

ICS 67.060

X 11

Q/LXS

贵州省食品安全企业标准

Q/LXS 0001S-2021

花色挂面

2021-05-10 发布

2021-05-20 实施

安龙县德卧镇刘选松面条加工坊 发布

前 言

本文件根据 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》给出的规则起草。

本文件由安龙县德卧镇刘选松面条加工坊提出并批准。

本文件起草单位：安龙县德卧镇刘选松面条加工坊、黔西南州文达顺服务有限公司。

本文件起草人：孙宗奇、刘选松、文达顺。

花色挂面

1 范围

本文件规定了花色挂面的术语和定义、要求（含检验方法）、检验规则、标签、标识、包装、运输和贮存。

本文件适用于以小麦粉为主要原料，添加鸡蛋或全蛋液、蛋黄液、全蛋粉、蛋黄粉等蛋制品，大豆、豌豆、黑豆、绿豆、红小豆等豆类或豆粉制品，薏仁米粉、高粱粉等谷物粉制品，番茄粉、菠菜粉、芹菜粉、胡萝卜粉等蔬菜制品中一种或几种辅料，添加或不添加食用盐、食品添加剂（碳酸钠）等，经预处理、配料、和面、熟化、压延、成型、干燥、切断、包装等工艺而成的，具有独特风味的花色挂面。

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 1352 大豆
- GB/T 1355 小麦粉
- GB 1886.1 食品安全国家标准 食品添加剂 碳酸钠
- GB 2712 食品安全国家标准 豆制品
- GB 2715 食品安全国家标准 粮食
- GB 2721 食品安全国家标准 食用盐
- 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 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 5749 生活饮用水卫生标准
- 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 5009.239 食品安全国家标准 食品中酸度的测定
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB/T 8607 高筋小麦粉
- GB/T 10462 绿豆
- GB/T 10460 豌豆
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB/T 21122 营养强化小麦粉
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

LS/T 3202 面条用小麦粉

LS/T 3212-2014 挂面

NY/T 957 番茄粉

NY/T 599 红小豆

原国家质量监督检验检疫总局令【2005】第75号 定量包装商品计量监督管理办法

3 术语和定义

LS/T 3212-2014界定的术语和定义适用于本文件。

4 要求

4.1 原料

4.1.1 小麦粉

应符合GB/T 1355、LS/T 3202、GB/T 8607、GB/T 21122的规定。

4.1.2 鸡蛋、全蛋液、蛋黄液、全蛋粉、蛋黄粉等蛋制品

应符合GB 2749的规定。

4.1.3 大豆、豌豆、黑豆、绿豆、红小豆等豆类及豆制品

应符合GB 1352、GB/T 10460、GB/T 10462、NY/T 599及GB 2712的规定。

4.1.4 薏仁米粉、高粱粉等谷物粉制品

应符合GB 2715的规定。

4.1.5 番茄粉

应符合NY/T 957的规定。

4.1.6 菠菜粉、芹菜粉、胡萝卜粉等蔬菜制品

应干燥，粉粒均匀，具有产品应有的正常色泽、气味和滋味，污染物限量及农药残留限量应符合GB 2762、GB 2763的规定。

4.1.7 食用盐

应符合GB 2721的规定。

4.1.8 其他原辅料

应符合国家相关标准及有关规定。

4.2 生产用水

应符合GB 5749的规定。

4.3 感官要求

应符合表1要求。

表1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
色泽	具有该产品应有的色泽，均匀一致	取适量试样置于洁净的白瓷盘中，在自然光条件下检查有无异物，观其色泽，嗅其气味。按照食用方法将面条煮熟后，用温开水漱口后品尝其口感。
气味	具有该产品应有的气味，无酸味，无霉味及其他异味	
口感	煮熟后口感不粘、不牙碜	
杂质	无肉眼可见的异物	

4.4 理化指标

应符合表2的要求。

表2 理化指标

项 目	指 标	检验方法	
水分/ (g/100g)	≤	14.5	GB 5009.3
酸度 ^a / (°T)	≤	4.0	GB 5009.239
自然断条率/ (%)	≤	5.0	LS/T 3212-2014 附录 B
熟断条率/ (%)	≤	5.0	LS/T 3212-2014 附录 C
烹调损失率/ (%)	≤	10.0	
铅 (以Pb计) / (mg/L)	≤	0.15	GB 5009.12
注： ^a 不适用于添加番茄粉的产品。			

4.5 食品添加剂

4.5.1 食品添加剂碳酸钠的质量应符合 GB 1886.1 的规定，最大使用量按生产需要适量使用；其他食品添加剂的使用种类及使用量应符合 GB 2760 的规定。

4.5.2 其他原辅料带入的食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。

4.6 净含量

应符合原国家质量监督检验检疫总局令【2005】第75号 《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。检验按JJF 1070 的规定进行。

4.7 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、同一规格的产品为一组批。组批量以产品最小包装数计。

5.2 抽样

应从每批产品中随机抽取 1kg（不少于 4 个独立包装）样品。将样品分为 2 份，其中 3/4 作为检验样品，1/4 作为备检样品。

5.3 出厂检验

每批产品出厂前，应进行出厂检验，出厂检验项目包括但不限于感官、水分、酸度、自然断条率、熟断条率、烹调损失率、净含量。检验合格的产品方可出厂。

5.4 型式检验

每半年进行一次，型式检验项目为本标准技术要求中 4.3~4.6 的全部项目。有下列情况之一时，亦应进行型式检验：

- a) 连续停产三个月以上恢复生产时；
- b) 原料产地、加工工艺或生产设备有较大改变,可能影响产品质量时；
- c) 出厂检验与上次型式检验结果有较大差异时；
- d) 国家市场监督管理总局提出要求时。

5.5 判定规则

检验项目全部合格者，判为合格品。否则，可对该批次产品加倍抽样进行不符合项的检验，判定结果以复检结果为准。

6 标签、标识、包装、运输和贮存

6.1 标签、标识

标签应符合 GB 7718 的规定，其中食品名称可根据所添加辅料的名称来命名（例如：鸡蛋挂面、黄豆挂面、豌豆挂面等）。产品的外包装储运图示标识应符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装

产品包装材料质量应符合国家相关标准的规定。包装应整齐美观、无破损。

6.3 运输

6.3.1 运输工具应清洁、卫生。不得与有毒、有害、有腐蚀、有异味、易挥发或影响产品质量的物品混装运输。

6.3.2 搬运时轻拿轻放，不得扔摔，撞击、挤压。

6.3.3 运输过程中不得暴晒、雨淋、受潮。

6.4 贮存

6.4.1 产品应贮存在阴凉、通风、干燥的室内；不得露天堆放、日晒、雨淋或靠近热源；不得与有毒、有害、有腐蚀、有异味、易挥发或影响产品质量的物品混贮。

6.4.2 仓库内产品，按不同品种堆码整齐。产品离地、离墙堆放。
