

Q/HFLK

内蒙古恒丰绿康食品有限责任公司企业标准

Q/HFLKS 0001S—2020

花色挂面

2020 - 11 - 20 发布

2021- 01 - 20 实施

内蒙古恒丰绿康食品有限责任公司 发布

前 言

标准根据GB/T1.1《标准化工作导则 第1部分:标准化文件的结构和起草规则》编写。

本标准由内蒙古恒丰食品工业(集团)股份有限公司提出,内蒙古恒丰绿康食品有限责任公司起草。

本标准主要起草人:陈宇仙、王金帅、白永利、许果林。

本标准2020年首次发布。

花色挂面

1 范围

本标准规定了花色挂面的质量要求、检验方法、检验规则及标签标识、包装、运输和贮存的要求。

本标准适用于以小麦粉、水为主要原料，食用盐、鲜蛋、全蛋液、蛋黄液、蛋白液、鸡全蛋粉、蛋黄粉、蛋白片、大豆蛋白粉、小麦胚芽粉、大豆膳食纤维粉、乳粉、藕粉、牛肉粉、鸡肉粉、鱼肉粉、食用植物油、食用淀粉、魔芋精粉（添加量 $\leq 5.0\%$ ）、杂粮粉、水果粉、蔬菜粉、豌豆粉、蒿籽、荞麦粉、谷朊粉、低聚异麦芽糖、桑叶、马齿苋、薄荷、菊花、金银花、代代花、茯苓、芡实、阿胶、黄精、桂肉、鲜芦根、百合、小茴香、白果、石榴、龙眼肉、桑葚、白芷、枸杞子、山药、决明子、莱菔子、紫苏籽、葛根、枳椇子、砂仁、山楂、荷叶、蒲公英、酸枣仁、橘皮、库拉索芦荟凝胶、L-阿拉伯糖、低聚木糖、菊粉、盐藻及提取物、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、DHA 藻油、酵母 β -葡聚糖、玉米低聚肽粉、人参（人工种植）（添加其中的一种或几种既是食品又是药品使用个数不得超过 14 个）为辅料，添加或不添加食品添加剂，经粉碎、拌和、压延、切条、干燥等工序加工而成的花色挂面。

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 1355	小麦粉	
GB 2760	食品安全国家标准	食品添加剂使用标准
GB 2762	食品安全国家标准	食品中污染物的限量
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 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/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 8607	高筋小麦粉	
GB 14880	食品安全国家标准	食品营养强化剂使用标准
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 29605	感官分析	食品感官质量控制导则
GB 31621	食品安全国家标准	食品经营过程卫生规范
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第 75 号令（2005）《定量包装商品计量监督管理办法》		

3 要求

3.1 原辅料要求

原辅料应符合相应的食品安全标准和有关规定。

3.2 感官要求

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	具有产品应有的色泽	GB/T 29605, 将样品置于白色瓷盘内, 在自然光下, 观察色泽、组织形态、杂质, 鼻嗅其气味, 口尝其滋味
滋味、气味	具有产品应有的滋味、气味, 无酸味、霉味及其他异味	
组织形态	具有产品应有的形状, 无霉味	
杂质	无正常视力可见外来杂质	

3.3 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	检验方法
水分/(%)	≤ 13.5	GB 5009.3
酸度/(ml/10g)	≤ 4.0	GB 5009.239
自然断条率/(%)	≤ 8.0	LS/T 3212 中 附录B
熟断条率/(%)	≤ 5.0	LS/T 3212 中 附录C
烹调损失率/(%)	≤ 15.0	LS/T 3212 中 附录C

3.4 污染物限量

污染物限量应符合表 3 规定

表 3 污染物限量

项目	限量	检验方法
铅(Pb)/(mg/kg)	≤ 0.16	GB 5009.12

3.5 食品添加剂

3.5.1 食品添加剂的质量应符合食品安全国家标准及相关规定。

3.5.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 中的规定。

3.6 净含量

按JJF 1070 的规定检测。按 《定量包装商品计量监督管理办法》执行。

4 生产过程中的卫生要求

生产过程中的卫生要求应符合GB 14881 规定。

5 检验规则

5.1 组批

以同一批原料、同一加工方法、同一生产日期、同一班次生产的产品为一组批。

5.2 抽样方法

所抽样品须为同一批次并在保质期内的产品，随机抽样20包。样品分成两份，一份用于检验，一份留样待查。

5.3 出厂检验

5.3.1 每批次产品应经质检部门检验合格并出具检验合格报告方可出厂。

5.3.2 出厂检验项目包括感官要求、水分、酸度、自然断条率、熟断条率、烹调损失率、净含量。

5.4 型式检验

5.4.1 型式检验项目为3.2、3.3、3.4、3.6中规定的项目。

5.4.2 有下列情形之一时，应进行型式检验：

- 有新产品投产时；
- 原料、设备、工艺有较大变化可能影响质量时；
- 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- 连续生产每半年至少应进行一次；
- 食品安全监督机构提出要求时。

5.5 判定原则

5.1.1 检验项目全部符合本标准，判定为合格品。

5.1.2 检验项目如不符合本标准时，对不合格项目从该批产品留样中抽取复检。复检结果仍有一项不合格，判定该批产品为不合格。

6 标签标识

应符合GB 7718、GB 28050相关的规定。

7 包装

包装材料应符合GB 4806.7、GB 4806.8规定；包装箱应符合GB/T 6543规定。

8 运输、贮存

应符合GB 31621 的规定。

