Q/GSH

四川高升红食品有限公司企业标准

Q/GSH0002S-2026

花色挂面

2026-03-11 发布

2026-03-12 实施

四川高升红食品有限公司 发布

目　　次

前言.....1
1 范围.....1
2 规范性引用文件.....1
3 技术要求.....1
4 检验规则.....3
5 标志、标签、包装、运输、贮存和保质期.....4

前　言

本厂按照 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，结合产品特性，起草了《花色挂面》标准。

本标准由四川高升红食品有限公司提出。

本标准起草单位：四川高升红食品有限公司。

本标准主要起草人：段红军。

花色挂面

1 范围

本标准规定了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、全麦粉或以小麦（整粒）和（或）紫麦（整粒）为原料，经清洗或不清洗、碾磨或不碾磨，添加生产用水，辅以或不辅以灵芝孢子粉、山药（粉）、葛根（粉）、绿豆（粉）、荞麦（粉）、杂粮（粉）、谷物（粉）、薯类（粉）、食用盐、禽蛋、果蔬（粉）、食用菌（粉）中的一种或多种，及其他辅料，添加或不添加加工助剂碳酸钠、碳酸氢钠中的一种或两种，经预处理、碾磨或不碾磨、和面、成型、干燥或不干燥、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 包装储运图形符号标志

GB/T 1355 小麦粉

GB 1886.1 食品安全国家标准 食品添加剂 碳酸钠

GB 1886.2 食品安全国家标准 食品添加剂 碳酸氢钠

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 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 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

GB 31650 食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量

GB/T 40636 挂面

GH/T 1456 果蔬粉

LS/T 3244 全麦粉

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

《中华人民共和国药典》

国家市场监督管理总局令〔2023〕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第 100 号《食品标识监督管理办法》

3 技术要求

3.1 原辅料要求

3.1.1 小麦粉应符合 GB/T 1355 的规定。

3.1.1 全麦粉应符合 LS/T 3244 的规定。

3.1.1 小麦、紫麦应符合 GB 2715 的规定。

3.1.2 灵芝孢子粉应符合《中华人民共和国药典》的规定。

3.1.3 山药（粉）、葛根（粉）、绿豆（粉）、荞麦（粉）、杂粮（粉）、谷物（粉）、薯类（粉）、果蔬应清洁、无污染、无霉变，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。

3.1.4 食用盐应符合 GB 2721 的规定。

3.1.5 禽蛋应符合 GB 2749 的规定。

3.1.6 果蔬粉应符合 GH/T 1456 的规定。

3.1.7 食用菌（粉）应符合 GB 7096 的规定。

3.1.8 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。

3.1.9 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。

3.1.10 其他辅料应符合相应国家标准及国家相关规定。

3.1.11 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	具有该产品应有的色泽，均匀一致	将被测样品置于洁净的白瓷盘中，在自然光下，观察其色泽、杂质，嗅其气味
气　味	具有该产品应有的气味，无霉味、酸味及其他异味	
杂　质	无正常视力可见外来杂质	
口　感	煮熟后口感不粘，不牙碜	GB/T 40636 附录 A

3.3 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
水分/（g/100g）	≤	14.5	GB 5009.3
铅(以 Pb 计)/（mg/kg）	≤	0.18	GB 5009.12
酸度/（mL/10g）	≤	4.0	GB 5009.239
自然断条率/（%）	≤	5.0	GB/T 40636 附录 B

熟断条率/（%）	≤	5.0	GB/T 40636 附录 C
烹调损失率/（%）	≤	10.0	GB/T 40636 附录 C

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 兽药残留限量

应符合 GB 31650 和国家有关规定。

3.8 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。

3.9 净含量及允许短缺量

按国家市场监督管理总局令〔2023〕70 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。

3.10 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、自然断条率、烹调损失率、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）市场监管部门提出要求时。

4.3.2 型式检验项目包括本标准中 3.2~3.9 项规定的全部项目。

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 1.0kg（不低于 6 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 2.0kg（不低于 12 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

产品标签应符合 GB 7718、GB 28050 和市场监管总局令第 100 号《食品标识监督管理办法》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，封口严实，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，保质期按产品标签、标识或说明书执行。