



412709S-2021



河南创大粮食加工有限公司企业标准

Q/HCLJ 0003S-2021

益生菌挂面

2021-11-10 发布

2021-11-10 实施

河南创大粮食加工有限公司 发布

前 言

本标准由河南创大粮食加工有限公司提出并起草。

本标准起草人：赵胜利、秦端阳。

H N

Q B

益生菌挂面

1 范围

本标准规定了益生菌挂面的分类、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，添加生活饮用水、食用盐、复合益生菌（植物乳杆菌、乳酸片球菌、鼠李糖乳杆菌、嗜酸乳杆菌、瑞士乳杆菌、长双歧杆菌、两歧双歧杆菌、乳双歧杆菌中的几种），辅以或不辅以碳酸钠、猕猴桃粉、玉米粉、荞麦粉、高粱粉、燕麦粉、黑米粉、绿豆粉、小米粉、大豆粉、菠菜粉、草莓粉、红薯粉、紫薯粉、甜橙粉、胡萝卜粉、西兰花粉、甜菜粉、南瓜粉、山药粉、香菇粉、火龙果粉、苹果粉、番茄粉、核桃粉、红枣粉、鸡蛋全粉、山楂粉、核桃粉、小麦胚芽粉、酪蛋白磷酸肽、低聚果糖、低聚木糖、菊粉、水苏糖、维生素 B₁(盐酸硫胺素)、碳酸钙、维生素 B₂（核黄素）、烟酸、甘氨酸亚铁、亚硒酸钠、葡萄糖酸锌、L-赖氨酸(L-盐酸赖氨酸)中的一种或几种，经和面、熟化、压延、切条、干燥、截断、包装加工而制成的益生菌挂面。

按照原辅料配方不同分为不同产品。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 小麦粉应符合的 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.2 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.3 复合益生菌应符合《可用于食品的菌种名单》卫办监督发（2010）65 号和 QB/T 4575 的规定。
- 2.1.4 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.5 猕猴桃粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.6 玉米粉应符合 GB/T 10463 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.7 荞麦粉应符合 GB/T 35028 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.8 高粱粉、燕麦粉、黑米粉、绿豆粉、小米粉、大豆粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.9 菠菜粉、草莓粉、红薯粉、紫薯粉、甜橙粉、胡萝卜粉、西兰花粉、甜菜粉、南瓜粉、火龙果粉、苹果粉、番茄粉、核桃粉、红枣粉、山楂粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.10 香菇粉应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.11 山药粉符合 NY/T 2984 的规定。
- 2.1.12 鸡蛋全粉应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.13 小麦胚芽粉应符合 LS/T 3210 的规定。
- 2.1.14 酪蛋白磷酸肽应符合 GB 31617 的规定。
- 2.1.15 低聚果糖应符合 GB/T 23528 的规定。
- 2.1.16 低聚木糖应符合 GB/T 35545 的规定。
- 2.1.17 菊粉应符合卫生部关于批准菊粉、多聚果糖为新资源食品的公告（2009 年第 5 号）的规定。

- 2.1.18 水苏糖应符合 QB/T 4260 的规定。
- 2.1.19 维生素 B₁(盐酸硫胺素)应符合 GB 14751 的规定。
- 2.1.20 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.21 维生素 B₂(核黄素)应符合 GB 14752 的规定。
- 2.1.22 烟酸应符合 GB 14757 的规定。
- 2.1.23 甘氨酸亚铁应符合 GB 30606 的规定。
- 2.1.24 亚硒酸钠应符合 GB 1903.9 的规定。
- 2.1.25 葡萄糖酸锌应符合 GB 8820 的规定。
- 2.1.26 L-赖氨酸(L-盐酸赖氨酸)应符合 GB 1903.1 的规定。
- 2.1.27 生产用水应符合 GB 5749 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	条状	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	≤ 14.5	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, %	≤ 15.0	LS/T 3212
铅*(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.15	GB 5009.12
总砷(以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
锌 ^a , mg/kg	10~40	GB 5009.14
钙 ^a , mg/kg	1600~3200	GB 5009.92
铁 ^a , mg/kg	14~26	GB 5009.90

硒 ^a , $\mu\text{g}/\text{kg}$	140~280	GB 5009.93
维生素 B ₁ ^a , mg/kg	3~5	GB 5009.84
维生素 B ₂ ^a , mg/kg	3~5	GB 5009.85
L-赖氨酸 ^a , g/kg	1~2	GB 5009.124
烟酸 ^a , mg/kg	40~50	GB 5009.89
黄曲霉毒素 B ₁ , $\mu\text{g}/\text{kg}$	≤ 5.0	GB 5009.22
展青霉素, $\mu\text{g}/\text{kg}$	≤ 20.0 (仅适用添加苹果粉、 山楂粉产品检测)	GB 5009.185
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产品的检测。		

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 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。新食品原料应符合国家相关规定。

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、酸度。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以小麦粉为主要原料，添加生活饮用水、食用盐、复合益生菌（植物乳杆菌、乳酸片球菌、鼠李糖乳杆菌、嗜酸乳杆菌、瑞士乳杆菌、长双歧杆菌、两歧双歧杆菌、乳双歧杆菌中的几种），辅以或不辅以碳酸钠、猕猴桃粉、玉米粉、荞麦粉、高粱粉、燕麦粉、黑米粉、绿豆粉、小米粉、大豆粉、菠菜粉、草莓粉、红薯粉、紫薯粉、甜橙粉、胡萝卜粉、西兰花粉、甜菜粉、南瓜粉、山药粉、香菇粉、火龙果粉、苹果粉、番茄粉、核桃粉、红枣粉、鸡蛋全粉、山楂粉、核桃粉、小麦胚芽粉、酪蛋白磷酸肽、低聚果糖、低聚木糖、菊粉、水苏糖、维生素 B₁(盐酸硫胺素)、碳酸钙、维生素 B₂（核黄素）、烟酸、甘氨酸亚铁、亚硒酸钠、葡萄糖酸锌、L-赖氨酸(L-盐酸赖氨酸)中的一种或几种，经和面、熟化、压延、切条、干燥、截断、包装加工而制成的益生菌挂面。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。

河南创大粮食加工有限公司

QB