

Q/CSLD

新疆双河市城市绿岛农业科技有限公司
食 品 安 全 企 业 标 准

Q/CSLD 0002S—2024

挂面

2024 - 04 - 10 发布

2024 - 04 - 30 实施

新疆双河市城市绿岛农业科技有限公司
发 布

前 言

根据《中华人民共和国食品安全法》及其实施条例规定，按照GB/T 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》的要求，按照国家相关标准，结合企业生产实际编写本企业标准，作为组织生产和质量控制的依据。

本标准由新疆双河市城市绿岛农业科技有限公司提出。

本标准由新疆双河市城市绿岛农业科技有限公司起草。

本标准起草人：高作家、阿尔哈力合·叶热仙巴依、叶尔扎提·努尔哈孜；

本标准批准人：张拥军；

本标准于2024年4月10日首次发布。



挂面

1 范围

本标准规定了挂面的产品分类、技术要求、试验方法、检验规则和包装、标签、运输、贮存要求。

本标准适用于以黑小麦粉、小麦粉为主要原料，添加（或不添加）杂粮粉、新鲜蔬菜（或蔬菜汁）、鸡蛋、鸡蛋全蛋粉、荞麦粉、玉米粉、薏米粉、绿豆粉、黄豆粉、豆浆、燕麦粉、香菇粉、藜麦粉、高粱粉、葛根粉、黑小麦粉、乳粉、牛奶、花生粉、鹰嘴豆粉、食用盐、食品添加剂中的一种或多种，经加水、和面、熟化、压延、切条、烘干、截断、包装而成的挂面。

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 2712	食品安全国家标准	豆制品
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 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 4806.7	食品安全国家标准	食品接触用塑料材料及制品
GB 4806.13	食品安全国家标准	食品接触用复合材料及制品
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 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 19644	食品安全国家标准	乳粉
GB 19645	食品安全国家标准	巴氏杀菌乳
GB 28050	食品安全国家标准	预包装食品营养标签通则
GB/T 191	包装储运图示标志	
GB/T 1355	小麦粉	
GB/T 6543	运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱	
GB/T 30637	食用葛根粉	
GB/T 40636	挂面	

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
《定量包装商品计量监督管理办法》

3 产品分类

3.1 普通挂面：以小麦粉为原料，以水、食用盐（或不添加）、碳酸钠（或不添加）为辅料，经和面、压延切条、干燥、包装等工艺制成的普通挂面。

3.2 黑小麦挂面：以黑小麦粉为原料，以水、食用盐（或不添加）、碳酸钠（或不添加）为辅料，经和面、压延切条、干燥、包装等工艺制成的普通挂面。

3.3 花色挂面：以小麦粉为主要原料，添加杂粮粉、新鲜蔬菜（或蔬菜汁）、鸡蛋、鸡蛋全蛋粉、荞麦粉、玉米粉、薏米粉、绿豆粉、黄豆粉、豆浆、燕麦粉、香菇粉、藜麦粉、高粱粉、葛根粉、黑小麦粉、乳粉、牛奶、花生粉、鹰嘴豆粉、食用盐、食品添加剂中的一种或几种，经加水、和面、熟化、压延、切条、烘干、截断、包装而成的花色挂面。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

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、黑小麦粉应符合GB/T 1355、GB 2761、GB 2762、GB 2763的规定。食用盐应符合GB 2721的规定。杂粮粉、荞麦粉、玉米粉、薏米粉、绿豆粉、黄豆粉、燕麦粉、藜麦粉、高粱粉、花生粉、鹰嘴豆粉应符合GB 2715的规定。鸡蛋、鸡蛋全蛋粉应符合GB 2749的规定。葛根粉应符合GB/T 30637的规定。乳粉应符合GB 19644的规定。牛奶应符合GB 19645的规定。新鲜蔬菜（或蔬菜汁）应符合GB 2761、GB 2762、GB 2763的规定。香菇粉应符合GB 7096的规定。豆浆应符合GB 2712的规定。

4.1.3 食品添加剂的质量应符合相应的安全标准和有关规定。

4.1.4 生产用水应符合GB 5749的规定。

4.1.5 生产过程中的卫生要求应符合GB 14881的规定。

4.2 感官要求

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	均匀一致	GB/T 40636
气味	无酸味、霉味及其他异味	
杂质	无正常视力无可见的异物	
口感	煮熟后在口中咀嚼时不牙碜	

