

Q/CYF

昌图县泽兴米业有限公司企业标准

Q/CYF 0002S-2024

代替：Q/CYF 0002S-2021

杂粮挂面

2024-04-17 发布

2024-05-17 实施

昌图县泽兴米业有限公司 发布

前 言

本标准按照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》给出规则编写。

本标准食品安全性指标依据GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2761-2017《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》制定，其中铅指标要求严于国家标准，其他指标根据产品实测值制定。

本标准与Q/CYF 0002S-2021《杂粮挂面》的主要差异：

- 修改了前言；
- 增加了归口单位；
- 修改了规范性引用文件的引导语；
- 核查和修改了规范性引用文件；
- 修改了理化指标“铅”的限量值；
- 修改了“自然断条率、熟断条率、烹调损失率”的检验方法。

本标准由昌图县泽兴米业有限公司提出并归口。

本标准起草单位：昌图县泽兴米业有限公司。

本标准主要起草人：张福力。

本标准代替标准的历次版本发布情况为：

- Q/CYF 0002S-2017（首次发布）；
- Q/CYF 0002S-2021（第一次修订）。

杂粮挂面

1 范围

本标准规定了杂粮挂面的术语和定义、要求、检验规则、标志、包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用于分别以玉米或玉米粉、大米或大米粉、小米或小米粉、高粱米、荞麦粉或荞麦、黑米或黑米粉、山药粉、红豆、绿豆、黄豆、蛋黄粉、牛乳粉中几种为原料，经粉碎（或不粉碎）、配料、和面、压片、切条、干燥等工艺制成的杂粮挂面。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；不注日期的引用文件，其最新版本（包括所用的修改单）适用于本文件。

- GB/T 191 包装储运图示标志
- GB 1352 大豆
- GB 1353 玉米
- GB/T 1354 大米
- GB 2715 食品安全国家标准 粮食
- 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 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
- 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 5009.22 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/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB/T 10458 荞麦
- GB/T 10461 小豆
- GB/T 10463 玉米粉
- GB/T 11766 小米
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB 19644 食品安全国家标准 乳粉
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB/T 35028 荞麦粉
- GB/T 40636-2021 挂面
- LS/T 3215 高粱米
- NY/T 832 黑米
- 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》
国家质量监督检验检疫总局令（2009）第 123 号 《食品标识管理规定》

3 术语和定义

下列术语和定义适用本文件。

3.1 自然断条率

一定量的挂面样品中，长度不足平均长度 2/3 的部分占样品的质量分数。

3.2 熟断条率

一定根数的挂面样品在规定条件下煮熟后，被煮断的根数占样品根数的百分数。

3.3 烹调损失率

一定量的挂面样品在规定条件下煮熟后，流失在面汤中的干物质占样品的质量分数。

4 要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 玉米：应符合 GB 1353、GB 2715 的规定。

4.1.2 玉米粉：应符合 GB/T 10463、GB 2715 的规定。

4.1.3 小米：应符合 GB/T 11766、GB 2715 的规定。

4.1.4 大米：应符合 GB/T 1354、GB 2715 的规定。

4.1.5 高粱米：应符合 LS/T 3215、GB 2715 的规定。

4.1.6 荞麦：应符合 GB/T 10458、GB 2715 的规定。

4.1.7 荞麦粉：应符合 GB/T 35028、GB 2715 的规定。

4.1.8 黑米：应符合 NY/T 832、GB 2715 的规定。

4.1.9 红豆、绿豆：应符合 GB/T 10461、GB 2715 的规定。

4.1.10 黄豆：应符合 GB 1352、GB 2715 的规定。

4.1.11 大米粉、小米粉、黑米粉、山药粉：应符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 及相关食品标准的规定。

4.1.12 蛋黄粉：应符合 GB 2749 的规定。

4.1.13 牛乳粉：应符合 GB 19644 的规定。

4.1.14 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。

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	具有每种产品应有的色泽，且色泽均匀一致	取被测样品，在自然光下观察 色泽、气味、杂质
气 味	正常，无酸味、霉味及其他异味	
杂 质	无肉眼可见的异物	
口 感	煮熟后口感不粘、不牙碜、柔软爽口	GB/T 40636-2021附录A

4.3 理化指标

应符合表2的规定。

表 2 理化指标

项 目	理化指标	检验方法
水分/ (%)	≤ 14.0	GB 5009.3
酸度/ (mL/10g)	≤ 4.0	GB 5009.239
自然断条率/ (%)	≤ 8.0	GB/T 40636-2021附录B
熟断条率/ (%)	≤ 15.0	GB/T 40636-2021附录C
烹调损失率/ (%)	≤ 18.0	GB/T 40636-2021附录C
黄曲霉毒素B ₁ ^a / (μg/kg)	≤ 20.0	GB 5009.22
铅 (以 Pb 计) / (mg/kg)	≤ 0.19	GB 5009.12
注：a仅限原料中含有玉米的挂面。		

4.4 食品添加剂

4.4.1 食品添加剂质量应符合相应的安全标准和有关规定。

4.4.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

4.5 其他真菌毒素限量

应符合GB 2761的规定。

4.6 其他污染物限量

应符合GB 2762的规定。

4.7 农药最大残留限量

应符合GB 2763 的规定。

4.8 净含量偏差

应符合国家《定量包装商品计量监督管理办法》规定。按JJF 1070规定的方法测定。

4.9 生产加工过程

应符合GB 14881的规定。

5 检验规则

5.1 入库检查

生产用原辅料、包装材料在入库前应经企业质量检验部门按规定进行检查验收，合格后方可入库。

5.2 组批与抽样

以同一次投料、同一工艺，同一生产线、同一班次生产的，同一规格的产品为一批。每批产品中随机抽取一定数量样品，分成两份，一份检验，一份留样备查，抽样数量应满足检验和备检需要。

5.3 出厂检验

产品出厂前，应由生产企业的质量检验部门按本标准要求逐批检验。检验合格并签发质量合格证明后的产品方可出厂。出厂检验项目为：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。

5.4 型式检验

5.4.1 型式检验项目为要求中的全部项目

5.4.2 型式检验每年进行一次，有下列情况应进行型式检验：

a) 产品定型投产时；

- b) 停产 6 个月以上恢复生产时；
- c) 更新主要生产设备时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验结果差异较大时；
- e) 供需双方对产品质量有争议，请第三方进行仲裁时；
- f) 国家市场监督管理总局提出要求时。

5.5 判定规则

产品经检验全部符合标准要求时，判定为合格品，如有不合格项时，可在同批产品中加倍取样对不合格项目进行复检，以复检结果为准。

6 标志、包装、运输、贮存和保质期

6.1 标志

产品标签应符合 GB 7718、GB 28050 和《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。

6.2 包装

产品内包装材料采用复合食品包装袋，应符合 GB 4806.7 的规定。外包装采用瓦楞纸箱，应符合 GB/T 6543 的规定。其他包装材料和容器必须符合相应国家标准和有关规定。

6.3 运输

产品在运输过程中应轻拿轻放，避免日晒、雨淋。运输工具应清洁卫生，不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装运输。

6.4 贮存

预包装产品应在阴凉、干燥常温库内贮存；库房内应有防尘、防蝇、防鼠等设施。不得与有毒、有异味或影响产品质量的物品共存放，产品贮存应离墙离地，分类堆放。

6.5 保质期

在符合本标准规定的条件下，自生产之日起，产品保质期为 12 个月。

Q/CYF 0002S-2024