

ICS

Q/FHSP

新疆丰惠食品有限公司
食品安全企业标准

Q/FHSP0001S-2024

花色挂面

2024-11-05 发布

2024-11-18 实施

新疆丰惠食品有限公司 发布



前 言

本标准按照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》的要求，依据《中华人民共和国标准化法》和《中华人民共和国食品安全法》的有关规定，结合企业实际特制定本标准。

本标准由新疆丰惠食品有限公司提出。

本标准由新疆丰惠食品有限公司起草。

本标准起草人：龚文锁。

本标准批准人：龚文锁。

本标准于2024年11月05日首次发布。



花色挂面

1 范围

本标准规定了花色挂面的技术要求、试验方法、检验规则和标志、保质期、包装运输、贮存。

本标准适用于以小麦粉、黑小麦粉为原料，添加或不添加杂粮粉（玉米粉、全麦粉、荞麦粉、青稞粉、薏米粉、藜麦粉、燕麦粉、高粱粉等）、豆粉（绿豆粉、黄豆粉、红豆粉、鹰嘴豆粉、豌豆粉、黑豆粉等）、食用盐、食品加工用酵母、食用植物油、鸡蛋、鸡全蛋粉、蛋黄粉、魔芋精粉、谷朊粉、食用淀粉、果蔬粉（番茄粉、胡萝卜粉、菠菜粉、南瓜粉、甜菜粉、紫薯粉、红枣粉、蓝莓粉、甘薯粉、山药粉、马铃薯粉等）、果蔬汁或浆（新鲜番茄、火龙果、胡萝卜、甜菜、菠菜、南瓜、豆芽、西兰花、山药、辣椒等榨汁或打浆）、食用菌粉（香菇粉、猴头菇粉、木耳粉等）、海带、抹茶粉、葛根粉、小麦胚芽、乳粉、香辛料等辅料中的一种或多种，添加或不添加食品添加剂，经调配、加水和面、压延切条、干燥、截断、包装等工序制成的非即食花色挂面。

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 2716	食品安全国家标准 植物油
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 4806.8	食品安全国家标准 食品接触用纸和纸板材料及制品
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 9683	复合食品包装袋卫生标准
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 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB 31637	食品安全国家标准 食用淀粉



GB 31639	食品安全国家标准 食品加工用酵母
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 10463	玉米粉
GB/T 18104	魔芋精粉
GB/T 20554	海带
GB/T 21924	谷朊粉
GB/T 30637	食用葛根粉
GB/T 31121	果蔬汁类及其饮料
GB/T 34778	抹茶
GB/T 35028	荞麦粉
GB/T 40636	挂面
LS/T 3210	小麦胚（胚片、胚粉）
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

国家市场监督管理总局令 第 70 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 第 102 号令 《食品标识管理规定》

3 技术要求

3.1 原料辅料要求及生产加工过程卫生要求

3.1.1 各种原辅料应符合相应标准和有关规定。

3.1.2 小麦粉、黑小麦粉：符合 GB2715、GB/T1355、GB2761、GB2762、GB2763 的规定。

3.1.3 全麦粉、青稞粉、豆粉（绿豆粉、黄豆粉、红豆粉、鹰嘴豆粉、豌豆粉、黑豆粉等）、杂粮粉（薏米粉、藜麦粉、燕麦粉、高粱粉等）：符合 GB2715、GB2761、GB2762、GB2763 的规定。荞麦粉符合 GB/T35028 的规定。玉米粉符合 GB/T10463 的规定。魔芋精粉：符合 GB/T18104 的规定。

3.1.4 食用盐：符合 GB2721 的规定。食用植物油符合 GB2716 的规定。食用淀粉符合 GB31637 的规定。鸡蛋、鸡全蛋粉、蛋黄粉：符合 GB2749 的规定。食品加工用酵母符合 GB31639 的规定。

3.1.5 果蔬汁或浆（番茄、火龙果、胡萝卜、甜菜、菠菜、南瓜、豆芽、西兰花、山药、辣椒等）符合 GB/T31121 的规定。

3.1.6 果蔬粉（番茄粉、胡萝卜粉、菠菜粉、南瓜粉、甜菜粉、紫薯粉、红枣粉、蓝莓粉、甘薯粉、山药粉、马铃薯粉等）：符合 NY/T1884 的规定。

3.1.7 食用菌粉（香菇粉、猴头菇粉、木耳粉等）：符合 GB7096 的规定。海带：符合 GB/T20554 的规定。葛根粉：符合 GB/T30637 的规定。小麦胚芽：符合 LS/T3210 的规定。抹茶：符合 GB/T34778 的规定。乳粉：符合 GB19644 的规定。谷朊粉：符合 GB/T21924 的规定。所用的其他辅料应符合国家相应的标准和有关规定。

3.1.8 食品添加剂质量符合相应的安全标准和有关规定。

3.1.9 生产用水：符合 GB5749 的规定。

3.1.10 生产过程中的卫生要求符合 GB14881 的规定。



3.2 感官要求

感官要求符合表1的规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
色 泽	均匀一致	按GB/T40636执行
气 味	无酸味、霉味及其他异味	
杂 质	无正常视力可见外来异物	
口 感	煮熟后在口中咀嚼时不牙疼	