4.3 理化指标

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
	普通挂面	黑小麦挂面	花色挂面	
水分含量/%	≤	14.5		GB 5009.3
酸度/mL/10g	≤	4.0		GB 5009.239
铅（以 Pb 计），mg/kg	≤	0.19		GB 5009.12
自热断条率/%	≤	5.0	—	GB/T 40636
熟断条率/%	≤	5.0	—	GB/T 40636
烹调损失率/%	≤	10.0	—	GB/T 40636
注：铅指标严于 GB2762 的规定。 食品添加剂的使用应符合 GB2760 的规定。				

4.4 净含量及允差短缺量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。检验按 JJF1070 规定的方法测定。

5 检验规则

5.1 组批

同一原料、同一工艺配方、同一生产线、同一生产日期生产的产品为一个批次。

5.2 抽样

同一批次并在保质期内的产品，抽样基数不少于 1000 包，随机抽样 20 包。样品分成 2 份，1 份检验，一份备查。

5.3 出厂检验

每批产品出厂前，应按本标准进行出厂检验，检验合格后方可出厂。出厂检验项目感官要求、水分含量、酸度、净含量。

5.4 型式检验

5.4.1 在正常生产中，每年进行两次型式检验，但在下列情形之一的也应进行型式检验：

- 正式投入生产或停产半年以上恢复生产时；
- 当原料，设备、工艺有较大变动，可能影响产品质量时；
- 出厂检验结果与上次型式检验结果差异较大时；
- 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 4.2-4.4 的所有项目。

5.5 判定规则

产品按本标准检验，检验结果均符合本标准要求时，判该批产品为合格品，检验结果中，若有一项指标或一项以上指标不合格，应对备查样品进行复检，复检结果仍不合格，则判该批产品不合格。

6 标签、包装、运输、贮存、保质期

6.1 标签

定型包装的标签应符合 GB7718、GB28050 及国家相关规定的要求，包装储运图示标志应符合 GB/T191 的规定。

6.2 包装

包装用塑料包装袋应符合 GB4806.13、GB4806.7 的规定。外包装瓦楞纸箱应符合 GB/T6543 的要求。规格可根据客户要求执行。

6.3 运输

运输工具应清洁，无异味。运输中应注意轻装、轻卸、防晒、防雨，不应与有毒、有害、有异味或

影响产品质量的物品混装运输。

6.4 贮存

应贮存于专用的食品仓库内，库内应清洁、通风、阴凉、干燥，并有防尘、防潮、防虫、防鼠等设施。不应与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混存。成品堆放必须有托盘，离地离墙放置。

