

保定双丰面粉制造有限公司企业标准

Q/SFMF 0004S-2019

花色挂面

备案号: 131035S-2019
备案日期: 2019年04月10日
有效日期: 2024年04月09日

2019-02-15 发布

2019-03-15 实施

保定双丰面粉制造有限公司 发布





前 言

本标准的编写格式符合GB/T 1.1-2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》的规定。

本标准贯彻了强制性国家标准GB 7718《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》、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》，参考了行业标准LS/T 3212《挂面》，本标准的检验方法采用了相应国家标准的规定。

本标准由保定双丰面粉制造有限公司提出。

本标准起草单位：保定双丰面粉制造有限公司。

本标准主要起草人：曹旭、王志霞、刘萌萌。

本标准于2019年2月15日由保定双丰面粉制造有限公司负责人曹旭批准，并对标准中所规定的内容和实施后果负责。

本标准于2019年2月15日首次发布。



花色挂面

1 范围

本标准规定了花色挂面的术语和定义、技术要求、生产加工过程卫生要求、检验规则、标识、包装、运输、贮运和保质期。

本标准适用于花色挂面的生产、检验和销售。

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 2749 食品安全国家标准 蛋与蛋制品

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/T 2828.1 计数抽样检验程序 第1部分：按接收质量限（AQL）检索的逐批检验抽样计划

GB/T 5461 食用盐

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB/T 5492 粮油检验 粮食、油料的色泽、气味、口味鉴定

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 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 35028 荞麦粉

LS/T 3212 挂面

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令第75号 《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令第123号 《国家质量监督检验检疫总局关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》



3 术语与定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1 花色挂面

以小麦粉为主要原料，添加适量食用盐，添加鸡蛋（去壳）、绿豆粉、荞麦粉中的一种或几种，经过加水和面、熟化、压延、切条、烘干、截断、包装而成的挂面。

4 技术要求

4.1 原料要求

4.1.1 小麦粉应符合 GB/T 1355、GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。

4.1.2 鸡蛋应符合 GB 2749、GB 2762、GB 2763 的规定。

4.1.3 绿豆粉应符合 GB 2715、GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。

4.1.4 荞麦粉应符合 GB/T 35028、GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。

4.1.5 生产过程中用水应符合 GB 5749 的规定。

4.1.6 食用盐应符合 GB/T 5461、GB 2721、GB 2762、GB 2763 的规定。

4.2 感官要求

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	均匀一致	GB/T 5492
气味	无酸味、霉味及其他气味	
杂质	无肉眼可见的异物	取 20g 样品,置于洁净的白瓷盘中在明亮处用肉眼观察其异物。
口感	煮熟后口感不粘, 不牙碜	LS/T 3212

4.3 理化指标

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
水分含量/ (%)	≤ 14.5	GB 5009.3
酸度/ (°T)	≤ 4.0	GB 5009.239
自然断条率/ (%)	≤ 5.0	LS/T 3212
熟断条率/ (%)	≤ 5.0	
烹调损失率/ (%)	≤ 10.0	
铅 (以 Pb 计) / (mg/kg)	≤ 0.15	GB 5009.12



4.4 净含量

符合国家质量监督检验检疫总局令第75号《定量包装商品计量监督管理办法》要求。净含量检测按JJF 1070规定进行。

5 生产加工过程中卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

6 检验规则

6.1 组批

由同一班次，同一生产线生产的包装完好的同一品种为一批。

6.2 出厂检验

6.2.1 抽样方法和数量

在成品仓库内随机抽取样品，依据组批量，按照GB/T 2828.1的方法取样。

6.2.2 检验项目

出厂检验项目为色泽、气味、杂质、口感、水分含量、酸度、自然断条率、熟断条率、烹调损失率、净含量。

6.2.3 产品出厂前须经企业质量检验部门按本标准规定逐批进行检验，检验合格后出具质量合格证明书。附有质量合格证书的产品方可出厂。

6.3 型式检验

6.3.1 抽样方法和数量

从出厂检验合格的任一批产品中，随机抽取10个最小独立包装，其中4个用作感官要求、净含量的检验，2个用作理化检验，另4个留样备用。

6.3.2 形式检验检验项目为本标准技术要求中 4.2、4.3、4.4 规定的全部项目。

6.3.3 正常生产时，型式检验每半年进行一次，发生下列情况之一的亦应进行：

- a) 主要原辅料、关键工艺、设备有较大变化时；
- b) 更换设备或长期停产后，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) 国家有关行政管理部门提出进行型式检验要求时。

6.4 判定规则

检验项目全部符合本标准要求判定产品为合格。检验项目如不符合本标准时，对不合格项目从该批次产品中加倍抽样复检。复检结果仍有一项不合格，判定该批产品为不合格品。



7 标识、包装、贮存、运输、保质期

7.1 标识

7.1.1 产品标签应符合 GB 7718、GB 28050 和国家质量监督检验检疫总局令第 123 号《国家质量监督检验检疫总局关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》的规定。

7.1.2 包装贮运标志应符合 GB/T 191 规定。

7.2 包装

7.2.1 包装应整洁、完好、无破损。

7.2.2 产品内包装材料应用无毒无害的塑料袋、包装纸或纸盒包装、纸包加收缩膜包装，包装材料应符合相关标准和法律法规的规定。

7.3 贮存

7.3.1 产品应储存在清洁、通风、阴凉、干燥的仓库中，并有防尘、防蝇、防虫、防鼠等设施。

7.3.2 产品不应与有毒、有害、有异味、易变质、易腐败、易生虫、易挥发等影响产品质量的物品共同存放。

7.4 运输

7.4.1 运输工具应清洁、无异味。

7.4.2 运输中用注意轻装、轻卸、防晒、防雨，不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装运输。

7.5 保质期

在规定的贮存运输条件下，保质期8个月。