



Q/PCF

攀枝花市村夫食品有限责任公司企业标准

Q/PCF0001S-2019

花色挂面

四川省卫生和计划生育委员会
食品安全企业标准备案专用章
备案号: 51040034S-2019
备案日期: 2019年5月24日

2019-04-24 发布

2019-05-24 实施

攀枝花市村夫食品有限责任公司 发布



Q/PCF0001S-2019

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.....	3

一
二
三
四
五
六
七
八
九
十
十一
十二
十三
十四
十五
十六
十七
十八
十九
二十
二十一
二十二
二十三
二十四
二十五
二十六
二十七
二十八
二十九
三十
三十一
三十二
三十三
三十四
三十五
三十六
三十七
三十八
三十九
四十
四十一
四十二
四十三
四十四
四十五
四十六
四十七
四十八
四十九
五十
五十一
五十二
五十三
五十四
五十五
五十六
五十七
五十八
五十九
六十
六十一
六十二
六十三
六十四
六十五
六十六
六十七
六十八
六十九
七十
七十一
七十二
七十三
七十四
七十五
七十六
七十七
七十八
七十九
八十
八十一
八十二
八十三
八十四
八十五
八十六
八十七
八十八
八十九
九十
九十一
九十二
九十三
九十四
九十五
九十六
九十七
九十八
九十九
一百



Q/PCF0001S-2019

前 言

依据《中华人民共和国食品安全法》及《国家卫生计生委办公厅关于进一步加强食品安全标准管理工作的通知》要求，本公司参照 LS/T 3212《挂面》，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。

本标准由攀枝花市村夫食品有限责任公司提出。

本标准代替于 2016 年 04 月 26 日发布的 Q/PCF0001S-2016《花色挂面》。

本标准与 Q/PCF0001S-2016 相比，主要变化如下：

- 对理化指标铅进行了修改：铅（以Pb计）/（mg/kg） ≤ 0.2 修改为：铅（以Pb计）/（mg/kg） ≤ 0.18 ；
- 文本格式进行更新。

本标准起草单位：攀枝花市村夫食品有限责任公司。

本标准主要起草人：陈丹。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

- 2016年04月26日首次发布。

省食
案



Q/PCF0001S-2019

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为原料，辅以鸡蛋、水、韭菜、荞麦粉、玉米粉、芒果、葡萄、桑葚、石榴、脐橙、菠萝、食用盐中的多种，添加碳酸钠，经选料、清洗、榨汁、调粉、熟化、延压、切条、烘干、截断、称量、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 1355 小麦粉
- GB 1886.1 食品安全国家标准 食品添加剂 碳酸钠
- 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 5009.11 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 5009.17 食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定
- GB 5009.22 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素 B 族和 G 族的测定
- 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 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB/T 10463 玉米粉
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB/T 21488 脐橙
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB/T 29572 桑葚（桑果）
- LS/T 3212 挂面
- NY/T 450 菠萝
- NY/T 492 芒果
- NY/T 579 韭菜
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- 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》
- 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》

3 技术要求



Q/PCF0001S-2019

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 小麦粉应符合 GB 1355 的规定。
- 3.1.2 鸡蛋应符合 GB 2749 的规定。
- 3.1.3 韭菜应符合 NY/T 579 的规定。
- 3.1.4 荞麦粉应符合备案有效的企业标准的规定。
- 3.1.5 玉米粉应符合 GB/T 10463 的规定。
- 3.1.6 芒果应符合 NY/T 492 的规定。
- 3.1.7 葡萄、石榴应新鲜、无异味、无霉变，且符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 3.1.8 桑葚应符合 GB/T 29572 的规定。
- 3.1.9 脐橙应符合 GB/T 21488 的规定。
- 3.1.10 菠萝应符合 NY/T 450 的规定。
- 3.1.11 食用盐应符合 GB 2721 的规定。
- 3.1.12 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 3.1.13 水及生产用水应符合 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	具有本产品固有的色泽	取适量样品置于白瓷盘内，在充足自然光下，目测、鼻嗅。煮熟后品尝其滋味、口感。
组织形态/性状	均匀条状或圆状，表面光滑细腻	
滋、气味	具有本品固有的滋味和气味，无酸味、霉味及其他异味，煮熟后口感不粘，不牙碜	
杂质	无正常视力可见的外来杂质	

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/(%)	≤ 14.5	GB 5009.3
酸度/(ml/10g)	≤ 4.0	GB 5009.239
自然断条率/(%)	≤ 5.0	LS/T 3212
熟断条率/(%)	≤ 5.0	LS/T 3212
烹调损失率/(%)	≤ 10.0	LS/T 3212
总砷(以 As 计)/(mg/kg)	≤ 0.5	GB 5009.11
铅(以 Pb 计)/(mg/kg)	≤ 0.18	GB 5009.12
镉(以 Cd 计)/(mg/kg)	≤ 0.1	GB 5009.15
总汞(以 Hg 计)/(mg/kg)	≤ 0.02	GB 5009.17
黄曲霉毒素 B ₁ /(μg/kg)	≤ 5.0	GB 5009.22

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

全企缝



Q/PCF0001S-2019

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 产品出厂需经公司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) 国家食品安全监督机构提出要求时；

4.3.2 型式检验项为本标准 4.2（感官要求）、4.3（理化指标）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 2 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 4 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 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、干燥、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

业标
章



Q/PCF0001S-2019

害、有异味、易污染的物品混装、混运。装卸时应轻搬、轻放，不得抛掷、重压和挤压。

5.4 贮存

产品应贮存于清洁卫生、通风、干燥、有防尘、防蝇、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，保质期为 9 个月。

准