

Q/CLS

四川春兰食品有限公司企业标准

Q/CLS0001S-2019

挂面

四川省卫生和计划生育委员会
食品安全企业标准备案专用章
备案号: 5108 0049 S- 2019
备案日期: 2019 年 4 月 30 日

2019-04-30 发布

2019-04-30 实施

四川春兰食品有限公司 发布

林业部
林业部林业部林业部

四

会员委员会秘书处
章用寺案备非林业命全
-2- 8016
日 月 年 : 限日案第

目 次

前言	II
1 范围	1
2 规范性引用文件.....	1
3 技术要求.....	2
4 检验检测.....	4
5 标志、标签、包装、运输、贮存和保质期	5

收
手

前 言

依据《中华人民共和国食品安全法》及《国家卫生计生委办公厅关于进一步加强食品安全标准管理工作的通知》要求，本公司参照《LS/T3212 挂面》标准（规范、技术要求），并结合产品特性，按照 GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》要求，起草了《挂面》标准。

本标准由四川春兰食品有限公司提出

本标准代替于 2016 年 05 月 13 日发布的 Q/CLS0001S-2016《挂面》。

本标准与 Q/CLS0001S-2016 相比，主要变化如下：

——更新了部分规范性引用文件：GB 2749 食品安全国家标准 蛋与蛋制品、GB/T 30637 食品安全国家标准 葛根粉、卫法监发[2002]51号《卫生部关于进一步规范保健食品原料管理的通知》《中华人民共和国药典》一部（2015版）茯苓、蒲公英、GB/T 29572 食品安全国家标准 桑椹（桑果）。

——修改了 3.3 中，国家粮食行业标准 LS/T3212，对“理化指标”“铅”进行了修订：（项目：铅（以 Pb 计）/（mg/kg） ≤ 0.2 ，修订为铅（以 Pb 计）/（mg/kg） ≤ 0.18 。