3.3 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/(%)	≤ 14.5	GB5009.3
酸度/(mL/10g)	≤ 4.0	GB5009.239
铅(以Pb计)/(mg/kg)	≤ 0.19	GB5009.12
自然断条率/(%)	≤ 8.0	按GB/T40636中附录B执行
熟断条率/(%)	≤ 8.0	按GB/T40636中附录C执行
烹调损失率/(%)	≤ 15.0	按GB/T40636中附录C执行

注：1、农药残留限量符合GB2763的规定。 2、铅指标严于GB2762的规定。

3.4 食品添加剂

食品添加剂的品种及使用量应符合 GB2760 的规定。

3.5 净含量及允许短缺量

符合国家市场监督管理总局令第 70 号《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。

4 检验规则

4.1 组批

同一批原料、同一生产日期、同一班次、同一生产规格的产品为一批。

4.2 抽样方法与数量

抽样基数不少于 50 袋，随机从每批产品中抽取不少于 5kg（不少于 10 个最小包装）的样品，分成 2 份，一份为检样，一份为备检样。

4.3 出厂检验

4.3.1 成品出厂前必需经公司质量检验部门逐批检验，并签发合格证。

4.3.2 出厂检验项目为：感官、水分、酸度、自然断条率、熟断条率、烹调损失率、净含量。

4.4 型式检验

4.4.1 型式检验应包括本标准第 3 章 3.2、3.3、3.4、3.5 的全部项目。



4.4.2 在正常生产中，每年（或半年）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：

- 1) 新产品试制；
- 2) 停产半年以上，恢复生产；
- 3) 当原料、工艺有较大变动，可能影响产品质量；
- 4) 出厂检验结果与上次型式检验结果差异较大；
- 5) 国家相关执法监督机构提出进行型式检验要求。

4.5 判定规则

检验结果符合标准要求时，判定该批产品为合格品；有一项不合格可以用备检样品进行复检；复检结果仍有一项不合格，判定该批产品不合格。

5 标签、标识、包装、运输、贮存

5.1 标签、标识

产品标签标识 GB7718、GB28050 的要求及国家相关规定。

5.2 包装

内包装复合食品包装袋符合 GB9683 的规定，塑料包装袋符合 GB4806.7 的规定。纸包装符合 GB 4806.8 的规定。外包装瓦楞纸箱符合 GB/T6543 的规定。

