

# Q/YKS

## 抚宁区榆关镇凯顺食品加工厂企业标准

Q/YKS 0001S-2019

### 花色挂面

备案号：131571S-2019  
备案日期：2019年07月10日  
有效日期：2024年07月09日

2019-05-09 发布

2019-06-10 实施

抚宁区榆关镇凯顺食品加工厂 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。

本标准贯彻了国家标准GB 7718《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》和GB 28050《食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则》的规定，参考了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。

本标准由抚宁区榆关镇凯顺食品加工厂提出。

本标准起草单位：抚宁区榆关镇凯顺食品加工厂。

本标准主要起草人：齐江波。

本标准于2019年05月09日由抚宁区榆关镇凯顺食品加工厂负责人朱振宁批准，并对标准中所规定的内容和实施后果负责。

本标准于2019年05月09日首次发布。



# 花色挂面

## 1 范围

本标准规定了花色挂面的技术要求、生产加工过程的卫生要求、检验方法、检验规则、标识、包装、运输、贮运和保质期。

本标准适用于以小麦粉为原料，添加食用盐、水，添加或不添加南瓜或南瓜粉、菠菜或菠菜粉、胡萝卜或胡萝卜粉、芹菜或芹菜粉、紫甘蓝或紫甘蓝粉、油菜或油菜粉、西蓝花或西蓝花粉、香菇或香菇粉、番茄或番茄粉、紫薯或紫薯粉、甜菜根或甜菜根粉、玉米、紫米、燕麦、荞麦、黄豆、青豆、红小豆、绿豆、高粱米、小米、大黄米、黑豆、豌豆、鸡蛋中的一种或多种，经配料、和面、醒面、压延、切条、干燥、冷却、截断、称量、包装制成的花色挂面。

## 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 1353 玉米

GB/T 1354 大米

GB/T 1355 小麦粉

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 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 5009.239 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 7096 食品安全国家标准 食用菌及其制品

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB/T 8231 高粱

GB/T 10458 荞麦

GB/T 10460 豌豆

GB/T 10462 绿豆

GB/T 11766 小米

GB/T 13356 黍米



- 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  
 NY/T 285 绿色食品 豆类  
 NY/T 493 胡萝卜  
 NY/T 580 芹菜  
 NY/T 599 红小豆  
 NY/T 743 绿色食品 绿叶类蔬菜  
 NY/T 745 绿色食品 根菜类蔬菜  
 NY/T 746 绿色食品 甘蓝类蔬菜  
 NY/T 747 绿色食品 瓜类蔬菜  
 NY/T 892 绿色食品 燕麦及燕麦粉  
 NY/T 954 小粒黄豆  
 NY/T 964 菠菜  
 NY/T 1045 绿色食品 脱水蔬菜  
 NY/T 1517 加工用番茄  
 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【2005】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 技术要求

#### 3.1 原料要求

- 3.1.1 小麦粉应符合 GB/T 1355 的规定。  
 3.1.2 水应符合 GB 5749 的规定。  
 3.1.3 食用盐应符合 GB 2721 的规定。  
 3.1.4 南瓜应符合 NY/T 747 的规定。  
 3.1.5 菠菜应符合 NY/T 964 的规定。  
 3.1.6 胡萝卜应符合 NY/T 493 的规定。  
 3.1.7 芹菜应符合 NY/T 580 的规定。  
 3.1.8 紫甘蓝、西蓝花应符合 NY/T 746 的规定。  
 3.1.9 油菜应符合 NY/T 743 的规定。  
 3.1.10 香菇应符合 GB 7096 的规定。  
 3.1.11 番茄符合 NY/T 1517 的规定。  
 3.1.12 紫薯应块茎表面光滑，清洁不带杂，不干皱，无明显缺陷（病虫害、畸形、冻害、裂薯、黑心、空腔、腐烂、机械伤），并符合 GB 2762、GB 2763 中对薯类产品的要求。