——原标准范围中辅料增加了鸡蛋应符合 GB 2749 食品安全国家标准 蛋与蛋制品。

——原标准范围中辅料增加了葛根粉应符合卫法监发[2002]51号、《中华人民共和国药典》2015版一部及 GB/T 30637 的规定。

——原标准范围中辅料增加了茯苓应符合卫法监发[2002]51号及《中华人民共和国药典》2015版一部的规定。

——原标准范围中辅料增加了蒲公英应符合卫法监发[2002]51号及《中华人民共和国药典》2015版一部的规定。

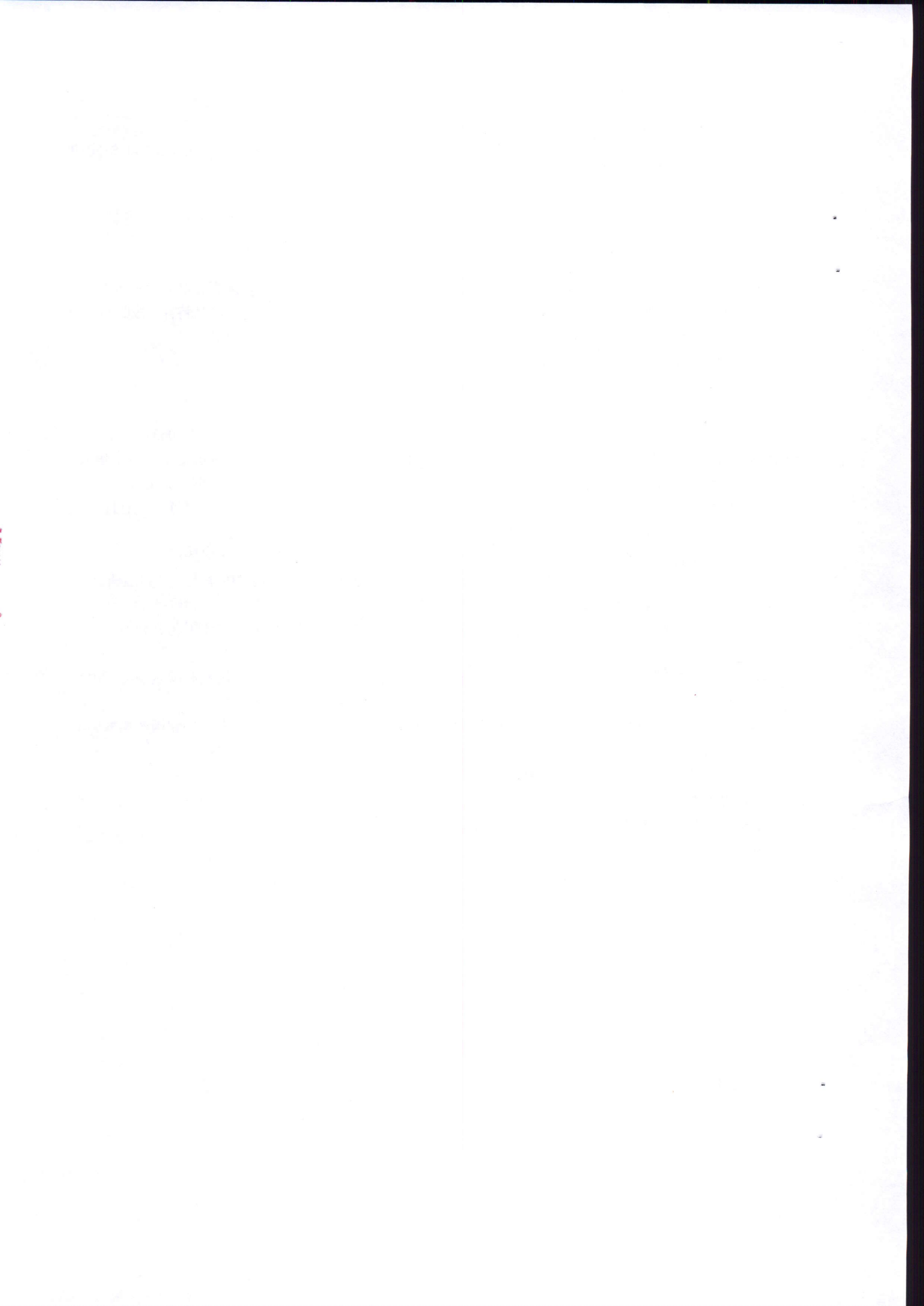
——原标准范围中辅料增加了桑椹应符合卫法监发[2002]51号《中华人民共和国药典》2015版一部及 GB/T 29572 的规定。

