

# Q/YGS

云南摩尔农庄生物科技开发有限公司企业标准

Q/YGS 0032 S—2023

---

## 核桃粗纤维面条

2023 - 11 - 27 发布

2023 - 11 - 30 实施

云南摩尔农庄生物科技开发有限公司  
发布

## 前 言

我公司生产的核桃粗纤维面条，是以小麦粉、核桃粗纤维为主要原料，添加（或不添加）鸡蛋、果蔬粉（汁）、杂粮粉（浆）、食用花卉粉（汁）、食用菌粉、食用盐、水、食品添加剂等中的一种或几种辅料，经原辅料预处理、调粉、和面、压延、切条、干燥、截断、称量、包装等工艺制成。根据相关法律法规的规定，特制定本标准，作为本企业组织生产、检验、贸易和仲裁的依据。

本标准安全指标按照GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》和GB/T 40636-2021《挂面》的规定制定，其中铅指标的限量严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准由云南摩尔农庄生物科技开发有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：张跃进、黄翔、段学荣、郭璐璐、尹文剑、杨丽。

# 核桃粗纤维面条

## 1 范围

本标准规定了核桃粗纤维面条的技术要求、检验规则、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以小麦粉、核桃粗纤维为主要原料，添加（或不添加）鸡蛋、果蔬粉（汁）、杂粮粉（浆）、食用花卉粉（汁）、食用菌粉、食用盐、水、食品添加剂等中的一种或几种辅料，经原辅料预处理、调粉、和面、压延、切条、干燥、截断、称量、包装等工艺制成的核桃粗纤维面条。

## 2 规范性引用文件

本标准所引用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，仅所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。

## 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。

3.1.2 核桃粗纤维：应符合相应食品安全标准和有关规定。

3.1.3 蔬粉（汁）、杂粮粉（浆）、食用花卉粉（汁）、食用菌粉：应干净、无杂质，并符合相应的食品标准及有关规定。

3.1.4 鸡蛋：应符合 GB 2749 的规定。

3.1.5 食盐：应符合 GB/T 5461 的规定。

3.1.6 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。

3.1.7 其它原辅料：应符合相应食品安全标准和有关规定，不得使用非食品原料和辅料。

### 3.2 感官要求

应符合表1的要求。

表1 感官要求

项 目	要 求	检测方法
色 泽	具有各产品应有的颜色，均匀一致。	取适量的被测样品置于干净的白瓷盘中，在自然光线下目视、鼻嗅、煮熟后口尝。
气 味	具有各产品应有的气味，无酸味、霉味及其它异味。	
外 观	均匀一致，表面光滑，无虫害、无污染。	
烹调性	煮熟后口感不粘、不牙碜，柔软爽口。	
杂 质	无肉眼可见杂质及异物。	

### 3.3 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标	检测方法
水分含量, g/100g	≤ 14.5	GB 5009.3
酸度, ml/10g	≤ 4.0	GB 5009.239

### 3.4 污染物限量

应符合GB 2762的规定，严于食品安全国家标准的指标应符合表3的规定。

表3 污染物限量

项 目	指 标	检验方法
铅(以Pb计), (mg/kg)	≤ 0.16	GB 5009.12

### 3.5 真菌毒素限量

应符合 GB 2761 的规定。

### 3.6 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

### 3.7 净含量

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

### 3.8 生产加工过程中的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

## 4 检验规则

### 4.1 组批

以同一原料、同一次投料、同一工艺、同一班次所生产的同一规格的产品为一组批。

### 4.2 抽样

同一批产品中随机抽取：抽样基数不得少于1000个最小包装，随机抽取20个最小包装，样品分为两份，一份用于检验；另一份用于备查。

### 4.3 出厂检验

每批产品须经公司质检部门检验合格，附合格证方可出厂；出厂检验项目按相关规定和要求执行。

#### 4.4 型式检验

每半年进行一次，型式检验项目为本标准技术要求中的全部项目。有下列情况之一时需进行型式检验：

- a) 当原辅料、生产工艺、生产设备发生较大变化时；
- b) 停产半年以上重新恢复生产时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- d) 国家食品安全监管部门提出进行型式检验的要求时。

#### 4.5 判定规则

微生物指标有任一项不合格，判定该批产品不合格，不得复检；其它指标有不合格时，可以用留样进行复检，以复检结果为准。

### 5 标志、包装、运输、贮存

#### 5.1 标志

5.1.1 产品包装标签、标识应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定，并按相关规定和要求执行。

5.1.2 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安全标准的要求和有关规定，封口严密、包装牢固。

#### 5.3 运输

运输工具应具有防雨、防晒设施，保持清洁卫生、干燥；不得与有毒、有害、有异味、易污染的物品混装混运，装运时要轻拿、轻放、轻装、轻卸，防止重压。

#### 5.4 贮存

产品应贮存在清洁卫生、通风、阴凉、干燥、无异味的仓库内。产品离地、离墙堆放，禁止与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的物品混贮、混放。

## 备案单位承诺书

本食品安全企业标准备案单位承诺：

一、本备案登记表中所填写的内容、所附的资料（包括研究和检验数据）均为真实，并符合《食品安全法》。如有不实之处，本单位愿承担全部法律责任。

二、按照本备案标准生产的食品不含有未经许可的食品（包括原料）、食品添加剂和法律、法规禁止使用的食品（包括原料）、食品添加剂。

三、本单位将按照备案标准组织生产，并保证所生产的食品符合《食品安全法》。

四、本单位于2023年11月20日至2023年11月25日在企业标准公示网上进行了标准文本和编制说明备案前公示（不少于5个工作日），广泛征求社会各方意见。