

9.3 运输

运输产品的工具必须干燥、洁净,严禁与有害、有毒、有异味的物品混运和混贮。运输过程应轻拿轻放、防雨、防晒。

9.4 贮存

产品应贮存于清洁、干燥、通风良好,有防蝇、防鼠设施的库房内。堆放时应离地、离墙20cm以上。

9.5 保质期

产品在常温下,避免阳光直射,保质期在3个月以上。

附 录 A
(规范性附录)
弯曲折断率的测定

抽取挂面20根,截成180mm,分别放在标有厘米刻度和角度的平板上,用左手固定零位端右手缓缓沿水平方向向左移动,使面弯曲成弧形,未到规定的弯曲角度拆继即为弯曲拆继条。

表 3 挂面厚度与角度要求

挂面厚度 (mm) 要求	角度要求
>0.9	$\geq 25^{\circ}$
≤ 0.9	$\geq 30^{\circ}$

$$U = (N/20) \times 100 \text{-----} (1)$$

式中: U 为弯曲折断率, %。

N 为弯曲折断的挂面根数。