本标准起草单位：四川春兰食品有限公司。

本标准主要起草人：王广均，冯川。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

——2016-05-13 首次发布。



挂面

1 范围

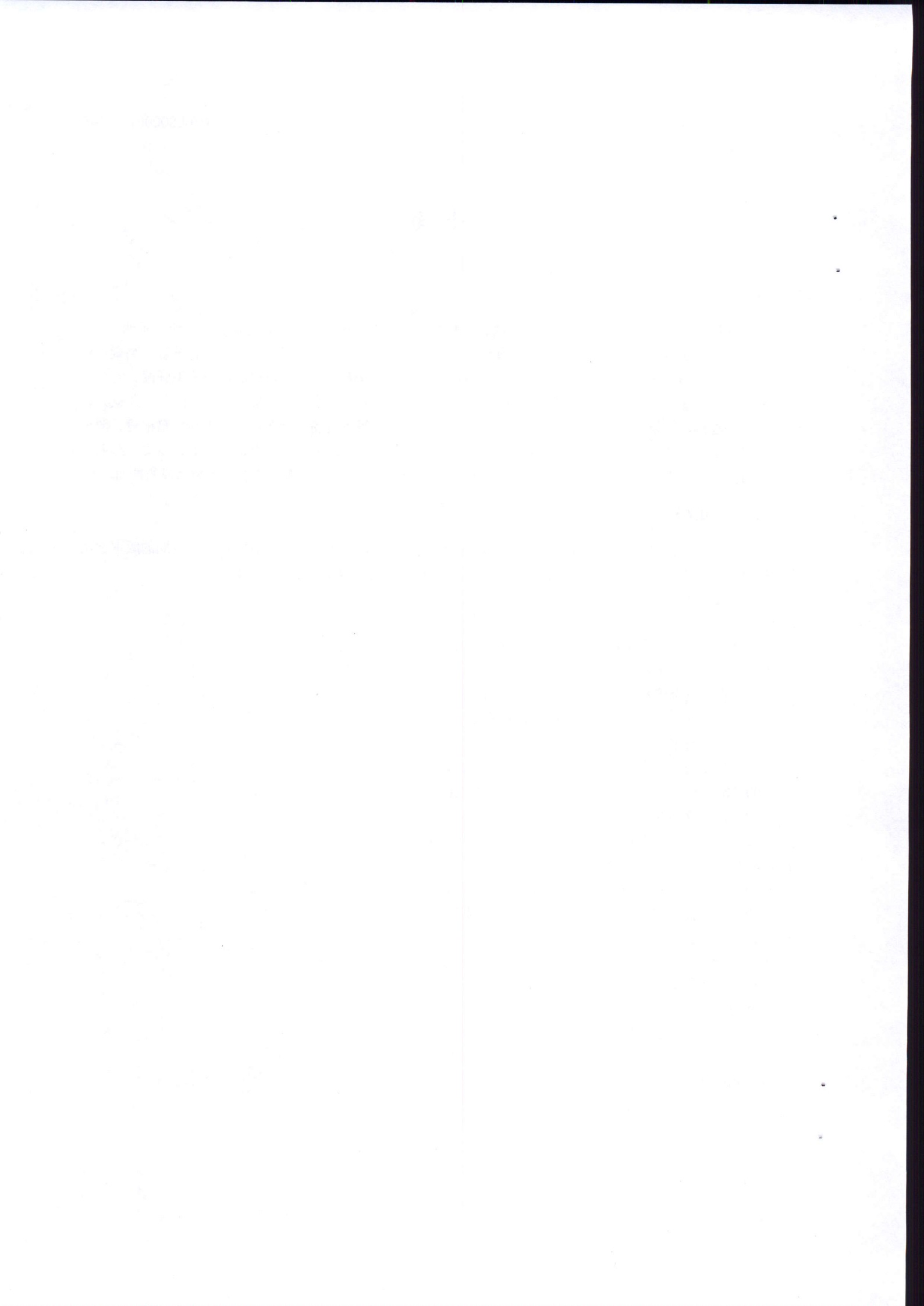
本标准规定了挂面的技术要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用于以小麦粉为原料，辅以水和食用玉米淀粉、富硒小麦粉、膳食纤维粉、苦荞麦，高粱、燕麦、鸡蛋、葛根粉、食用盐、新鲜食用菌(香菇、平菇、草菇、双孢蘑菇、巴西蘑菇、美味牛肝菌、毛头鬼伞(鸡腿菇)、金针菇、黑木耳、茯苓)、新鲜蔬菜(白菜、胡萝卜、南瓜、黄瓜、番茄、菠菜、芹菜)、新鲜水果(香蕉、苹果、梨、葡萄、草莓、猕猴桃)、山葵粉、辣木叶粉、魔芋粉、玛咖粉、葛根粉、蒲公英、桑椹中的一种或多种，添加或不添加碳酸钠，经[(新鲜食用菌、蔬菜、水果、苦荞麦、高粱、燕麦)挑选、清洗或不清洗、磨浆或粉碎]、调粉、熟化、压延、成形、干燥、切断、称重、包装而成的挂面。

2 规范性引用文件

本标准中引用的文件对于本标准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标准。凡是不注日期的引用文件，其最新版本(包括所有的修改单)适用于本标准。

- GB/T 191 包装储运图示标志
- GB 1355 小麦粉
- GB 188.1 食品安全国家标准 食品添加剂 碳酸钠
- 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/T 5009.19 食品中有机氯农药多组分残留量的测定
- GB/T 5009.22 食品中黄曲霉毒素 B₁ 的测定
- GB 5009.88 食品安全国家标准 食品中膳食纤维的测定
- GB 5009.93 食品安全国家标准 食品中硒的测定
- GB 5461 食用盐
- 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 6192 黑木耳
- 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/T 8231 高粱
- GB/T 885 食用玉米淀粉
- GB 9827 香蕉
- GB/T 10458 荞麦
- GB/T 10650 鲜梨



