



412880S-2018



河南仙力面业有限公司企业标准

Q/XXS 0004S-2018

花色挂面

2018-09-19 发布

2018-09-19 实施

河南仙力面业有限公司 发布

前 言

本标准按照 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》编写。

本标准附录 A 为规范性附录。

本标准由河南仙力面业有限公司提出。

本标准起草单位：河南仙力面业有限公司。

本标准主要起草人：王孝杰。

H N

Q B

花色挂面

1 范围

本标准规定了花色挂面的分类、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以小麦粉为主要原料，添加其他原料【（黑小麦、荞麦、绿豆、高粱、红豆、黄豆、黑豆、黑米、小麦胚芽、葛根、小米、苦荞、核桃仁、黑芝麻、桑叶、玉米，经预处理、磨粉）、水果蔬菜（番茄、芹菜、胡萝卜、紫薯、香菇、猴头菇、黑木耳、山药、怀山药、海苔、紫菜、甜菜、火龙果、黄桃、南瓜、枸杞、红枣、菠菜、西兰花、山楂，经预处理，打浆），或直接加入其他原料粉（蛋黄粉、黑小麦粉、荞麦粉、绿豆粉、高粱粉、红豆粉、黄豆粉、黑豆粉、黑米粉、小麦胚芽粉、葛根粉、小米粉、苦荞粉、核桃粉、黑芝麻粉、玉米粉、香菇粉、猴头菇粉、番茄粉、芹菜粉、胡萝卜粉、甜菜粉、火龙果粉、黄桃粉、南瓜粉、枸杞粉、红枣粉、紫薯粉、菠菜粉、西兰花粉、山药粉、怀山药粉、山楂粉、三文鱼粉、鳕鱼粉、虾仁粉、猪肝粉、牛肉粉）、食用盐、碳酸钠为辅料，经配料、加水和面、醒面、压延、切条、定型、干燥、切段、包装加工而成的花色挂面。

2 要求

2.1 原料

- 2.1.1 小麦粉、黑小麦粉应符合 GB 1355、LS/T 3202 的规定。
- 2.1.2 荞麦粉、绿豆粉、高粱粉、红豆粉、小米粉、苦荞粉、黄豆粉、黑豆粉、黑米粉应符合干燥、无杂质、无腐败、无霉变，且符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.3 玉米粉应符合 GB/T 10463 的规定。
- 2.1.4 香菇、猴头菇、香菇粉、猴头菇粉应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.5 番茄粉应符合 NY/T 957 的规定。
- 2.1.6 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.7 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.8 蛋黄粉应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.9 核桃粉、黑芝麻粉应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.10 芹菜粉、胡萝卜粉、甜菜粉、火龙果粉、黄桃粉、南瓜粉、枸杞粉、红枣粉、紫薯粉、菠菜粉、西兰花粉、山药粉、怀山药粉、山楂粉应符合附录 A 的规定。
- 2.1.11 三文鱼粉、鳕鱼粉、虾仁粉应符合 GB 10136 的规定。
- 2.1.12 牛肉粉、猪肝粉应符合 GB 2726 的规定。
- 2.1.13 小麦胚芽、小麦胚芽粉应符合 LS/T 3210 的规定。
- 2.1.14 葛根粉应符合 GB/T 30637 的规定。
- 2.1.15 葛根、桑叶、山药应符合《中华人民共和国药典》2015 版第一部的规定。
- 2.1.16 紫菜应符合 GB/T 23597 的规定。
- 2.1.17 海苔应符合 GB/T 23596 的规定。
- 2.1.18 黑小麦应符合 GB 1351 和 GB 2715 的规定。

- 2.1.19 黄豆、黑豆应符合 GB 1352 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.20 荞麦、苦荞应符合 GB/T 10458 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.21 绿豆应符合 GB/T 10462 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.22 高粱应符合 GB/T 8231 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.23 红豆应符合 GB/T 10461 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.24 小米应符合 GB/T 11766 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.25 黑米应符合 NY/T 832 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.26 核桃仁应符合 SB/T 10556 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.27 黑芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.28 玉米应符合 GB 1353 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.29 黑木耳应符合 GB/T 6192 的规定。
- 2.1.30 番茄、芹菜、胡萝卜、甜菜、火龙果、黄桃、南瓜、紫薯、菠菜、西兰花、山楂应符合新鲜、无腐烂、无污染的要求且符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.31 怀山药应符合 GB/T 20351 的规定。
- 2.1.32 枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。
- 2.1.33 红枣应符合 GB/T 5835 的规定。
- 2.1.34 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。

2.2 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
性 状	条状	取适量样品，置于白瓷盘中，在自然光下用肉眼观察其性状、色泽，并检查有无外来杂质，嗅其气味。将样品煮熟后，以温开水漱口，品其滋味。
色 泽	具有原辅料混合应有的色泽	
气、滋味	具有原辅料混合后应有的气、滋味，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

