

Q/FCS

玉林市富诚食品厂企业标准

Q/FCS 0003S—2024



风味挂面

食品安全企业标准备案号
450105 S-2024
有效期至 2029年01月24日

2024 - 01 - 15 发布



2024 - 01 - 31 实施

玉林市富诚食品厂 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。

本文件依据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》制定。

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这些专利的责任。

本文件由玉林市富诚食品厂提出并起草。

本文件主要起草人：陈世新。

本文件于2024年01月15日发布，2024年01月31日实施。

风味挂面

1 范围

本文件规定了风味挂面的术语和定义、产品分类、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、标签、标志、包装、运输、贮存和保质期。

本文件适用于以小麦粉为主要原料，添加莲子粉、淮山粉、荞麦粉、鲜鸡蛋、鸡全蛋粉、香菇粉、莲藕粉、燕麦粉、葛根粉、水、食用盐中的一种或多种为辅料，经和面、熟化、压面、切条、干燥（烘干或晾干）、切分、包装等工艺加工制成的非即食风味挂面。

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 2715 食品安全国家标准 粮食
- 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 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- 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 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 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 30637 食用葛根粉
- GB 31637 食品安全国家标准 食用淀粉
- GB/T 35028 荞麦粉
- GB/T 40636 挂面
- NY/T 1504 莲子
- DBS45/055 食品安全地方标准 淮山全粉

3 术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

4 产品分类

4.1 莲子淮山挂面

配料：小麦粉、莲子粉、淮山粉、水、食用盐。

4.2 荞麦挂面

配料：小麦粉、荞麦粉、水、食用盐。

4.3 鸡蛋龙须挂面

配料：小麦粉、鲜鸡蛋或鸡全蛋粉、水、食用盐。

4.4 鸡蛋原味挂面

配料：小麦粉、鲜鸡蛋或鸡全蛋粉、水、食用盐。

4.5 香菇挂面

配料：小麦粉、香菇粉、水、食用盐。

4.6 莲藕挂面

配料：小麦粉、莲藕粉、水、食用盐。

4.7 燕麦挂面

配料：小麦粉、燕麦粉、水、食用盐。

4.8 葛根挂面

配料：小麦粉、葛根粉、水、食用盐。

5 要求

5.1 原辅料要求

5.1.1 小麦粉

应符合GB/T 1355、GB 2715的规定。

5.1.2 莲子粉

应符合NY/T 1504的规定。

5.1.3 淮山粉

应符合DBS45/ 055的规定。

5.1.4 荞麦粉

应符合GB/T 35028的规定。

5.1.5 鲜鸡蛋、鸡全蛋粉

应符合GB 2749的规定。

5.1.6 香菇粉

应符合GB 7098的规定。

5.1.7 莲藕粉、燕麦粉

应符合GB 31637的规定。

5.1.8 葛根粉

应符合GB/T 30637的规定。

5.1.9 加工用水

应符合GB 5749的规定。

5.1.10 食盐

应符合GB 2721的规定。

5.2 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项 目	要 求
色 泽	均匀一致
气 味	无酸味、霉味及其他异味
杂 质	无正常视力可见的异物
口 感	煮熟后在口中咀嚼时不牙疼

5.3 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标
水分/(g/100g)	≤ 14.5
酸度/(°T)	≤ 4.0
自然断条率/(%)	≤ 5.0
熟断条率/(%)	≤ 5.0
烹调损失率/(%)	≤ 10.0
铅(以Pb计)/(mg/kg)	≤ 0.16
其他污染物限量	应符合GB 2762的规定

6 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定。

7 生产加工过程卫生要求

应符合GB 14881的规定。

8 检验方法

8.1 感官要求

按GB/T 40636规定的方法检测。

8.2 理化指标

8.2.1 水分

按GB 5009.3规定的方法测定。

8.2.2 酸度

按GB 5009.239规定的方法测定。

8.2.3 自然断条率、熟断条率、烹调损失率

按GB/T 40636规定的方法测定。

8.2.4 铅

按GB 5009.12规定的方法测定。

8.2.5 其他污染物

按GB 2762规定的方法测定。

8.3 食品添加剂

按国家相关标准规定的方法测定。

9 检验规则

9.1 批量

以同一批次原料，同一班次，同一生产线生产的同一品种、同一规格，包装完好的产品为一批。

9.2 抽样

同一批次产品中抽取10个独立包装样品，所抽样品分成2份，一份检样，一份备样。

9.3 出厂检验

9.3.1 每批产品均应检验合格后方可出厂。

9.3.2 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。

9.4 型式检验

9.4.1 型式检验在正常生产时每年进行一次，出现下列情形之一时，亦应进行型式检验：

- a) 原材料、设备或工艺有可能影响产品质量时；
- b) 停产半年以上，重新开始生产时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- d) 国家食品安全监管部门提出进行检验时。

9.4.2 型式检验项目：包括 5.2、5.3 和 6 规定的项目。

9.5 判定规则

9.5.1 全部项目检验结果符合本文件要求时，判定该批产品合格。

9.5.2 检验结果中如有不符合本文件要求时，可从该批产品中加倍抽取样品进行复检，若复检结果全部符合本文件要求时，判定该批产品合格；若复检结果仍有不符合本文件要求时，判定该批产品不合格。

10 标签、标志、包装、运输、贮存、保质期

10.1 标签、标志

10.1.1 产品标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

10.1.2 外包装上的文字内容与包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

10.2 包装

10.2.1 产品预包装材料应无毒无害无异味，防透水性好，并符合国家相关食品安全标准及规定的要求。

10.2.2 净含量应符合国家相关规定。

10.3 运输

运输工具应保持清洁卫生，无其他刺激味；运输时，不应受潮。产品在运输中要保持干燥、清洁，不应与有害、有腐蚀性、有毒物品混装、混运，避免日晒雨淋。运输时，应注意防止剧烈震动，轻拿轻放，不应直接钩、扎包装袋。

10.4 贮存

10.4.1 产品应贮存于通风、干燥、清洁、防潮、防晒、防虫、防鼠的仓库中，不应与有毒、有害、有腐蚀、有污染的物品混贮。

10.4.2 产品不应直接接触墙面或地面，离地面、墙面间的距离应大于 15cm，堆码高度以能抗挤压和提取方便为宜。

10.5 保质期

在符合上述的贮运规定、产品包装完整、未经启封的条件下，产品常温下保质期为12个月。

