

Q/ LCT

贵州省食品安全企业标准

Q/LCT 0006S-2021

荞麦红稗面（花色挂面）

2021-03-08 发布

2021-03-08 实施

贵州老锄头食品股份有限公司 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
3.1	4
荞麦红稗面（花色挂面）	4
3.2	4
自然断条率、熟断条率、烹调损失率	4
4 原辅料要求	4
4.1 小麦粉	4
4.2 红稗	4
4.3 荞麦粉	4
4.4 水	4
4.5 食用盐	4
4.6 碳酸钠	4
4.7 其他辅料	4
5 质量安全要求	4
5.1 感官要求	4
5.2 质量安全要求	5
5.3 食品添加剂	5
5.4 净含量	5
6 生产加工卫生要求	5
7 检验规则	5
7.1 组批规则	5
7.2 抽样	5
7.3 出厂检验	5
7.4 型式检验	6
7.5 判定规则	6
8 标志、标签、包装、运输、贮存、保质期	6
8.1 标志、标签	6
8.2 包装	6
8.3 运输	6
8.4 贮存	6
8.5 保质期	6

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《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《荞麦红稗面（花色挂面）》标准作为生产、检验、贸易、仲裁的依据。

本文件由贵州老锄头食品股份有限公司提出。

本文件起草单位：贵州老锄头食品股份有限公司。

本文件主要起草人：段明贵 周祥红。

荞麦红稗面（花色挂面）

1 范围

本文件规定了荞麦红稗面（花色挂面）的术语和定义、原料要求、质量安全要求、生产加工卫生要求、检验规则及标志、标签、包装、运输、贮存。

本文件适用于贵州老锄头食品股份有限公司按第3.1条的要求生产的荞麦红稗面（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 1886.1	食品安全国家标准	食品添加剂 碳酸钠
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 2763	食品安全国家标准	食品中农药最大残留限量
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 5009.239	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 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 5492	粮油检验	粮食、油料的色泽、气味、口味鉴定
GB/T 35028	荞麦粉	
LS/T 3202	面条用小麦粉	
LS/T 3212	挂面	
DB52/T 1222	地理标志产品	习水红稗
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[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

荞麦红稗面（花色挂面）

以小麦粉为主要原料，添加红稗、荞麦粉、水、食用盐及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

自然断条率 、熟断条率、烹调损失率

LS/T 3212 中的术语和定义适用于本文件。

4 原辅料要求

4.1 小麦粉

应符合LS/T 3202的要求。

4.2 红稗

应符合DB52/T 1222的要求。

4.3 荞麦粉

应符合GB/T 35028的要求。

4.4 水

应符合GB 5749的要求。

4.5 食用盐

应符合GB 5461的要求。

4.6 碳酸钠

应符合GB 1886.1的要求。

4.7 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	按 GB/T 5492 规定的方法进行测定。
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，无牙疹	LS/T 3212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 (°T)	≤ 4.0	GB 5009.239 第一法
	自然断条率/ (%)	≤ 8.0	LS/T 3212 附录 B
	熟断条率/ (%)	≤ 5.0	LS/T 3212 附录 C
	烹调损失率/ (%)	≤ 10.0	LS/T 3212 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 2761、GB 2762、GB 2763 和有关的国家标准、规定。		

5.3 食品添加剂

应符合GB 2760的规定。

5.3.1 碳酸钠

应符合GB 1886.1的要求。

5.4 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JJF1070的规定检验。

6 生产加工卫生要求

应符合GB 14881的规定。

7 检验规则

7.1 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。

7.2 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。

7.3 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、自然断条率、熟断条率、烹调损失率、酸度。检验合格并附合格证的产品方可出厂。

7.4 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，亦应进行型式检验：

- 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。

7.5 判定规则

产品经检验，检验结果符合本标准要求的，则判定为该批产品合格。如有一项指标不符合本标准要求的，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。

8 标志、标签、包装、运输、贮存、保质期

8.1 标志、标签

产品包装应有明显标志，产品包装运输图示应符合GB/T 191的规定。食品标签应符合GB 7718和GB 28050的规定，

8.2 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。

8.3 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。

8.4 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。

8.5 保质期

产品在常温下，避免阳光直射，保质期在3个月以上。