- 3.1.13 甜菜根应符合 NY/T 745 的规定
- 3.1.14 玉米应符合 GB 1353 的规定。
- 3.1.15 紫米应符合 GB/T 1354 的规定。
- 3.1.16 燕麦应符合 NY/T 892 的规定。
- 3.1.17 荞麦应符合 GB/T 10458 的规定。
- 3.1.18 黄豆应符合 NY/T 954 的规定。
- 3.1.19 青豆、黑豆应符合 NY/T 285 的规定。
- 3.1.20 红小豆应符合 NY/T 599 的规定。
- 3.1.21 绿豆应符合 GB/T 10462 的规定。
- 3.1.22 高粱米应符合 GB/T 8231 的规定。
- 3.1.23 小米应符合 GB/T 11766 的规定。
- 3.1.24 大黄米应符合 GB/T 13356 的规定。
- 3.1.25 豌豆应符合 GB/T 10460 的规定。
- 3.1.26 鸡蛋应符合 GB 2749 的规定。
- 3.1.27 南瓜粉、菠菜粉、胡萝卜粉、芹菜粉、紫甘蓝粉、油菜粉、西蓝花粉、番茄粉、紫薯粉、香菇粉、甜菜根粉应符合 NY/T 1045 的规定。
- 3.1.28 以上原料均应符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。

### 3.2 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	均匀一致	取适量样品，置于白色瓷盘内，在充足的自然光下观察其色泽、组织形态/性状，嗅其气味、尝其滋味，检查有无杂质，煮熟后检查口感
组织状态	呈条状	
气味和滋味	无酸味、霉味及其他异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	
口感	煮熟后口感不粘，不牙疼	

### 3.3 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
水分/(g/100g)	≤ 14.5	GB 5009.3

表 2 (续)

项 目	指 标	检验方法
酸度/(mL/10g) ≤	4.0	GB 5009.239
自然断条率/(g/100g) ≤	5.0	LS/T 3212中附录B
熟断条率/(g/100g) ≤	5.0	LS/T 3212中附录C
烹调损失率/(g/100g) ≤	10.0	LS/T 3212中附录C
铅(以Pb计)/(mg/kg) ≤	0.15	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> /(ug/kg) ≤	5.0	GB 5009.22

### 3.4 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。

### 4 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

### 5 检验规则

#### 5.1 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。

#### 5.2 出厂检验

##### 5.2.1 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。

##### 5.2.2 检验项目

感官要求、水分、熟断条率、自然断条率、净含量。

#### 5.3 型式检验

##### 5.3.1 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个最小包装, 4个用作感官要求、净含量检验, 2个用作理化指标的检验, 另4个留样备用。

##### 5.3.2 检验项目为本标准技术要求中技术要求规定的全部项目。

##### 5.3.3 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:

- 主要原辅料、关键工艺、设备有较大变化时;
- 更换设备或长期停产后, 恢复生产时;
- 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时;
- 国家有关行政管理部门提出进行型式检验要求时。

#### 5.4 判定规则

检测项目全部符合本标准要求时判定为合格产品。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验，复验结果仍有一项不合格时，则判定该批产品为不合格品。

### 6 标识、包装、贮存、运输、保质期

#### 6.1 标识

6.1.1 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。

6.1.2 包装贮运标志应符合 GB/T 191 规定。

#### 6.2 包装

包装材料和容器的质量应符合相关标准和法律法规的要求。

#### 6.3 贮存

产品应在清洁、干燥、通风避光、无虫害、无鼠害的仓库内贮存，不得与有毒、有异味、易挥发、易腐蚀的物品同处存放。

#### 6.4 运输

运输工具应干净，不得与有毒、有异味、易挥发、易腐蚀的物品混装运输。产品运输应避免日晒、雨淋。

#### 6.5 保质期

在规定的贮存运输条件下，保质期为12个月。

