

Q/KTF

克拉玛依市腾飞粮油购销储备有限责任公司

食 品 安 全 企 业 标 准

Q/KTFQ0001S-2018

粮食制品（花色挂面）



2018-08-10 发布

2018-09-10 实施

克拉玛依市腾飞粮油购销储备有限责任公司 发布

前 言

根据《中华人民共和国食品安全法》的相关规定，按照 GB/T1.1-2009《标准化工作导则 第1部分 标准的结构和编写》的要求，参照国家相关标准，并结合企业生产实际制定本企业标准，作为组织生产和质量控制的依据。

本标准由克拉玛依市腾飞粮油购销储备有限责任公司负责提出。

本标准由克拉玛依市腾飞粮油购销储备有限责任公司负责起草。

本标准起草人：周媛

本标准批准人：柳有江

本标准于 2018 年 8 月 10 日首次发布。



粮食制品（花色挂面）

1 范围

本标准规定了粮食制品（花色挂面）技术要求、生产加工过程、试验方法、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于以小麦粉、玉米粉、牛奶、鸡蛋、菠菜汁、水、食盐、碳酸钠经调粉、压制、切条、热风干燥、截断、称量、包装制成的粮食制品（花色挂面）。

2 规范性引用文件

下列标准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。

GB1886.1	食品安全国家标准 食品添加剂 碳酸钠
GB2749	食品安全国家标准 蛋与蛋制品
GB2760	食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
GB2762	食品安全国家标准 食品中污染物限量
GB2763	食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
GB5009.3	食品安全国家标准 食品中水分的测定
GB5009.11	食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
GB5009.12	食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB5009.15	食品安全国家标准 食品中镉的测定
GB5009.17	食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定
GB5009.22	食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素 B 族和 G 族的测定
GB5009.96	食品安全国家标准 食品中赭曲霉毒素 A 的测定
GB5009.123	食品安全国家标准 食品中铬的测定
GB5009.239	食品安全国家标准 食品中酸度的测定
GB5749	生活饮用水卫生标准
GB5461	食用盐
GB7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB9683	复合食品包装袋卫生标准
GB14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB19301	食品安全国家标准 生乳
GB28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB/T191	包装贮运图示标志
GB/T1355	小麦粉
GB/T6543	运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
GB/T10463	玉米粉
NY/T894	绿色食品 荞麦及荞麦粉



LS/T3212 挂面
JJF1070 定量包装商品净含量计量检验规则
国家质量检验检疫总局第 75 号令《定量包装商品计量监督管理办法》

3 产品分类

- 3.1 鸡蛋挂面：以小麦粉、水、鸡蛋、食盐、碳酸钠为原料，经调粉、压制、切条、热风干燥、截断、称量、包装制成的鸡蛋挂面。
- 3.2 牛奶挂面：以小麦粉、水、牛奶、鸡蛋、食盐、碳酸钠为原料，经调粉、压制、切条、热风干燥、截断、称量、包装制成的牛奶挂面。
- 3.3 菠菜挂面：以小麦粉、水、菠菜汁、食盐、碳酸钠为原料，经调粉、压制、切条、热风干燥、截断、称量、包装制成的菠菜挂面。
- 3.4 玉米挂面：以小麦粉、水、玉米粉、食盐、碳酸钠为原料，经调粉、压制、切条、热风干燥、截断、称量、包装制成的玉米挂面。
- 3.5 荞麦挂面：以小麦粉、水、荞麦粉、食盐、碳酸钠为原料，经调粉、压制、切条、热风干燥、截断、称量、包装制成的荞麦挂面。
- 3.6 花生牛奶挂面：以小麦粉、水、牛奶、花生、鸡蛋、食盐、碳酸钠为原料，经调粉、压制、切条、热风干燥、截断、称量、包装制成的荞麦挂面。

