

# 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—2024



### 黄面

2024-09-15 发布

2024-10-15 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：张艳红 徐新风 海洲

本标准批准人： 聂海洲

本标准于 2023 年 06 月 10 日首发，2024 年 9 月 15 日修订。



# 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 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 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 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 35028	荞麦粉	
GB/T40636	挂面	
NY/T 1406	绿色食品 速冻蔬菜	
NY/T 1884	绿色食品 果蔬粉	
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则	

## 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/T40636
杂质	无正常视力可见的异物	
气味	无酸味、霉味及其他异味	
口感	煮熟后在口中咀嚼时不牙碜	GB/T40636 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
水分/%	≤ 14.0	GB 5009.3
酸度 (mL/10g)	≤ 4.0	GB 5009.239
自然断条率 /%	≤ 5.0	GB/T40636 附录 B
熟断条率/%	≤ 5.0	GB/T40636 附录 C
烹调损失率/%	≤ 10.0	GB/T40636 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：按照本标准要求的质量检验，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、水分、酸度、自然断条率、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

内包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	张艳红 徐新风 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，根据面食制品的相关工艺并参照相关文献生产了该产品。LS/T3212《挂面》标准作废，故按照 GB/T40636《挂面》标准进行修订。</p> <p>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><b>食品原料：</b>小麦粉：符合 GB/T 1355 的规定。鲜鸡蛋：应符合 GB 2749 的规定。食用菌粉：应符合 GB 7096 的规定。蔬菜粉：应符合 NY/T 1884 的规定。食盐：符合 GB/T5461 的规定；生产用水：符合 GB5749 的规定。</p> <p><b>生产工艺：</b>以小麦粉为原料，添加（或不添加）鲜鸡蛋、蔬菜粉、食用菌粉（干制食用菌粉碎制 200 目而得）中的两种或两种以上辅料，经和面、压延切条、干燥、包装等工艺生产而成的花色挂面。</p> <p><b>食品安全相关的指标、限量、技术要求：</b></p> <p>根据 GB/T40636 制定感官指标：色泽均匀一致，无酸味、霉味及其他异味，无正常视力可见异物；煮熟后在口中咀嚼不牙碜；理化指标：水分<math>\leq 14.5\%</math>，酸度<math>\leq 4.0\text{mL}/10\text{g}</math>，自然断条率<math>\leq 5.0\%</math>，熟断条率<math>\leq 5.0\%</math>，烹调损失率<math>\leq 10.0\%</math>，根据 GB2762 制定指标铅（以 Pb 计）<math>\leq 0.15\text{mg}/\text{kg}</math>。根据客户需求确定规格。</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：色泽、口感、杂质：按 GB/T40636 规定的方法测定。口感：按 GB/T40636 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。</p> <p>铅：按 GB5009.12 规定的方法测定。自然断条率：按 GB/T40636 附录 B 规定的方法测定。熟断条率、烹调损失率：按 GB/T40636 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>			



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）

根据 GB/T40636 制定感官指标：色泽均匀一致，无酸味、霉味及其他异味，无正常视力可见异物；煮熟后在口中咀嚼不牙碜；理化指标：水分 $\leq 14.5\%$ ，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 $\leq 10.0\%$ ，根据 GB2762 制定指标铅（以 Pb 计） $\leq 0.15\text{mg}/\text{kg}$ 。


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） $\leq 0.2\text{mg}/\text{kg}$ ，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） $\leq 0.15\text{mg}/\text{kg}$ ，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

本标准报新疆生产建设兵团卫生健康委员会备案。

## 兵团食品安全企业标准备案登记表

食品生产企业名称		石河子市新大中农食品开发有限公司			
注册地址		新疆石河子市乌伊公路南石河子乡老社部（聂海洲加工厂）			
法定代表人/负责人		聂海洲	联系电话	13999536222	
企业备案事项联系人		徐新风	联系电话	15999290717	
企业标准名称		黄面	企业标准编号	Q/SXDZ0003S-2024	
适用的食品类别与代码		生干面制品 06.03.02.02			
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	GB2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》	≤0.2mg/kg	≤0.15 mg/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	<p>一、本企业提交的备案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。</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>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）】。</p>				
法定代表人签字：		企业（盖章）  2024年9月15日			

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**