- GB/T 10651 鲜苹果
- 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 食品企业通用卫生规范
- GB/T 23189 平菇
- GB/T 23190 双孢蘑菇
- GB/T 23191 牛肝菌 美味牛肝菌
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB/T 29572 桑椹
- GB/T 30637 葛根粉
- GH/T 1013 香菇
- GH/T 1022 鲜葡萄
- LS/T 3102 燕麦
- LS/T 3212 挂面
- NY/T 444 草莓
- NY/T 493 胡萝卜
- NY/T 494 魔芋粉
- NY/T 578 黄瓜
- NY/T 580 芹菜
- NY/T 833 草菇
- NY/T 964 菠菜
- SB/T 1031 番茄
- SB/T 10332 大白菜

卫法监发[2002]51号《卫生部关于进一步规范保健食品原料管理的通知》

《中华人民共和国药典》2015版一部 茯苓、蒲公英、桑椹、葛根粉

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》

国家卫生部公告2012年第19号《关于批准蛋白核小球藻等4种新资源食品的公告》

国家卫生部公告2011年第13号《关于批准玛咖粉作为新资源食品的公告》

3 技术要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 小麦粉应符合GB 1355的规定。
- 3.1.2 食用玉米淀粉应符合GB/T 8885的规定。
- 3.1.3 富硒小麦粉应符合GB 1355或备案有效企业标准的规定。
- 3.1.4 膳食纤维粉、山葵粉应符合备案有效企业标准的规定。
- 3.1.5 苦荞麦应符合CB/T 10458的规定。
- 3.1.6 高粱应符合GB/T 8231的规定。
- 3.1.7 燕麦应符合LS/T 3102的规定。
- 3.1.8 鸡蛋应符合GB 2479的规定。
- 3.1.9 葛根粉应符合GB/T 30637的规定。
- 3.1.10 食用盐应符合GB 5461的规定。
- 3.1.11 香菇应符合GH/T 1013的规定。
- 3.1.12 平菇应符合CB/T 23189的规定。

100

3. 1. 13 草菇应符合NY/T 833的规定。
3. 1. 14 双孢蘑菇应符合GB/T 23190的规定。
3. 1. 15 美味牛肝菌应符合GB/T 23191的规定。
3. 1. 16 巴西蘑菇、毛头鬼伞（鸡腿菇）、金针菇应符合GB 7096的规定。
3. 1. 17 黑木耳应符合GB/T 6192的规定。
3. 1. 18 白菜应符合SB/T 10332的规定。
3. 1. 19 胡萝卜应符合NY/T 493的规定。
3. 1. 20 南瓜、猕猴桃应新鲜，无腐烂，并符合GB 2762 和 GB 2763 的规定。
3. 1. 21 黄瓜应符合NY/T 578的规定。
3. 1. 22 番茄应符合SB/T 10331的规定。
3. 1. 23 菠菜应符合NY/T 964的规定。
3. 1. 24 芹菜应符合NY/T 580的规定。
3. 1. 25 香蕉应符合GB/T 9827的规定。
3. 1. 26 苹果应符合GB/T 10651的规定。
3. 1. 27 梨应符合GB/T 10650的规定。
3. 1. 28 葡萄应符合GH/T 1022的规定。
3. 1. 29 草莓应符合NY/T 444的规定。
3. 1. 30 辣木叶粉应符合国家卫计委公告2012年第19号的规定。
3. 1. 31 魔芋粉应符合NY/T 494的规定。
3. 1. 32 玛咖粉应符合国家卫计委公告2011年第13号的规定。
3. 1. 33 碳酸钠应符合GB 1886. 1的规定。
3. 1. 34 水、生产用水应符合GB 5749的规定。
3. 1. 35 茯苓应符合卫法监发[2002]51号及《中华人民共和国》2015年版 一部的规定。
3. 1. 36 蒲公英应符合卫法监发[2002]51号及《中华人民共和国》2015年版 一部的规定。
3. 1. 37 桑椹应符合卫法监发[2002]51号及《中华人民共和国》2015年版 一部及GB/T 29572的规定。
- 3.2 感官要求