6.5 保质期

在符合本标签贮存条件及包装完好的情况下，保质期按照标签标注执行



兵团食品安全企业标准编制说明

标准名称	挂面	标准主要起草人	高作家、阿尔哈力合·叶热仙巴依、叶尔扎提·努尔哈孜
<p>工作概况（包括标准的制定目的，主要工作过程）</p> <p>企业标准的制定目的：制定严于食品安全国家标准的企业标准。</p> <p>主要工作过程：本企业标准在格式和内容上严格按 GB/T1.1-2020 《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》、《中华人民共和国食品安全法》、GB/T40636《挂面》规定执行，通过对产品进行检验，检验结果符合本标准要求，上报新疆生产建设兵团卫生健康委员会备案。</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>1、食品原料（主料、配料和使用的食品添加剂）：各种原辅料应符合相应标准和有关规定。小麦粉、黑小麦粉应符合GB/T 1355、GB 2761、GB 2762、GB 2763的规定。食用盐应符合GB 2721的规定。杂粮粉、荞麦粉、玉米粉、薏米粉、绿豆粉、黄豆粉、燕麦粉、藜麦粉、高粱粉、花生粉、鹰嘴豆粉应符合GB 2715的规定。鸡蛋、鸡蛋全蛋粉应符合GB 2749的规定。葛根粉应符合GB/T 30637的规定。乳粉应符合GB 19644的规定。牛奶应符合GB 19645的规定。新鲜蔬菜（或蔬菜汁）应符合GB 2761、GB 2762、GB 2763的规定。香菇粉应符合GB 7096的规定。豆浆应符合GB 2712的规定。食品添加剂的质量应符合相应的安全标准和有关规定。生产用水符合GB 5749的规定。</p> <p>2、生产工艺：以黑小麦粉、小麦粉为主要原料，添加（或不添加）杂粮粉、新鲜蔬菜（或蔬菜汁）、鸡蛋、鸡蛋全蛋粉、荞麦粉、玉米粉、薏米粉、绿豆粉、黄豆粉、豆浆、燕麦粉、香菇粉、藜麦粉、高粱粉、葛根粉、黑小麦粉、乳粉、牛奶、花生粉、鹰嘴豆粉、食用盐、食品添加剂中的一种或几种，经加水 and 面、熟化、压延、切条、烘干、截断、包装而成的挂面。生产过程中的卫生要求应符合 GB14881 的规定。</p> <p>3、食品安全相关的指标、限量、技术要求应符合 GB/T40636、GB2762 的规定。</p> <p>根据产品特性制定黑小麦挂面、花色挂面的感官要求、水分含量、酸度指标。</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>感官要求按 GB/T40636 规定的方法测定。水分含量按 GB5009.3 规定的方法测定。酸度按 GB5009.239 规定的方法测定。自热断条率、熟断条率、烹调损失率按 GB/T40636 规定的方法测定。铅按 GB5009.12 规定的方法测定。净含量及允许短缺量按 JJF1070 规定的方法测定。</p> <p>产品按照本标准规定的方法进行检验后，符合本企业标准和相应国家标准的要求。</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>本标准的标准名称、（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、试验方法、检验规则、包装标志、运输和贮存均符合有关法律、法规和强制性标准及有关规定的要求。</p> <p>本标准未引用相同产品或同类产品地方标准（包括本地和其他地方），未引用相同产品或同类产品国际和国外标准。</p>			
<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</p> <p>本企业制定铅$\leq 0.19\text{mg/kg}$，严于 GB2762 的规定。</p>			
<p>备案前公示（征求意见）及意见采纳情况说明</p> <p>本标准已上报新疆生产建设兵团卫生健康委员会备案。</p>			

兵团食品安全企业标准备案登记表

食品生产企业名称		新疆双河市城市绿岛农业科技有限公司			
注册地址		新疆双河市 86 团 5 连办公室西侧新建房屋 3 号			
法定代表人/负责人	张拥军	联系电话	13150391105		
企业备案事项联系人	曹丽梦	联系电话	15160917202		
企业标准名称	挂面	企业标准编号	Q/CSLD0002S—2024		
适用的食品类别与代码	食品分类号：06.03.02.02 生干面制品				
食品安全相关内容	严于食品安全国家标准或新疆维吾尔自治区食品安全地方标准指标	项目	食品安全国家（地方）标准		企业标准指标值
			标准名称（标准号）	项目指标值	
		铅（以 Pb 计）mg/kg	GB2762 食品安全国家标准食品中污染物限量	铅（以 Pb 计）≤ 0.2mg/kg	铅（以 Pb 计）≤ 0.19mg/kg
其他食品安全相关内容	企业标准中其他食品安全相关内容是否符合相应法律法规、食品安全国家标准、食品安全地方标准及相关规定要求。 <input checked="" type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合				
企业自我承诺	一、本企业对所提交的企业标准文本内容及其全部备案资料的真实性、合法性负责，如有不实之处，本企业愿承担全部法律责任。 二、本企业将按照备案标准组织生产，并保证所生产的食品符合《食品安全法》。本企业违反法律法规及相关规定导致的后果承担全部法律责任。 三、企业标准中凡不符合食品安全标准的，以及标准使用中自己发现或他人提出存在确需修改情形的，一经发现即刻修订本企业标准。 四、本企业承诺已充分了解《食品安全法》及相关规定，并同意受理机关依法公开企业标准备案信息【备案登记表及企业标准文本（含编制说明）】。				
法定代表人签字： <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;"> <div style="text-align: center;">  </div> <div style="text-align: center;">  </div> </div>					

注：上述备案的食品安全内容与食品安全国家标准或者地方标准冲突的该备案自动废止。企业更新标准备案后，原备案自行废止。

新疆生产建设兵团卫生健康委员会制