

Q/SXDZ

石河子市新大中农食品开发有限公司

食 品 安 全 企 业 标 准

Q/SXDZ0003S—2023



黄面

2023-06-10 发布

2023-07-20 实施

石河子市新大中农食品开发有限公司发布

前 言

本标准根据《中华人民共和国食品安全法》及其实施条例的规定，按照GB/T1.1-2009《标准化导则 第1部分 标准的结构和编写规则》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。

本标准由石河子市新大中农食品开发有限公司提出。

本标准由石河子市新大中农食品开发有限公司起草。

本标准起草人：徐新风 张艳红 聂海洲

本标准批准人： 聂海洲

本标准于 2023 年 06 月 10 日首发。



黄面



1 范围

本标准规定了黄面的定义、技术要求、生产加工过程的要求、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为原料，添加适量呈色剂，经和面、挤压、切条、干燥、包装等工艺生产而成的圆柱形挂面。

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。

GB 2721	食品安全国家标准	食用盐
GB 2715	食品安全国家标准	粮食
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 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 7096	食品安全国家标准	食用菌及其制品
GB 9683	复合食品包装袋卫生标准	
GB 14881	食品安全国家标准	食品企业通用卫生规范
GB 28050	食品安全国家标准	预包装食品营养标签通则
GB 29921	食品安全国家标准	食品中致病菌限量
GB/T 1355	小麦粉	
GB/T 191	包装储运图示标志	
NY/T 1406	绿色食品	速冻蔬菜
NY/T 1884	绿色食品	果蔬粉
GB/T 6543	运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱	
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《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第102号令《食品标识管理规定》

3. 产品分类及定义

黄面：以小麦粉为原料，添加适量呈色剂，经和面、挤压、切条、干燥、包装等工艺生产而成的圆柱形挂面。

4 技术要求

4.1 原辅料卫生规范

- 4.1.1 各种原辅料应符合相应标准和有关规定。
- 4.1.2 小麦粉：符合 GB 2715、GB/T 1355 的规定。
- 4.1.3 食盐：符合 GB 2721 的规定；
- 4.1.4 柑橘黄：符合 GB 2760 的规定；
- 4.1.5 生产用水：符合 GB5749 的规定。
- 4.2 生产加工过程的卫生要求：符合 GB14881 的规定。

4.3 感官指标

感官指标应符合表 1 的规定。

表 1 感官指标

项 目	指 标	检验方法
色泽	均匀一致淡黄色	GB/T 5492
杂质	无肉眼可见的外来异物	
气味	无酸味、霉味及其他异味	
口感（烹调性）	煮熟后口感不粘，不牙碜，柔软爽口	LS/T 3212 附录 A

4.4 理化指标

理化指标符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
规格	长度 180;200;220;240mm(±8mm) 厚度 0.6-1.4mm 宽度 0.8-10.0mm	LS/T 3212 附录 B
不整齐度, %	≤ 15	LS/T 3212 附录 B
弯曲折断率, %	≤ 15	LS/T 3212 附录 B
水分/%	≤ 14.5	GB 5009.3
酸度 (mL/10g)	≤ 4.0	GB 5009.239
自然断条率 /%	≤ 5.0	LS/T 3212 附录 B
熟断条率/%	≤ 5.0	LS/T 3212 附录 C
烹调损失率/%	≤ 10.0	LS/T 3212 附录 C
铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.15	GB 5009.12
注：农药残留符合 GB2763 的规定；本产品使用食品添加剂柑橘黄符合 GB2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》06.03.02.02 生干面制品；严于国标的指标为铅。		



4.5 净含量允许短缺量

净含量允许短缺量符合国家质量监督检验检疫总局第 75 号令《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，按 JJF1070 规定的方法测定。

5 检验规则

5.1 组批：同一生产日期、同一班组生产的同一品种、同一规格和相同包装的产品为一批次产品。

5.2 抽样：抽样基数不得少于 1000 包，随机抽样数量为 20 包，分为 2 份，1 份检验，1 份备查。

5.3 出厂检验

5.3.1 产品出厂检验：按照本标准要求进行质量检验，按登记要求分别包装并签发合格证。

5.3.2 出厂检验项目：感官、规格、烹调性、水分、酸度、不整齐度、自然断条率、弯曲折断率、熟断条率、烹调损失率、净含量允许短缺量。

5.4 型式检验

5.4.1 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) 正式投入生产或停产半年以上恢复生产时；
- b) 当原料，设备、工艺有较大变动，可能影响产品质量时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验结果差异较大时；
- d) 国家执法监督机构提出进行型式检验要求时；

5.4.2 型式检验应为第 4 章 4.3-4.5 的所有项目。

5.5 判定规则

产品按本标准检验，全部项目合格，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，可对备查样进行复检，复检结果仍不合格，则判该批产品为不合格。微生物指标不合格不得复检。