5.2 规格

产品规格为：200g/袋，500g/袋，也可根据市场需要设置其它包装规格。

5.3 运输

运输时应避免日晒、雨淋。不得与有毒，有害、有异味或其他影响产品质量的物品混装运输。

5.4 贮存

本品应储存在干燥、通风良好的场所，不得与有毒、有害、易挥发、有异味、易腐蚀的物品同处储存，且应防蝇、防鼠。成品堆放应离墙 30cm，离地 20cm。

5.5 储运图示

产品包装储运图示标志符合 GB/T191 的规定。

5.6 保质期

符合本标准规定的条件时，保质期根据包装形式具体见标签标识。



兵团食品安全企业标准编制说明

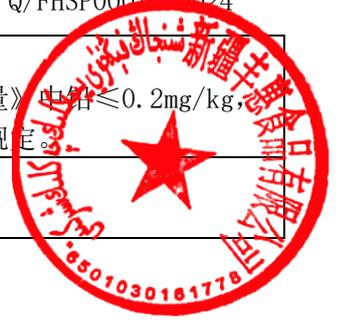
标准名称	花色挂面	标准起草人	龚文锁
工作概况（包括标准的制定目的，主要工作过程） <p>为了制定严于国家标准的企业标准，本企业标准在格式和内容上严格按照 GB/T 1.1-2020 和《中华人民共和国食品安全法》及其实施条例规定，参照 GB2715《食品安全国家标准 粮食》、GB2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》的规定，按照产品的特性确定了产品的技术要求、生产工艺过程的卫生要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输及贮存，经过反复试验，产品各项指标均符合国家标准的要求，该企业标准能够指导生产出合格的产品。上报新疆生产建设兵团卫生健康委员会受理备案。</p>			
标准主要内容的确定依据〔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>1、原、辅料要求及卫生规范为：小麦粉、黑小麦粉：符合 GB2715、GB/T1355、GB2761、GB2762、GB2763 的规定。全麦粉、青稞粉、豆粉（绿豆粉、黄豆粉、红豆粉、鹰嘴豆粉、豌豆粉等）、杂粮粉（薏米粉、藜麦粉、燕麦粉、高粱粉等）：符合 GB2715、GB2761、GB2762、GB2763 的规定。荞麦粉符合 GB/T35028 的规定。玉米粉符合 GB/T10463 的规定。食用盐：符合 GB2721 的规定。食用植物油符合 GB2716 的规定。食用淀粉符合 GB31637 的规定。鸡蛋、鸡全蛋粉、蛋黄粉：符合 GB2749 的规定。食品加工用酵母符合 GB31639 的规定。果蔬汁或浆（番茄、火龙果、胡萝卜、甜菜、菠菜、南瓜、豆芽、西兰花、山药、辣椒等）符合 GB/T31121 的规定。果蔬粉（番茄粉、胡萝卜粉、菠菜粉、南瓜粉、甜菜粉、紫薯粉、红枣粉、蓝莓粉、甘薯粉、山药粉、马铃薯粉等）：符合 NY/T1884 的规定。食用菌粉（香菇粉、猴头菇粉、木耳粉等）：符合 GB7096 的规定。海带：符合 GB/T20554 的规定。葛根粉：符合 GB/T30637 的规定。小麦胚芽：符合 LS/T3210 的规定。抹茶：符合 GB/T34778 的规定。乳粉：符合 GB19644 的规定。魔芋精粉：符合 GB/T18104 的规定。谷朊粉：符合 GB/T21924 的规定。所用的其他辅料应符合国家相应的标准和有关规定。生产用水：符合 GB5749 的规定。生产加工过程卫生要求应符合 GB14881 的规定。</p> <p>2、工艺：以小麦粉、黑小麦粉为原料，添加或不添加杂粮粉（玉米粉、全麦粉、荞麦粉、青稞粉、薏米粉、藜麦粉、燕麦粉、高粱粉等）、豆粉（绿豆粉、黄豆粉、红豆粉、鹰嘴豆粉、豌豆粉、黑豆粉等）、食用盐、食品加工用酵母、食用植物油、鸡蛋、鸡全蛋粉、蛋黄粉、魔芋精粉、谷朊粉、食用淀粉、果蔬粉（番茄粉、胡萝卜粉、菠菜粉、南瓜粉、甜菜粉、紫薯粉、红枣粉、蓝莓粉、甘薯粉、山药粉、马铃薯粉等）、果蔬汁或浆（新鲜番茄、火龙果、胡萝卜、甜菜、菠菜、南瓜、豆芽、西兰花、山药、辣椒等榨汁或打浆）、食用菌粉（香菇粉、猴头菇粉、木耳粉等）、抹茶粉、海带、葛根粉、小麦胚芽、乳粉、香辛料等辅料中的一种或多种，添加或不添加食品添加剂，经调配、加水和面、压延切条、干燥、截断、包装等工序制成的非即食花色挂面。</p> <p>3、本标准 GB/T40636 设定感官要求：色泽均匀一致，无酸味、霉味及其他异味，无正常视力可见外来异物，煮熟后在口中咀嚼时不牙碜；水分$\leq 14.5\%$、酸度$\leq 4.0\text{mL}/10\text{g}$，符合 GB/T40636 的规定。根据产品实际制定自然断条率$\leq 8.0\%$、熟断条率$\leq 8.0\%$、烹调损失率$\leq 15\%$，根据 GB2762《食品安全国家标准 食品中污染物的限量》设定铅指标，符合 GB2762 的规定。</p>			
产品的检验指标及检验方法；进行的必要的验证情况 <p>验方法均引用了现行国家标准。感官要求按 GB/T40636 执行，水分：按 GB5009.3 规定的方法测定。铅：按 GB5009.12 规定的方法测定。酸度：按 GB5009.239 规定的方法测定。自然断条率按 GB/T40636 中附录 B 执行。熟断条率、烹调损失率按 GB/T40636 中附录 C 执行。净含量允许短缺量：按 JJF1070 规定的方法测定。产品按照本标准规定的方法进行验证后，符合本企业标准和相应的国家标准的要求。</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>《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国食品安全法实施条例》、GB2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、GB2715《食品安全国家标准 粮食》；GB2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》；GB2763《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》；GB5749《生活饮用水卫生标准》；GB2761《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》；GB7718《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》、GB28050《食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则》。</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

与国标相比，本标准的铅严于国标，GB2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》中铅 $\leq 0.2\text{mg/kg}$ ，本标准设定铅 $\leq 0.19\text{mg/kg}$ ，在原料选购中选择符合要求的产品已达到严于国标的规定。

备案前公示（征求意见）及意见采纳情况说明

本标准在新疆生产建设兵团卫生健康委员会备案。



附件1:

兵团食品安全企业标准备案登记表

食品生产企业名称	新疆丰惠食品有限公司			
注册地址	新疆乌鲁木齐市（第十二师）经济技术开发区（头屯河区）兵团乌鲁木齐经济技术开发区丁香街 13 号 4-2 号中国（新疆）自由贸易试验区			
法定代表人/负责人	龚文锁	联系电话	18599656365	
企业备案事项联系人	陶园园	联系电话	18699126658	
企业标准名称	花色挂面	企业标准编号	Q/FHSP0001S-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） （在 GB 2760 附录 E 中的食品类别与代码）			
食品安全相关内容	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	食品安全国家标准 食品中污染物限量 （GB2762）	≤0.2mg/kg	≤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：	龚文锁			



注：上述备案的食品安全内容与食品安全国家标准或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