2.3 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, %	≤ 14.5	GB 5009.3
酸度, mL/10g	≤ 4.0	GB 5009.239
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.18	GB 5009.12
自然断条率, %	≤ 5.0	LS/T 3212

熟断条率, %	≤	5.0	LS/T 3212
烹调损失率, %	≤	10	LS/T 3212
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
展青霉素 ^a , μg/kg	≤	20	GB 5009.185
注: 1、*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。2、a 展青霉素指标仅适用于原料中加入山楂的挂面。			

2.4 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 规定。

2.5 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.6 其他要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定; 污染物限量应符合 GB 2762 的规定; 农药残留限量应符合 GB 2763 的规定; 真菌毒素要求应符合 GB 2761 的规定; 兽药残留应符合国家相关规定及公告。

3 检验

出厂检验项目为: 感官要求、净含量及允许短缺量、水分、酸度、烹调损失率、自然断条率、熟断条率的检验。型式检验按国家相关规定执行。

附录 A

Q/TZLYS

北京市绿友食品有限公司食品安全企业标准

Q/TZLYS 0004—2015

北京市卫生和计划生育委员会食品安全企业标准备案章
 备案号: 1101120366S-2015
 备案日期: 年 月 日 有效期: 三年

果蔬干制品

北京市卫生和计划生育委员会食品安全企业标准备案章
 备案号: 1101120366S-2015
 备案日期: 2015年8月19日 有效期: 三年

2015-07-21 发布

2015-08-11 实施

北京市绿友食品有限公司 发布



前 言

依据《中华人民共和国食品安全法》，参考GB/T 1.1的规定，本企业组织制定了《果蔬干制品》标准。

本标准代替2015年04月01日首次发布的Q/TZLYS 0004-2015《果蔬干制品》，主要修改如下：
——修订了范围、术语和定义及原料要求的表述；
——修订了微生物的指标。

本食品安全企业标准由北京市绿友食品有限公司提出。
本标准主要起草人：贾凤荣、米红静
本标准批准人：李国全

Q/TZLYS 0004-2015 的历次版本发布情况为：
——Q/TZLYS 0004-2015 首次发布时间为2015年04月01日；
——Q/TZLYS 0004-2015 于2015年7月21日重新修订备案。

果蔬干制品

1 范围

本标准适用于果蔬干制品产品。

2 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

2.1 蔬菜干制品

2.1.1 原味蔬菜干制品

以新鲜或速冻的蔬菜为原料，经筛选、清洗、修整、漂烫或不漂烫、冷却、沥水、干燥、粉碎或不粉碎、包装等工艺生产制成的蔬菜干制品。

2.1.2 调味蔬菜干制品

以新鲜、速冻的蔬菜为原料，以食用盐、食糖、发酵乳中的一种或多种为辅料，经筛选、清洗、修整切粒或制浆，调味、分盘成型、冷冻、干燥等工艺生产制程的即食型调味蔬菜干制品。

2.2 水果干制品

2.2.1 原味水果干制品

以新鲜或速冻的水果为原料，经筛选、清洗、修整、漂烫或不漂烫、冷却、沥水、干燥、粉碎或不粉碎、包装等工艺生产制成的原味水果干制品。

2.2.2 调味水果干制品

以新鲜、速冻的水果或果浆为原料，以食糖、发酵乳、蜂蜜、乳粉中的一种或多种为辅料，经筛选、清洗、修整切粒或制浆，调味、分盘成型、冷冻、干燥等工艺生产制程的即食型调味水果干制品。

3 技术要求

3.1 原料要求

3.1.1 各种原辅料应符合相应标准和有关规定。

3.1.2 新鲜或速冻水果、蔬菜应符合附录A的规定。

3.1.3 果浆应符合 Q/PGMBP0001-2014 的规定。

3.1.4 食用盐应符合 GB5461 的规定。

3.1.5 食糖应符合 GB 13104 的规定。

3.1.6 发酵乳应符合 GB 19302 的规定。

3.1.7 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。

3.1.8 乳粉应符合 GB 19644 的规定。

3.2 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	具有各自产品应有的色泽	随机抽取样品置于白色瓷盘中，在自然光下进行观察，观察其色泽和组织状态，嗅其气味，尝其滋味。
组织形态	粉末状或颗粒状或片状	
滋味和气味	具有该产品应有的滋味和气味，无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

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
		蔬菜干制品	水果干制品	
水分/(%)	≤	8	12	GB 5009.3
总酸/(g/100g)	≤	—	1.5(桂圆、荔枝)	GB/T 12456
		—	2.5(葡萄干)	