6 标签、标志、包装、运输、贮存、保质期

6.1 标签、标志

6.1.1 符合 GB7718 和 GB28050 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、保质期、净重、规格、产品标准、生产许可证编号、生产厂名、生产厂址、产地、联系电话、营养成分。包装储运符合 GB/T191 的要求。

6.2 包装

内装材料食品包装袋符合 GB9683 的规定；外包装材料瓦楞纸箱符合 GB/T6543 规定要求；包装规格按用户要求规格包装。

6.3 运输

运输工具要干净、整洁，不得与有毒、有害、有异味的物品混装、混运，运输产品时应避免日照、雨淋。

6.4 贮存

产品不得与有异味的、变质的、有毒的物品一起堆放。库房清洁、干燥、凉爽，库温不超过 28℃，并有防尘、防蝇、防鼠设施。产品不得接触墙面或地面，离墙 30cm、离地在 10cm 以上。

6.5 保质期

在符合本标准规定条件下，自生产之日起，保质期为18个月。



新疆生产建设兵团食品安全企业标准编制说明

标准名称	黄面	标准主要起草人	徐新风 张艳红 聂海洲
<p>工作概况（包括标准的制定目的，主要工作过程）</p> <p>石河子市新大中农食品开发有限公司对面食制品进行调研，结合消费者对健康的不断需求以及新疆当地饮食习惯，根据面食制品的相关工艺并参照相关文献生产了该产品。</p> <p>该产品为确保产品质量，我公司根据 GB/T1.1-2009《标准化导则 第1部分 标准的结构和编写规则》、《中华人民共和国食品安全法》及其实施条例的规定，参照 GB 2715《食品安全国家标准 粮食》，并结合企业生产实际制定严于国标的本企业标准，上报新疆生产建设兵团卫生健康委受理后备案。</p>			
<p>标准主要内容的确定依据（食品原料（主料、配料和使用的食品添加剂）、生产工艺及与食品安全相关的指标、限量、技术要求等）</p> <p>食品原料：小麦粉：符合 GB/T 1355 的规定。食盐：符合 GB 2721 的规定；柑橘黄：符合 GB 2760 的规定；生产用水：符合 GB5749 的规定。</p> <p>生产工艺：以小麦粉为原料，添加适量呈色剂，经和面、挤压、切条、干燥、包装等工艺生产而成的圆柱形挂面。</p> <p>食品安全相关的指标、限量、技术要求：</p> <p>根据 LS/T 3212 制定感官指标：无酸味、霉味及其他异味，煮熟后口感不粘，不牙碜,柔软爽口；理化指标：水分$\leq 15\%$，酸度$\leq 4.0\text{mL}/10\text{g}$，自然断条率$\leq 5.0\%$，熟断条率$\leq 5.0\%$，烹调损失率$\leq 10\%$，根据 GB2762 制定指标铅（以 Pb 计）$\leq 0.15\text{mg}/\text{kg}$。根据产品实际制定规格、弯曲折断率指标。</p>			
<p>产品的检验指标及检验方法；进行的必要的验证情况</p> <p>感官指标：滋味、气味、杂质：按 GB/T 5492 规定的方法测定。口感（烹调性）：按 LS/T 3212 附录 A 规定的方法测定。水分：按 GB 5009.3 规定的方法测定。酸度：按 GB 5009.239 规定的方法测定。铅：按 GB5009.12 规定的方法测定。自然断条率、规格、不整齐度、弯曲折断率：按 LS/T 3212 附录 B 规定的方法测定。熟断条率、烹调损失率：按 LS/T 3212 附录 C 规定的方法测定。</p> <p>净含量允许短缺量：按 JJF1070 规定的方法测定。</p> <p>验证情况：经验标检测，所检项目符合企业标准的规定。</p>			
<p>与有关法律、法规和强制性标准的关系，企业标准比较情况说明（详细说明企业标准制定过程中与相关国家标准、地方标准比较情况）</p> <p>本标准根据 LS/T 3212 制定感官指标：无酸味、霉味及其他异味，煮熟后口感不粘，不牙碜,柔软爽口；理化指标：水分$\leq 15\%$，酸度$\leq 4.0\text{mL}/10\text{g}$，自然断条率$\leq 5.0\%$，熟断条率$\leq 5.0\%$，烹调损失率$\leq 10\%$，根据 GB2762 制定指标铅（以 Pb 计）$\leq 0.15\text{mg}/\text{kg}$。</p>			

企业标准严于食品安全国家标准或者自治区地方标准的说明

本标准严于国家标准的指标为铅，GB2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》规定指标铅（以Pb计） $\leq 0.2\text{mg/kg}$ ，通过原料及生产设备的严格控制，降低生产加工过程中对铅的污染，制定指标铅（以Pb计） $\leq 0.15\text{mg/kg}$ ，指标限量严于GB2762的规定。

备案前公示（征求意见）及意见采纳情况说明

标准经 2023. -2023. 在新疆生产建设兵团卫生健康委官网公示，未收到意见。



