

Q/FXY

贵州省食品安全企业标准

Q/FXY 0007S—2021

佛手瓜（蔬菜）鲟鱼龙骨面

2021-04-20 发布

2021-04-25 实施

贵州芳香园民族特色食品股份有限公司 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》的规定起草。

本文件由贵州芳香园民族特色食品股份有限公司提出并批准。

本文件起草单位：贵州芳香园民族特色食品股份有限公司。

本文件主要起草人：果振灿、胥建霞、黄奇芳。

佛手瓜（蔬菜）鲟鱼龙骨面

1 范围

本文件规定了佛手瓜（蔬菜）鲟鱼龙骨面的术语和定义、要求（检验方法）、检验规则及标签、标志、包装、运输和贮存。

本文件适用于贵州芳香园民族特色食品股份有限公司佛手瓜（蔬菜）鲟鱼龙骨面的生产、检验及贸易。

2 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，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是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/T 1355 小麦粉

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 2733 食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品

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 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 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

LS/T 3212 挂面

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

定量包装商品计量监督管理办法（国家质量监督检验检疫总局[2005]第75号令）

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

佛手瓜（蔬菜）鲟鱼龙骨面

以小麦粉为主要原料，添加鸡蛋、鲟鱼龙骨、佛手瓜（又名捧瓜）、蔬菜、生姜、食用盐等辅料中的部分或全部，先将鲟鱼龙骨、佛手瓜或者蔬菜破碎，加鸡蛋、生姜水用磨浆机磨成细浆加入面粉中，经过和面、压延（片）、切条、干燥（或不干燥）等工序加工而成的非即食面条。

4 产品分类

按照生产工艺产品分为：

- 4.1 佛手瓜（蔬菜）鲟鱼龙骨湿面。
- 4.2 佛手瓜（蔬菜）鲟鱼龙骨挂面。

5 要求

5.1 原辅料要求

5.1.1 小麦粉

应符合GB/T 1355和GB 2715的规定。

5.1.2 鸡蛋

应符合GB 2749的规定。

5.1.3 鲟鱼龙骨

鲟鱼龙骨应取自于能满足人类食用要求的鲟科鱼类，无污染、无异味。应符合GB 2733的规定。

5.1.4 佛手瓜

佛手瓜果皮翠绿、光滑，果实梨形，口感清脆多汁、鲜嫩可口。应符合GB 2762和GB 2763的规定。

5.1.5 食用盐

应符合GB 2721的规定。

5.1.6 其他辅料

应符合相应的食品标准和有关规定。

5.1.7 生产用水

应符合GB 5749 的规定。

5.2 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	具有该品种应有的色泽	将适量样品置于白色瓷盘中,在自然光线下观察色泽、杂质。嗅其气味,温开水漱口,熟制后品其滋味
气味和滋味	具有该品种应有的气味和滋味,无异味	
口 感	煮熟后口感不粘,不牙碜	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

5.3 理化指标

应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目		指 标		检验方法
		湿 面	挂 面	
水分/(g/100g)	≤	75	14.5	GB 5009.3
自然断条率/(g/100g)	≤	—	8	LS/T 3212
熟断条率/(g/100g)	≤	—	5	LS/T 3212
烹调损失率/(g/100g)	≤	—	15	LS/T 3212
酸度/(° T)	≤	4.0		GB 5009.239
铅(以 Pb 计)/(mg/kg)	≤	0.18		GB 5009.12

5.4 其他污染物限量

应符合 GB 2762 的规定。

5.5 真菌毒素限量

应符合 GB 2761 的规定。

5.6 食品添加剂

应符合 GB 2760 的规定。

5.7 净含量

预包装食品的净含量应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定;按 JJF 1070 中规定的方法进行检验。

5.8 食品生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

6 检验规则

6.1 组批

以同一批投料、同一班次加工的产品为同一组批。

6.2 抽样

以同批次产品随机抽样6个包装（袋），总量不少于1.2kg，分为2份，5个包装（袋）作为检验样品，1个包装（袋）作为备检样品。

6.3 出厂检验

5.3.1 每批产品经出厂检验合格后方可出厂。

5.3.2 出厂检验项目为感官、净含量、水分、自然断条率（挂面）、熟断条率（挂面）、烹调损失率（挂面）、酸度。

5.2 型式检验

5.4.1 型式检验项目包括本标准 5.2~5.7 规定的全部项目及标签。

5.4.2 型式检验项目应定期进行，每半年至少一次，有下列情况之一，亦应进行型式检验：

- a) 原料产地或生产工艺有较大改变，可能影响产品质量时；
- b) 连续停产3个月后恢复生产时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- d) 国家市场监督管理总局提出型式检验要求时。

5.3 判定规则

当出厂检验项目或型式检验项目均符合本标准规定时，判定该批产品合格。当出厂检验或型式检验出现不符合本标准规定的项目时，应对备检样品进行不合格项的复验，判定结果应以复验结果为准。

6 包装、标签、标志、运输、贮存

6.1 包装

产品采用符合食品安全卫生标准要求的材料包装，应包装严密，不得泄漏。

6.2 标签、标志

6.2.1 预包装食品标签应符合 GB 7718 的规定；预包装食品营养标签应符合 GB 28050 的规定。

6.2.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.3 运输

运输应在常温下进行，产品应轻装、轻卸，防止挤压、防止日晒雨淋，并不得与有毒有害物品混合装运，运输工具必须无毒无害，符合有关卫生要求。

6.4 贮存

产品应贮存于阴凉、干燥、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，离地离墙存放。
