T/QDNSX

黔 东 南 州 食 品 行 业 协 会 团 体 标 准

T/QDNSX 0005—2023

黔东南花色挂面

2023-XX-XX　　发布　　2023 -XX-XX　　实施

黔东南州食品行业协会　发布

目　　次

前言 II
1　范围 1
2　规范性引用文件 1
3　术语和定义 1
4　要求 1
5　检验规则 2
6　标识、包装、运输、贮存 3

前　　言

本文件按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》的规定起草。

本文件由黔东南州食品行业协会提出、归口。

本文件起草单位：黔东南州食品药品检验检测中心（黔东南特色食品药品研究所）、黔东南州食品行业协会、贵州省黔之源食品有限公司、

本文件主要起草人：XXX、XXX、XXX、XXX、

非本文件起草单位使用本文件，需获得本文件的发布机构授权。

黔东南花色挂面

1 范围

本文件规定了黔东南花色挂面的术语和定义、产品分类、技术要求、检验规则、标识、包装、运输、贮存。

本文件适用于黔东南花色挂面的生产、销售管理。

2 规范性引用文件

下列文件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/T 191 包装储运图示标志

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 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

SB/T 10029 新鲜蔬菜分类与代码

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

LS/T 3212 挂面

JJF 1070　定量包装商品净含量计量检验规则

国家质检总局75号令（2005）定量包装商品计量监督管理办法

3 术语和定义

除 LS/T 3212 规定的术语和定义外，下列术语和定义也适用于本文件。

黔东南花色挂面：在贵州省黔东南州境内生产的，以小麦粉、水为主要原料，添加鸡蛋（鸭蛋）、食用菌、西红柿、蔬菜、红薯、食用盐，食品添加剂（碳酸钠）等辅料中的一种或者是多种，经原辅料预处理、调粉（和面）、熟化、压延、切条、干燥、截断、称量、包装等工序加工而成的花色挂面食品。

4 要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 小麦粉

应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。

4.1.2 生产用水

应符合GB 5749的规定。

4.1.3 食品添加剂 碳酸钠

应符合GB 1886.1的规定。

4.1.4 鸡蛋（鸭蛋）

应符合GB 2749及相关标准的规定。

4.1.5 食用盐

应符合GB 2721的规定。

4.1.6 蔬菜

应符合SB/T 10029及相关标准的规定。

4.1.7 其他原辅料

应符合有关标准和国家有关规定。

4.2 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	具有产品应有的色泽，均匀一致	取适量样品置于白色瓷盘中，在自然光下观察色泽、杂质；用目视法、鼻嗅法、口尝法检查其气味，用温开水漱口后，熟制后品尝其口感
气 味	具有产品固有的气味，无霉味、无酸味，无其他异味	
口 感	煮熟后口感不粘，不牙碜	
杂 质	无正常视力可见外来杂质	

4.3 理化指标

应符合表2的规定。

表 2 理化指标

项　　目	要求	检验方法
水分/ （g/100g）	≤14.5	GB 5009.3
酸度 °T/ （mL/10g）	≤4.0	GB 5009.239
自然断条率/（g/100g）	≤5.0	LS/T 3212
熟断条率/（g/100g）	≤5.0	LS/T 3212
烹调损失率/（g/100g）	≤10.0	LS/T 3212
铅（以 Pb 计）/（mg/kg）	≤0.19	GB 5009.12

4.5 其他食品添加剂

其他食品添加剂应符合 GB 2760 的规定。

4.6 其他食品中真菌毒素限量

其他食品中真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定。

4.7 其他食品中污染物限量

其他食品中污染物限量应符合 GB 2762 的规定。

4.8 其他食品中农药最大残留限量

其他食品中农药最大残留限量应符合 GB 2763 的规定。

4.9 净含量

预包装产品应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，按JJF 1070 进行检验。

4.10 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

5 检验规则

5.1 组批

以同一原料、同一工艺配方的同一品种、同一班次生产且包装完好的产品为一批。。

5.2 抽样

根据产品规格，从同一批产品中按生产批次及数量比例随机抽取 5 个包装（袋）样品，总量不少于 1.5kg，所抽取样品分为 2 份，约 4 个包装（袋）为检验样品，约 1 个包装（袋）为留样备检样品。

5.3 出厂检验

产品出厂前，应进行出厂检验，检验合格后签发产品合格检验报告后，方可出厂。出厂检验项目包括感官要求、净含量、水分、酸度、自然断条率、熟断条率、烹调损失率。

5.4 型式检验

型式检验项目为本文件要求中 4.2～4.8 的全部项目，每半年进行一次，有下列情况之一时，亦应进行型式检验：

a）原料产地、加工工艺或生产设备有较大改变，可能影响产品质量时；

b）连续停产三个月以上恢复生产时；

c）出厂检验与上次型式检验结果有较大差异时；

d） 国家监督机构提出型式检验要求时。

5.5 判定规则

检验项目全部合格时，判为合格品。否则，可对该批次留样产品进行不符合项的检验，判定结果应以复验结果为准。

6 标识、包装、运输、贮存

6.1 标识

标识应符合GB 7718 和GB 28050的规定。 包装储运图示标志应符合GB/T 191的规定。

6.2 包装

产品包装材料应符合相关食品安全标准的规定，包装应外观完整，封口严密，内包装物不得重复使用，散装产品应以恰当的形式包装。

6.3 运输

运输工具应清洁卫生、无异味、无污染，产品在运输过程中，应有防雨及防晒措施。不应与有毒、有害、有腐蚀性的物品混装、混运。装运时应轻拿、轻卸，防止重压贮存。

6.4 贮存

产品应贮存在清洁、干燥、通风良好的库房内，应有防潮措施。成品堆放应离地离墙。不应与有毒有害的物品同库存放。