

# Q/XKFSP

## 广西南宁市享口福食品科技有限责任公司企业标准

Q/XKFSP 0001S—2021



### 花色挂面

食品安全企业标准备案号  
**450941 S-2021**  
有效期至 2026 年 10 月 17 日

2021-10-06 发布

2021-10-22 实施



广西南宁市享口福食品科技有限责任公司 发布

## 前 言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由广西南宁市享口福食品科技有限责任公司提出。

本文件由广西南宁市享口福食品科技有限责任公司归口。

本文件起草单位：广西南宁市享口福食品科技有限责任公司。

本文件主要起草人：王彪。

# 花色挂面

## 1 范围

本文件规定了花色挂面的术语和定义、要求、食品添加剂、生产加工过程卫生要求、检验方法、检验规则和标签、标志、包装、运输、贮存和保质期。

本文件适用于第3章术语和定义中规定的各类花色挂面。

## 2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；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 1886.171 食品安全国家标准 食品添加剂 5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）
- GB 2720 食品安全国家标准 味精
- 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 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
- 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 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 7912 食品安全国家标准 食品添加剂 栀子黄
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB/T 20883 麦芽糖
- GB/T 20884 麦芽糊精
- GB/T 22494 大豆膳食纤维粉
- GB/T 23530 酵母抽提物
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB 29939 食品安全国家标准 食品添加剂 琥珀酸二钠
- GB/T 31121 果蔬汁类及其饮料
- GB 31637 食品安全国家标准 食用淀粉
- GB 31644 食品安全国家标准 复合调味料

LS/T 3212 挂面

### 3 术语和定义

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（或不添加）食用盐、鲜鸡蛋（或鸡蛋粉）、果蔬汁、麦芽糖、麦芽糊精、玉米淀粉、谷朊粉、干鲍鱼粉、葛根粉、淮山粉、南瓜粉、荞麦粉、虾粉、海鲜粉、大豆膳食纤维粉、燕麦粉、大米粉、小米粉、大豆粉、绿豆粉、魔芋粉、薏米粉、山药粉、藕粉、芹菜粉、香葱粉、香菜粉、菠菜粉、番茄粉、青椒粉、胡萝卜粉、紫薯粉、红薯粉、枸杞粉、红枣粉、香菇粉、猴头菇粉、梅菜膏、酸辣膏、香菇膏、鸡粉、鸡膏、排骨粉、猪肉粉、猪肉膏、红烧排骨膏、味精、碳酸钠、酵母抽提物、5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、栀子黄等中的几种或多种为辅料，经原料入库、调料制浆、和面、熟化、压片、切制、干燥、截断、包装等生产工艺制成。

### 4 要求

#### 4.1 原辅料要求

##### 4.1.1 生产用水

应符合GB 5749的规定。

##### 4.1.2 小麦粉

应符合GB/T 1355或其他相关产品标准的规定。

##### 4.1.3 食用盐

应符合GB 2721或其他相关产品标准的规定。

##### 4.1.4 鲜鸡蛋

应符合GB 2749的规定。

##### 4.1.5 果蔬汁

应符合GB/T 31121的规定。

##### 4.1.6 麦芽糖

应符合GB/T 20883的规定。

##### 4.1.7 麦芽糊精

应符合GB/T 20884的规定。

##### 4.1.8 玉米淀粉

应符合GB 31637的规定。

##### 4.1.9 鸡蛋粉、谷朊粉、干鲍鱼粉、葛根粉、淮山粉、南瓜粉、荞麦粉、虾粉、海鲜粉、燕麦粉、大

米粉、小米粉、大豆粉、绿豆粉、魔芋粉、薏米粉、山药粉、藕粉、芹菜粉、香葱粉、香菜粉、菠菜粉、番茄粉、青椒粉、胡萝卜粉、紫薯粉、红薯粉、枸杞粉、红枣粉、香菇粉、猴头菇粉

应符合其相关标准和国家有关要求的规定。

#### 4.1.10 大豆膳食纤维粉

应符合GB/T 22494的规定。

#### 4.1.11 梅菜膏、酸辣膏、香菇膏、鸡粉、鸡膏、排骨粉、猪肉粉、猪肉膏、红烧排骨膏

应符合GB 31644或其他相关产品标准的规定。

#### 4.1.12 味精

应符合GB 2720的规定。

#### 4.1.13 碳酸钠

应符合GB 1886.1的规定。

#### 4.1.14 酵母抽提物

应符合GB/T 23530的规定。

#### 4.1.15 5'-呈味核苷酸二钠

应符合GB 1886.171的规定。

#### 4.1.16 琥珀酸二钠

应符合GB 29939的规定。

#### 4.1.17 栀子黄

应符合GB 7912的规定。

### 4.2 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项目	要求
色泽	具有产品应有的色泽，均匀一致
杂质	无肉眼可见的外来杂质
气味	无酸味、霉味及其他异味
口感	煮熟后具有产品应有的口感，不粘，不牙疼

