Q/CLS

遂宁市彩粮食品有限公司企业标准

Q/CLS0001S-2026

花色挂面

2026-10-14 发布　　2026-11-14 实施

遂宁市彩粮食品有限公司　发布

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　检验规则 3
5　标志、标签、包装、运输、贮存和保质期 4

前　言

依据《中华人民共和国食品安全法》要求，本公司参照 GB/T 40636《挂面》标准、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《花色挂面》标准，作为组织生产依据。

本标准由遂宁市彩粮食品有限公司。

本标准起草单位：遂宁市彩粮食品有限公司。

本标准主要起草人：方章美。

花色挂面

1 范围

本标准规定了本公司花色挂面的技术要求、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、食用盐（或不加）、鸡蛋、鸡蛋粉、葛根粉、魔芋粉、马铃薯淀粉、玉米淀粉、荞麦粉、秋葵、菠菜、黄豆、香菇粉、绿豆粉、海带、海木耳、番茄、山药、党参、黄芪、黑玉米、紫色糯小麦、青稞粉，莲藕粉，百合粉，黄精、桑叶、花生、绿豆、豌豆中的一种或多种，添加碳酸钙，经原料采购验收、预处理、配料、调粉、熟化、压延、切条、干燥、截断、包装而成的花色挂面.

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 1352 大豆
GB/T 1355 小麦粉
GB/T 1532 花生
GB 1886.1 食品安全国家标准 食品添加剂 碳酸钙
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 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定
GB 5009.123 食品安全国家标准 食品中铬的测定
GB 5009.239 食品安全国家标准 食品酸度的测定
GB/T 5461 食用盐
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/T 8706 高筋小麦粉
GB/T 8884 马铃薯淀粉
GB/T 8885 食用玉米淀粉
GB/T 10458 荞麦
GB/T 10460 豌豆
GB/T 10462 绿豆
GB 14881 食品企业通用卫生规范

GB 19643 食品安全国家标准 藻类及其制品
GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB/T 30637 食用葛根粉
GB/T 40636 面条用小麦粉
GB/T 40636 挂面
NY/T 494 魔芋粉
NY/T 964 菠菜
NY/T 1065 山药等级规格
GH/T 1013 香菇
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【2023】第 70 号《定量包装商品计量监督管理办法》
国家市场监督管理总局令【2025】第 100 号《食品标识管理规定》

3 技术要求

3.1 原辅料要求

3.1.1 小麦粉应符合 GB/T 1355 或 GB/T 8607 或 GB/T 40636 的规定.
3.1.2 食用盐应符合 GB/T 5461 的规定.
3.1.3 鸡蛋、鸡蛋粉应符合 GB 2749 的规定.
3.1.4 葛根粉应符合 GB/T 30637 或依法备案有效的企业标准的规定.
3.1.5 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定.
3.1.6 马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 的规定.
3.1.7 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 的规定.
3.1.8 荞麦应符合 GB/T 10458 的规定.
3.1.9 秋葵、番茄应清洁干燥、无腐烂，符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定.
3.1.10 黄豆应符合 GB/T 1352 的规定.
3.1.11 海木耳、海带应符合 GB 19643 的规定.
3.1.12 香菇应符合 GH/T 1013 的规定.
3.1.13 菠菜应符合 NY/T 964 的规定.
3.1.14 山药应符合 NY/T 1065 的规定.
3.1.15 花生应符合 GB/T 1532 的规定.
3.1.16 绿豆应符合 GB/T 10462 的规定.
3.1.17 红豆应符合 NY/T 599 或 GB 1352 的规定.
3.1.18 豌豆应符合 GB/T 10460 的规定.
3.1.19 碳酸钙应符合 GB 1886.1 的规定.
3.1.20 生产用水应符合 GB 5749 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	具有本产品固有色泽	取适量样品置于白色瓷盘中，在自然光下目测、组织形态/性状、杂质，鼻嗅并尝其滋味
组织形态/性状	具有本产品固有的形态和性状，条状	
滋、气味	具有本产品固有滋味，无酸味霉味及其他异味；	
杂质	无正常视力可见外来杂质	

口感	煮熟后口中咀嚼不牙碜	煮熟后入口尝其口感

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
酸度/（ml/10g）	≤	4.0	GB 5009.239
自然断条率/(g/100g)	≤	5.0	GB/T 40636 附录 B
熟断条率/(g/100g)	≤	5.0	GB/T 40636 附录 C
烹调损失率/(g/100g)	≤	10.0	GB/T 40636 附录 C
铅(以Pb计)/ (mg/kg)	≤	0.18	GB 5009.12
镉(以Cd计)/ (mg/kg)	≤	0.1	GB 5009.15
总砷(以As计)/ (mg/kg)	≤	0.5	GB 5009.11
铬(以Cr计)/ (mg/kg)	≤	1.0	GB 5009.123

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 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.

3.9 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.

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、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；

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规定的全部项目.

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 4 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 8 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.

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 和国家质量监督检验检疫总局令【2009】第 123 号《食品标识管理规定》的规定，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，产品保质期为12个月.