3.4 污染物限量和真菌毒素限量

3.4.1 污染物限量应符合GB 2762的规定，详见表3。

表3 污染物限量

项目	限量	检验方法
铅(以Pb计)/(mg/kg)	1.0	GB 5009.12

3.4.2 真菌毒素限量应符合GB 2761的规定，详见表4。

表4 真菌毒素限量

项目	限量	检验方法
展青霉素*($\mu\text{g}/\text{kg}$)	50	NY/T 1650
*仅适用于苹果、山楂制品。		

3.5 微生物限量

3.5.1 致病菌限量应符合GB 29921的规定，详见表4。

表4 致病菌限量

致病菌	采样方案及限量 (若非指定, 均以/25g表示)				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100CFU/g	1000CFU/g	GB 4789.10 (第二法)

注1: n为同一批次产品应采集的样件数; 为同一批次产品应采集的样件数; c为最大可允许超出 m值的样品数; m为致病菌指标可接受水平的限量值; M为致病菌指标的最高安全限量值;
注2: 仅适用于即食型果蔬干制品。

3.5.2 其他微生物限量应符合表5的规定。

表5 微生物限量指标

项目		指标		检验方法
		蔬菜干制品	即食水果干制品	
菌落总数 ^a /(CFU/g)	≤	100000	10000	GB 4789.2
大肠菌群/(MPN/100g)	≤	300	230	GB/T 4789.3-2003
霉菌 ^b /(CFU/g)	≤	150	—	GB 4789.15

^a不适用于含发酵乳水果干制品;
^b仅适用于茄果类蔬菜干制品。

4 生产加工过程要求

应符合GB 14881的规定。

5 标志、包装、运输、贮存

5.1 标志

包装标签、标志应符合GB 7718和GB 28050的规定; 包装图示标志应符合GB/T 191的规定。

5.2 包装

包装内层材料为塑料聚乙烯复合包装袋, 应符合QB/T4635的规定; 包装外层材料为铝箔材质, 应符合BB/T0069的规定。选用其它包装材料应清洁、干燥、无毒、无异味, 应符合《中华人民共和国食品安全法》的有关规定。

5.3 运输

运输工具应清洁、卫生、无异味、无污染。运输过程中应防止挤压、防雨、防潮、防晒, 装卸时应轻搬、轻放。运输时严禁与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的货物混装混运。

5.4 贮存

应贮存在清洁、卫生、无异味的库房内。产品离地离墙20cm以上, 禁止与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的物品混贮、混放。

附录 A (原料质量要求)

A.1 新鲜水果、蔬菜

新鲜果蔬技术指标应符合表A.1的规定。

表A.1技术指标

要求	项目	指标
感官要求	色泽	具有产品应有的色泽
	组织形态	具有成熟时应有的形态
	滋味与气味	具有该产品应有的滋味和气味、无异味
	杂质	无肉眼可见外来杂质
污染物限量和真菌毒素限量	污染物限量应符合GB2762的规定；真菌毒素限量应符合GB2761的规定。	
农药残留限量	农药残留限量应符合GB2763的规定。	

A.2 速冻水果、蔬菜

速冻果蔬技术指标应符合表A.2的规定。

表A.2技术指标

要求	项目	指标
感官要求	色泽	具有产品应有的色泽
	组织形态	具有成熟时应有的形态
	滋味与气味	具有该产品应有的滋味和气味、无异味
	杂质	无肉眼可见外来杂质
污染物限量和真菌毒素限量	污染物限量应符合GB2762的规定；真菌毒素限量应符合GB2761的规定。	
农药残留限量	农药残留限量应符合GB2763的规定。	

编制说明

花色挂面是以小麦粉为主要原料，添加其他原料【（黑小麦、荞麦、绿豆、高粱、红豆、黄豆、黑豆、黑米、小麦胚芽、葛根、小米、苦荞、核桃仁、黑芝麻、桑叶、玉米，经预处理、磨粉）、水果蔬菜（番茄、芹菜、胡萝卜、紫薯、香菇、猴头菇、黑木耳、山药、怀山药、海苔、紫菜、甜菜、火龙果、黄桃、南瓜、枸杞、红枣、菠菜、西兰花、山楂，经预处理，打浆），或直接加入其他原料粉（蛋黄粉、黑小麦粉、荞麦粉、绿豆粉、高粱粉、红豆粉、黄豆粉、黑豆粉、黑米粉、小麦胚芽粉、葛根粉、小米粉、苦荞粉、核桃粉、黑芝麻粉、玉米粉、香菇粉、猴头菇粉、番茄粉、芹菜粉、胡萝卜粉、甜菜粉、火龙果粉、黄桃粉、南瓜粉、枸杞粉、红枣粉、紫薯粉、菠菜粉、西兰花粉、山药粉、怀山药粉、山楂粉、三文鱼粉、鳕鱼粉、虾仁粉、猪肝粉、牛肉粉）、食用盐、碳酸钠为辅料，经配料、加水和面、醒面、压延、切条、定型、干燥、切段、包装加工而成的花色挂面。根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的有关规定，参照 LS/T 3212《挂面》制定本标准，作为企业组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准规定了花色挂面的分类、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。
本标准中铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

河南仙力面业有限公司

QB