### 4.3 理化指标

应符合表2的规定。

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/%	≤ 8.0
熟断条率/%	≤ 5.0
烹调损失率/%	≤ 15.0
铅(以Pb计)/(mg/kg)	≤ 0.16
其他污染物限量	应符合GB 2762中谷物制品的规定
真菌毒素限量	应符合GB 2761中谷物制品的规定
农药残留限量	应符合GB 2763的规定

## 5 食品添加剂

- 5.1 食品添加剂的质量应符合相应的标准和有关规定。  
5.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

## 6 生产加工过程卫生要求

应符合GB 14881的规定。

## 7 检验方法

### 7.1 感官要求

取适量试样置于洁净的白色盘(瓷盘或同类容器)中,在自然光下观察色泽和状态,闻其气味。口感按LS/T 3212的规定进行测定。

### 7.2 理化指标

#### 7.2.1 水分

按GB 5009.3直接干燥法进行测定。

#### 7.2.2 酸度

按GB 5009.239酚酞指示法进行测定。

#### 7.2.3 自然断条率

按LS/T 3212规定的方法进行测定。

#### 7.2.4 熟断条率

按LS/T 3212规定的方法进行测定。

#### 7.2.5 烹调损失率

按LS/T 3212规定的方法进行测定。

### 7.2.6 铅

按GB 5009.12规定的方法进行测定。

### 7.2.7 其他污染物限量

按GB 2762规定的方法进行测定。

### 7.2.8 真菌毒素限量

按GB 2761规定的方法进行测定。

### 7.2.9 农药残留限量

按GB 2763规定的方法进行测定。

## 7.3 食品添加剂

按国家相关标准规定的方法进行。

## 8 检验规则

### 8.1 组批

以同一原料、同一班次、同一生产线生产的同品种、同规格，包装完好的产品为一组批。

### 8.2 抽样

每批产品按生产批次及数量比例随机抽样，抽样数量应满足检验要求。

### 8.3 出厂检验

每批产品均应进行出厂检验，检验项目为感官要求、净含量、水分、酸度、自然断条率、熟断条率、烹调损失率。

### 8.4 型式检验

8.4.1 正常生产时每年应进行两次型式检验，有下列情况之一时也应进行型式检验：

- a) 新产品试制鉴定时；
- b) 正式生产后，如原料、工艺有可能影响产品质量时；
- c) 产品长期停产后，恢复生产时；
- d) 出厂检验的结果与上次型式检验的结果有较大差异时；
- e) 国家食品安全监管部门提出要求时。

8.4.2 型式检验项目包括本标准中所有的项目。

### 8.5 判定规则

8.5.1 所有检验项目全部符合标准规定时，判定该批产品为合格。

8.5.2 若有一项或一项以上检测结果不符合本标准规定时，可从该批次产品中加倍抽样进行复检，复检结果仍不符合本标准要求时，判定该批产品为不合格；若复检结果符合本标准规定，则判定该批产品合格。

8.5.3 当供需双方对检验结果有争异时，可由有关各方协商解决，或委托其他有资质的单位进行仲裁

检验，以仲裁检验结果为准。

## 9 标签、标志、包装、运输、贮存和保质期

### 9.1 标签、标志

9.1.1 产品预包装食品标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的要求。

9.1.2 产品运输包装贮运图示标志应符合 GB/T 191 及国家有关规定。

### 9.2 包装

9.2.1 产品内包装应使用符合食品安全要求的容器包装，其质量与卫生要求应符合国家相关规定，包装牢固。

9.2.2 净含量按国家有关规定执行。

### 9.3 运输

9.3.1 搬运装卸时，应轻拿轻放，避免破损污染。

9.3.2 运输工具应清洁、卫生。产品运输过程中应防雨、防潮、防暴晒、防污染。不得与有毒、有害、有腐蚀性和易挥发异味的物品混装混运。

### 9.4 贮存

9.4.1 产品应贮存在清洁卫生、通风、干燥、避光、无虫害、无鼠害、常温的仓库内。产品堆放时应离地 $\geq 10\text{cm}$ ，离墙 $\geq 20\text{cm}$ ，不得与潮湿地面接触。

9.4.2 不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发异味的物品同库贮存。

### 9.5 保质期

符合本标准规定的包装、运输、贮存条件，且产品包装完好未经启封的情况下，产品自生产之日起，保质期为12个月。