4 技术要求

4.1 原辅料的要求

- 4.1.1 原料要求：原料应符合相应的食品标准和有关规定。
- 4.1.2 小麦粉：符合 GB/T1355 的规定。
- 4.1.3 牛奶：符合 GB19301 的规定。
- 4.1.4 食盐：符合 GB5461 的规定。
- 4.1.5 鸡蛋：符合 GB2749 的规定。
- 4.1.6 玉米粉：符合 GB/T10463 的规定。
- 4.1.7 荞麦粉：符合 NY/T894 的规定。
- 4.1.8 菠菜汁：符合 GB2762、GB2763 的规定。
- 4.1.9 碳酸钠：符合 GB1886.1 的规定。
- 4.1.10 生产用水：符合 GB5749 的规定。

4.2 生产过程的卫生要求：符合 GB14881 的规定。

4.3 感官指标

感官指标应符合表 1 规定。

表 1 感官指标

项 目	指 标
外观	无杂质，无虫害，无污染



色泽	色泽正常, 均匀一致
气味	正常, 无酸味、霉味及其他异味
烹调性	煮熟后口感不沾, 不牙碇, 柔软爽口

4.4 理化指标

理化指标应符合表 2 规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标
水分, %	≤ 14.5
酸度, ml/10g	≤ 4.0
自然断条率, %	≤ 5.0
熟断条率, %	≤ 5.0
烹调损失, %	≤ 10.0
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤ 5.0
赭曲霉毒素 A, μg/kg	≤ 5.0
总砷(以 As 计, mg/kg)	≤ 0.5
铅(以 Pb 计, mg/kg)	≤ 0.1
镉(以 Cd 计, mg/kg)	≤ 0.1
汞(以 Hg 计, mg/kg)	≤ 0.02
铬(以 Cr 计, mg/kg)	≤ 1.0
备注: 农药残留符合 GB2763 的规定。	

4.5 食品添加剂

食品添加剂指标应符合表 3 规定。

表 3 食品添加剂指标

项 目	GB2760规定	生产中添加量
碳酸钠, g/kg	按生产需要适量添加	10-50
备注: 本产品不使用其他食品添加剂。		

4.6 净含量允许短缺量

净含量允许短缺量应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

5 试验方法

5.1 感官: 在自然光线下, 将样品置于清洁、干燥的白瓷盘中, 用目测检查色泽, 嗅其气味, 热水浸泡观察烹调性, 做出评价。

5.2 水分: 按 GB5009.3 规定的方法测定。

5.3 总砷: 按 GB5009.11 规定的方法测定。

5.4 铅: 按 GB5009.12 规定的方法测定。

- 5.5 镉：按 GB5009.15 规定的方法测定。
- 5.6 汞：按 GB5009.17 规定的方法测定。
- 5.7 黄曲霉毒素 B₁：按 GB5009.22 规定的方法测定。
- 5.8 赭曲霉毒素 A：按 GB5009.96 规定的方法测定。
- 5.9 铬：按 GB5009.123 规定的方法测定。
- 5.10 酸度：按 GB5517 规定的方法测定。
- 5.11 自然断条率、熟断条率、烹调损失：按 LS/T3312 规定的方法测定。
- 5.12 净含量允许短缺量：按 JJF1070 规定的方法测定。

6 检验规则

- 6.1 组批：同一批原料、同一生产条件、同一班次、同一生产日期生产的同一规格产品为一批。
- 6.2 抽样：抽样基数不少于 200 袋，每批抽样样品为 5kg，分成两份，一份为检样，一份为备检样。
- 6.3 出厂检验：每批产品出厂必须检验，经检验合格后，签发合格证方可出厂。出厂检验项目为：感官、水分、酸度、不整齐度、自然断条率、弯曲折断率、烹调损失、熟断条率、净含量。

6.4 型式检验

- 6.4.1 在正常生产中，每年进行一次型式检验，但在下列情形之一的也应进行型式检验：

- a) 新产品试制鉴定时；
- b) 停产半年以上，恢复生产时；
- c) 当原料，工艺有较大变动，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差异较大时；
- e) 国家执法监督机构提出进行型式检验要求时；

- 6.4.2 型式检验应为第 4 章 4.3-4.6 的所有项目。

6.5 判定规则

产品按本标准检验，检验结果均符合标准要求时，则判该批产品为合格品，检验结果中，若有一项或一项以上不合格，则对备查样进行复检，复检结果仍不合格，则判该批产品为不合格。

