Q/ALB

贵州省食品安全企业标准

Q/ALB 0001S—2019

花色挂面

2019-12-05发布 2019–12-15实施

贵州阿老表实业集团有限公司 发布

前 言

本标准根据GB/T1.1《标准化工作导则第一部分：标准的结构和编写》进行编写；

本标准由贵州阿老表实业集团有限公司提出；

本标准起草单位：贵州阿老表实业集团有限公司；

本标准主要起草人：黄义、主芸、田茂强、谢岑。

花色挂面

1 范围

本标准规定了花色挂面的技术要求（含检验方法）、检验规则及标志、标签、包装、运输和贮存。

本标准适用于本公司以小麦粉为主要原料、添加一种或多种蔬菜或蔬菜制品、肉制品、谷物粉类制品等辅料和食品添加剂碳酸钠经和面、成型、干燥、切断、包装制成的具有特殊色、香、味的花色挂面。

1. 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，仅注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引文件，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 1886.1 食品安全国家标准 食品添加剂 碳酸钠

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 食品添加剂使用卫生标准

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 5009.22 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 5009.44 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 10462 绿豆

GB/T 10463 玉米粉

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

NY/T 493 胡萝卜

NY/T 894 绿色食品 荞麦及荞麦粉

NY/T 964 菠菜

LS/T 3212 挂面

GH/T 1013 香菇

 JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

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》

1. 要求

3.1 原辅料要求

* + 1. 小麦粉

应符合GB/T 1355的规定。

3.1.2 生产用水

 应符合GB 5749的规定。

3.1.3 蔬菜及蔬菜制品

 应符合NY/T 493、NY/T 964、GH/T 1013等标准及相应标准的规定。

3.1.4 谷物粉类制品

 应符合GB/T 10462、 GB/T 10463、NY/T 894等标准及相应标准的规定。

3.1.5 食用盐

 应符合GB/T 5461 的规定。

3.1.6 蛋与蛋制品

 应符合GB 2749 的规定。

3.1.7 肉制品

应符合相应的肉制品标准的规定。

3.1.8 营养强化剂

应符合GB 14880及相应产品标准的规定。

3.1.9 碳酸钠

应符合GB 1886.1的规定。

3.2 感官要求

 应符合表l的规定。

表1

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 项 目 | 要 求 | 检验方法 |
| 色 泽 | 均匀一致 | LS/T3212 |
| 杂 质 | 无正常视力可见外来杂质 |
| 气 味 | 无酸味、霉味及其他异味 |
| 口 感  | 煮熟后口感不粘，不牙碜 |

3.3 理化指标

应符合表2的规定。

表2

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 项 目 | 指 标 | 检验方法 |
| 水分含量/（%） | ≤14.5 | GB 5009.3 |
| 酸度/（mL/10g） | ≤4.0 | GB 5009.239 |
| 食盐（以NaCl计）/（%） | ≤2.0 | GB 5009.44 |
| 自然断条率/（%） | ≤5.0 | LS/T 3212  |
| 熟断条率/（%） | ≤5.0 | LS/T 3212  |
| 烹调损失率/（%） | ≤10.0 | LS/T 3212  |
| 铅(以Pb计) /(mg/kg)  | ≤0.18 | GB 5009.12 |
| 黄曲霉毒素B1/（μg/kg）  | ≤5.0 | GB 5009.22 |

3.5 食品添加剂

3.5.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。

3.5.2 食品添加剂种类及添加量应符合GB 2760的规定。

3.6 净含量

 应符合国家《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。按JJF 1070的规定进行检验。

3.7 生产过程卫生要求

应符合GB 14881的规定。

4 检验规则

4.1 组批

 同一品种的同一配方、同一次投料、同一工艺生产的同一规格的产品为同一批次。

4.2 抽样

 每批随机抽取12份样品，分为两份，一份检验，一份备用。

4.3 检验

4.3.1 出厂检验

每批产品出厂前都应进行出厂检验，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。

4.3.2 型式检验

型式检验为本标准中3.2～3.6项中规定的项目，每半年进行一次，有下情况之一时亦应进行型式检验：

a、原料产地或生产工艺设备有较大改变，可能影响产品质量时；

b、连续停产三个月以上恢复生产时；

c、出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时;

d、国家市场监督管理部门提出型式检验要求时。

4.4 判定规则

检验项目全部合格者，判为合格品。否则，可对该批次留样产品进行不符合项的检验，判定结果以复检结果为准。

5 标志、标签、包装、运输、贮存

5.1 标志、标签

产品包装应有明显标志，食品标签应符合GB 7718和GB 28050的规定，包装储运图示标志应符合GB/T 191的规定。

5.2 包装

应采用密闭包装，包装材料应清洁、无异味、无毒无害，并应符合国家相关食品包装材料的安全卫生标准规定。

5.3 运输

运输工具应清洁卫生、无异味、无污染，运输时应防止日晒、雨淋，不得与有毒、有害、有异味、或影响产品质量的物品混装运输。

5.4 贮存

产品应贮存于阴凉、干躁、通风良好、清洁卫生的场所，严禁与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品同处贮存。