



417047S-2020



河南粮匠食品有限公司企业标准

Q/HLJ 0001S-2020

---

# 异形面

2020-12-14 发布

2020-12-14 实施

---

河南粮匠食品有限公司 发布

## 前 言

本标准按照 GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》编写。

本标准由河南粮匠食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：孙冬冬、孙斌、李尚威。

H N

Q B

# 异形面

## 1 范围

本标准规定了异形面的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以小麦粉为主要原料，加入胡萝卜粉、蛋黄粉、全蛋粉、番茄粉、菠菜粉、玉米粉、小米粉、荞麦粉、燕麦粉、黑米粉、高粱粉、怀山药粉、山药粉、南瓜粉、西兰花粉、核桃仁（粉碎）、黑芝麻粉、紫薯粉、三文鱼粉、鳕鱼粉、牛肉粉、猪肝粉、鸡肉粉、苹果粉、红枣粉、红豆粉、绿豆粉、黄豆粉、黑豆粉、白芸豆粉、香菇粉、小麦胚芽粉、芦笋粉、低聚果糖、碳酸钠、复配营养强化剂（碳酸钙、焦磷酸铁、氧化锌）、碳酸钙、焦磷酸铁、葡萄糖酸锌、亚硒酸钠、维生素 B<sub>1</sub>（盐酸硫胺素）、L-盐酸赖氨酸、烟酸中的一种或多种，经加水和面、熟化、压延、成型、烘干、包装加工而成的异形面。

按照原辅料配方和形状不同分为：蝴蝶面、面叶（片）、波纹面、营养强化异形面、卡通面。

## 2 要求

### 2.1 原料要求

2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。

2.1.3 胡萝卜粉、番茄粉、菠菜粉、怀山药粉、山药粉、南瓜粉、西兰花粉、苹果粉、红枣粉、芦笋粉、紫薯粉应符合 NY/T 1884 的规定。

2.1.4 香菇粉应符合 GB 7096 的规定。

2.1.5 蛋黄粉、全蛋粉应符合 GB 2749 的规定。

2.1.6 核桃仁应符合 LY/T 1922 和 GB 19300 的规定。

2.1.7 玉米粉应符合 GB/T 10463 的规定。

2.1.8 小米粉、燕麦粉、荞麦粉、高粱粉、黑芝麻粉、黑米粉、红豆粉、绿豆粉、黄豆粉、黑豆粉、白芸豆粉应符合 GB 2715 的规定。

2.1.9 三文鱼粉、鳕鱼粉应符合 GB 10136 的规定。

2.1.10 牛肉粉、猪肝粉、鸡肉粉应符合 GB 2726 的规定。

2.1.11 小麦胚芽粉应符合 LS/T 3210 的规定。

2.1.12 低聚果糖应符合 GB/T 23528 的规定。

2.1.13 复配营养强化剂（碳酸钙、焦磷酸铁、氧化锌）应符合 GB 26687 的规定。

2.1.14 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。

2.1.15 焦磷酸铁应符合 GB 1903.16 的规定。

- 2.1.16 葡萄糖酸锌应符合 GB 8820 的规定。
- 2.1.17 亚硒酸钠应符合 GB 1903.9 的规定。
- 2.1.18 维生素 B<sub>1</sub>（盐酸硫胺素）应符合 GB 14751 的规定。
- 2.1.19 L-盐酸赖氨酸应符合 GB 1903.1 的规定。
- 2.1.20 烟酸应符合 GB 14757 的规定。
- 2.1.21 碳酸钙应符合 GB 1886.214 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	具有本品应有的性状	取适量试样置于白瓷盘中，在自然光下观察性状、色泽、杂质，闻其气味，用温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有本品应有的气味和滋味，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, g/100g	≤ 14.0	GB 5009.3
酸度, mL/10g	≤ 4.0	GB 5009.239
烹调损失, %	≤ 15.0	LS/T 3212
铅* (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.15	GB 5009.12
锌 <sup>a</sup> (以 Zn 计), mg/kg	10~40	GB 5009.14
钙 <sup>a</sup> (以 Ca 计), mg/kg	1600~3200	GB 5009.92
铁 <sup>a</sup> (以 Fe 计), mg/kg	14~26	GB 5009.90
维生素 B <sub>1</sub> <sup>a</sup> , mg/kg	3~5	GB 5009.84
L-赖氨酸 <sup>a</sup> , g/kg	1~2	GB 5009.124
硒 <sup>a</sup> , μg/kg	140~280	GB 5009.93
烟酸 <sup>a</sup> , mg/kg	40~50	GB 5009.89
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
展青霉素 <sup>b</sup> , μg/kg	≤ 20	GB 5009.185
甲基汞 <sup>c</sup> (以 Hg 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.17

注：\*该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

a 仅适用于添加该营养强化剂的产品。

b 仅适用于添加苹果粉的产品。

c 仅适用于添加三文鱼粉、鳕鱼粉的产品。

#### 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 的规定。

#### 2.5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

#### 2.6 其他要求

应符合 GB 2760、GB 2761、GB 2762、GB 2763、GB 14880 的规定。

### 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、烹调损失、酸度。型式检验按国家相关规定执行。

Q B

## 编制说明

本标准适用于以小麦粉为主要原料，加入胡萝卜粉、蛋黄粉、全蛋粉、番茄粉、菠菜粉、玉米粉、小米粉、荞麦粉、燕麦粉、黑米粉、高粱粉、怀山药粉、山药粉、南瓜粉、西兰花粉、核桃仁（粉碎）、黑芝麻粉、紫薯粉、三文鱼粉、鳕鱼粉、牛肉粉、猪肝粉、鸡肉粉、苹果粉、红枣粉、红豆粉、绿豆粉、黄豆粉、黑豆粉、白芸豆粉、香菇粉、小麦胚芽粉、芦笋粉、低聚果糖、碳酸钠、复配营养强化剂（碳酸钙、焦磷酸铁、氧化锌）、碳酸钙、焦磷酸铁、葡萄糖酸锌、亚硒酸钠、维生素 B1（盐酸硫胺素）、L-盐酸赖氨酸、烟酸中的一种或多种，经加水、和面、熟化、压延、成型、烘干、包装加工而成的异形面。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》的有关规定制订了本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南粮匠食品有限公司

QB