

Q/PJPAN

盘锦品爱诺食品有限公司企业标准

Q/PJPAN 0001S—2020

花色挂面

2020-××-××发布

2020-××-××实施

盘锦品爱诺食品有限公司 发布

前 言

本标准按 GB/T 1.1-2009《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》编制。

本标准的安全指标依据 GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、GB 2761-2017《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》、GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》制定，其它指标参照 LS/T 3212-2014《挂面》及根据产品实测值制定，其中铅标准严于国家标准（国标规定铅（以 Pb 计） ≤ 0.2 mg/kg，本标准规定铅（以 Pb 计） ≤ 0.18 mg/kg）。

本标准由盘锦品爱诺食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：李雪娇

本标准属首次发布。

花色挂面

1 范围

本标准规定了花色挂面的技术要求，试验方法，检验规则、标签、标志、包装、运输与贮存。

本标准适用于以小麦粉、玉米粉为原料，添加蔬菜粉（汁）、水果粉（汁）、食用盐、食用碱（碳酸钠），经原料预处理、配料、调粉、和面、压延、切条、晾晒、截断、称量包装而成的非即食型花色挂面。

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 1886.1 食品安全国家标准 食品添加剂 碳酸钠
- 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 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 4806.1 食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求
- GB 4806.6 食品安全国家标准 食品接触用塑料树脂
- GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
- GB 4806.8 食品安全国家标准 食品接触用纸和纸板材料及制品
- 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/T 5517 粮油检验 粮食及制品酸度测定
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB/T 8607 高筋小麦粉
- GB 9683 复合食品包装袋卫生标准
- GB/T 10463 玉米粉
- 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 3202 面条用小麦粉
- 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（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（2009）第 123 号 《食品标识管理规定》

3 要求

3.1 原料要求

3.1.1 小麦粉：应符合 GB 1355 或 GB/T 8607 或 LS/T 3202 的规定。

3.1.2 食用盐：应符合 GB 2721 的规定。

3.1.3 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。

3.1.4 食用碱（碳酸钠）：应符合 GB 1886.1 的规定。

3.1.5 蔬菜粉（汁）、水果粉（汁）应符合相应的食品标准，且符合 GB2761、GB2762、GB2763 的规定

3.2 感官要求

应符合表 1 规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
色 泽	具有该产品应有色泽，均匀一致	取适量样品放在玻璃器皿内，在光线充足地方，目测色泽、组织形态、杂质，用鼻嗅其气味，取少量品尝产品的滋味。
组织状态	具有本品固有组织形态、性状，无变质、无霉点	
滋、气味	具有该产品特有的滋味和气味，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

3.3 理化指标

应符合表 2 规定。

表 2 理化指标

项 目	理化指标	检验方法
水分/%	≤ 14.5	GB 5009.3
酸度/(mL/10g)	≤ 4.0	GB/T 5517
自然断条率/%	≤ 5.0	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
铅（以Pb计）/(mg/kg)	≤ 0.18	GB 5009.12

3.4 食品添加剂

3.4.1 食品添加剂质量应符合相应的安全标准和有关规定。

3.4.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

3.5 污染物限量

应符合 GB 2762 的规定。

3.6 真菌毒素限量

应符合 GB 2761 的规定。

3.7 农药残留限量

应符合 GB 2763 的规定。

3.8 净含量及允许短缺量

按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》执行，依照 JJF 1070 中规定的方法检验。

3.9 生产过程卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

4 检验规则

4.1 入库检查

生产用原辅料、包装材料在入库前应经企业质量检验部门按规定进行检查验收，合格后方可入库。

4.2 组批与抽样

4.2.1 组批

以同批原料、同一配料、同一班次生产的产品为一批。

4.2.2 抽样

4.2.2.1 出厂检验每次在每批中随机抽取不少于 1kg（不低于 2 个最小销售包装）的成品进行检测，样品分为两份，一份作为检验样品，一份作为备样样品。

4.2.2.2 型式检验抽样应在出厂检验合格批次中随机抽取不少于 2kg（不低于 4 个最小销售包装）的产品作为检测样品，样品分为两份，一份作为检验样品，一份作为备样样品。

4.3 出厂检验

产品出厂需经工厂检验部门逐批检验合格，附产品合格证方能出厂。出厂检验项目为：感官要求、水分、酸度、自然断条率、熟断条率、烹调损失率、净含量及允许短缺量。

4.4 型式检验

4.4.1 型式检验项目为要求中的全部项目

4.4.2 型式检验每半年进行一次，有下列情况应进行型式检验：

- a) 产品定型投产时；
- b) 停产 3 个月以上恢复生产时；
- c) 原辅料产地、供应商发生改变或更新主要生产设备时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验结果差异较大时；
- e) 供需双方对产品质量有争议，请第三方进行仲裁时；
- f) 国家食品安全监督管理部门提出要求时；

4.5 判定规则

产品经检验全部符合标准要求时，判定为合格品，如有不合格项时，可在同批产品中加倍取样对不合格项目进行复检，以复检结果为准。

5 标签、标志、包装、运输和贮存

5.1 标签、标志

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【2009】第 123 号《食品标识管理规定》的规定，包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

5.2 包装

包装材料和容器应符合相应的食品国家标准及有关规定，封口严密，包装牢固。外包装采用瓦楞纸箱，应符合 GB/T 6543 的规定。

5.3 运输

产品在运输过程中应轻拿轻放，避免日晒、雨淋。运输工具应清洁卫生，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

产品应贮存于清洁卫生、阴凉、干燥、通风良好的场所，包装箱底部应有 10 cm 以上的垫板，离墙 20 cm 以上。不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品同处贮存。

在符合本标准规定的条件下，产品保质期为 18 个月。