应符合表1的规定

表1 感官要求

项 目	要 求	检 验 方 法
色泽	具有本产品固有的色泽	取适量样品置于白瓷盘内，在自然光下，观察色泽、组织形态/性状、杂质，嗅其气味，尝其滋味，熟制后检查烹调性
组织形态/性状	条状、片状或具有本产品固有性状	
滋、气味	具有本产品固有的滋味、气味，无异味	
杂质	无肉眼可见的外来杂质	
烹调性	煮熟后口感不粘，不牙碜	

3.3 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标	检 验 方 法
水分/(g/100g)	≤ 14.5	GB 5009.3
硒" (以Se计) / (ug / kg)	280~2000	GB 5009.93

全
終

(续) 表 2 理化指标

膳食纤维/ (g/100g)		0.5~8	GB 5009.88
酸度/ (mL/10g)	≤	4.0	GB/T 5517
自然断条率/ (g/100g)	≤	8.0	LS/T3212
熟断条率/ (g/100g)	≤	5.0	
烹饪损失率/ (g/100g)	≤	15.0	
黄曲霉毒素 B1/ (ug/kg)	≤	5.0	GB/T 5009.22
铅 (以 Pb 计) / (mg/kg)	≤	0.18	GB 5009.12
六六六/ (mg/kg)	≤	0.05	GB/T 5009.19
滴滴涕/ (mg/kg)	≤	0.05	
硒”适用于添加富硒小麦粉的产品。			

3.4 污染物限量

应符合 GB 2762 的规定

3.5 真菌毒素限量

应符合 GB 2761 的规定

3.6 农药残留限量

应符合 GB 2763 等国家标准和国家有关规定。

3.7 食品添加剂

食品添加剂允许添加的食品名称和最大使用量应符合 GB 2760 的规定。

3.8 营养强化剂

食品营养强化剂允许添加的食品名称和最大使用量应符合 GB 14880 的规定。

3.9 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。

3.10 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

4 检验规则

4.1 原辅料入库检验

原辅料入库需经本单位检验部门检验合格或索取产品检验合格证明后方可入库。

自来水水源符合 GB 5749 的规定才能使用。

4.2 出厂检验

4.2.1 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。

4.2.2 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、净含量及允许短缺量。

4.3 型式检验

4.3.1 正常生产时每半年进行一次型式检验；有下列情况时也应进行型式检验。

- a) 产品定型时；
- b) 当原料来源发生变化或主要设备更换，可能影响产品质量时；
- c) 出厂检验的结果与上次型式检验有较大差异时；

15
16

- d) 停产 3 个月以上恢复生产时;
- e) 国家食品安全监督机构提出要求时。

4.3.2 型式检验项目包括技术要求中的全部项目。

4.4 组批

以同批原料、同一配料、同一班次生产的产品为一批。

4.5 抽样方法和抽样数量

4.5.1 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。

4.5.2 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。

4.6 判定规则

所检项目全部合格判为合格。若出现不合格项时, 可加倍抽样复验, 复验合格则判为该批产品合格; 如仍有不合格项目, 则判定该批产品为不合格。微生物项目不得复验。

5 标志、标签、包装、运输、贮存和保质期

5.1 标志、标签

产品标志、标签应符合 GB 7718、GB 28050 和国家质检总局令【2009】第 123 号《食品标识管理规定》的规定, 同时添加玛咖粉的产品应按卫生部公告 2011 年第 13 号要求标示“不宜人群和食用限量”, 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。

5.3 运输

运输工具必须清洁、卫生、无异味、无污染; 运输过程中必须防雨、防潮、防暴晒。严禁与有毒有害、有异味、易污染的物品混装、混运。

5.4 贮存

产品应贮存于清洁卫生、通风、防潮、防鼠、无异味的库房中, 食品贮存时应留有一定间隙, 隔墙离地, 严禁与有毒有害、有异味、易污染的物品混存。

5.5 保质期

在符合本标准规定条件下, 自生产之日起, 保质期为 12 个月。

11