7 标志、包装、运输、贮存

- 7.1 标志：符合 GB7718 和国家相关规定的要求。包装应分内外包装，均应有明显标志，即：产品名称、生产批号、生产日期、有效期、净重、执行标准、生产许可证编号、等级、配料表、生产厂名、生产厂址、产地、食用方法、联系电话。
- 7.2 包装：内包装食品包装袋符合 GB9683 的要求。外包装瓦楞纸箱符合 GB/T6543 的要求。
- 7.3 运输：运输工具及器材应清洁干燥、无污染，并有防尘、防雨雪设施，不得与有毒有害物质混装运输。
- 7.4 贮存：袋装产品应码放在清洁、干燥、通风、无污染的库房中，注意防虫、防鼠、防潮。不得与有毒有害的物品或水分较高物质混存。成品堆放必须有垫板，离地 20cm 以上，离墙 20cm 以上。
- 7.5 保质期：在以上的条件下，保质期为 12 个月。

新疆维吾尔自治区食品安全企业标准编制说明

标准名称	粮食制品（花色挂面）	标准主要起草人	周媛
工作概况（包括标准的制定目的，主要工作过程） 制定目的：本标准制定的目的是制定严于食品安全国家标准的企业标准。 主要工作过程：本标准的起根据 GB/T1.1-2009《标准化工作导则 第1部分 标准的结构和编写》要求，并依据国家标准 GB2715《食品安全国家标准 粮食》质量要求，编写了本标准，然后经过验证，符合 GB2715《食品安全国家标准 粮食》要求，报自治区卫计委受理后备案。			
标准主要内容的确定依据（如技术指标、参数、公式、性能要求、试验方法等统计数据） 该产品水分、酸度、弯曲折断率、烹调损失、熟断条率依据 LS/T3212《挂面》，铅、总砷、镉、汞、铬依据 GB2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》。黄曲霉毒素 B₁、赭曲霉毒素 A 依据 GB2761《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》。 指标中各项目具体检测方法依据 水分：按 GB5009.3 规定的方法测定。总砷：按 GB5009.11 规定的方法测定。铅：按 GB5009.12 规定的方法测定。镉：按 GB5009.15 规定的方法测定。汞：按 GB5009.17 规定的方法测定。黄曲霉毒素 B₁：按 GB5009.22 规定的方法测定。赭曲霉毒素 A：按 GB5009.96 规定的方法测定。铬：按 GB5009.123 规定的方法测定。酸度：按 GB5517 规定的方法测定。自然断条率、熟断条率、烹调损失：按 LST3312 规定的方法测定。净含量允许短缺量：按 JJF1070 规定的方法测定。小麦粉：符合 GB1355 的规定。牛奶：符合 GB19301 的规定。食盐：符合 GB5461 的规定。鸡蛋：符合 GB2749 的规定。玉米粉：符合 GB/T10463 的规定。荞麦粉：符合 NY/T894 的规定。菠菜汁：符合 GB2762、GB2763 的规定。碳酸钠：符合 GB1886.1 的规定。生产用水符合 GB5749 的规定。食品包装袋：符合 GB9683 的规定。食品添加剂符合 GB2760 的规定。食品标签符合 GB7718 和 GB28050 的规定。			
与有关法律、法规和强制性标准的关系 符合《中华人民共和国食品安全法》；《中华人民共和国食品安全法实施条例》；《食品安全企业标准备案办法》；GB2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》LS/T3212《挂面》；GB2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》			
严于食品安全国家标准或地方标准指标及说明 与国标相比，本标准的铅指标严于国家标准，通过在生产中管控。国标中铅$\leq 0.2\text{mg/kg}$。本标准制定铅$\leq 0.1\text{mg/kg}$。			
备案前公示（征求意见）及意见采纳情况说明 本标准于 2018 年 8 月 10 日-8 月 30 日在新疆卫生监督网进行公示，在公示期内未收到标准修改的意见，因此按公示标准文本进行备案。如发现有与国家法规、标准不符合的地方，将及时对本标准进行修订。			