



410029S-2021



河南瑞佳特食品有限公司企业标准

Q/HRS 0002S-2021

异型面

2021-01-04 发布

2021-01-04 实施

河南瑞佳特食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南瑞佳特食品有限公司提出。

本标准由河南省商业科学研究所有限责任公司和河南瑞佳特食品有限公司共同起草。

本标准起草人：王法云、孙茜茜、徐升。

H N

Q B

异型面

1 范围

本标准规定了异型面的分类、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，添加或不添加食用盐、碳酸钙、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、莲子（粉碎）、辣木叶（粉碎）、红枣粉、鸡蛋全蛋粉、鸡蛋黄粉、鸡蛋白粉、山楂粉、砂仁（粉碎）、肉豆蔻（粉碎）、三文鱼粉、虾粉、鱼粉、牛肉粉、鸡肉粉、羊肉粉、猪肉粉、小麦胚芽粉、魔芋精粉、谷朊粉、海藻酸钠、维生素 B₁(盐酸硫胺)、维生素 B₂（核黄素）、烟酸、焦磷酸铁、硫酸亚铁、葡萄糖酸锌、L-赖氨酸(L-盐酸赖氨酸)、栀子黄中的几种，经和面、熟化、成型、烘干、包装制成的非即食的异型面。

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

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 小麦粉应符合的 GB/T 1355 的规定。
- 2.1.2 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.3 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.4 玉米粉应符合 GB/T 10463 的规定。
- 2.1.5 荞麦粉应符合 GB/T 35028 的规定。
- 2.1.6 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。
- 2.1.7 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、山楂粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.8 莲子、砂仁、肉豆蔻应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.9 辣木叶应符合卫生部《关于批准蛋白核小球藻等 14 种新资源食品公告（2012 年第 19 号）》的规定。
- 2.1.10 鸡蛋全蛋粉、鸡蛋黄粉、鸡蛋白粉应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.11 三文鱼粉、虾粉、鱼粉应符合 GB 10136 的规定。
- 2.1.12 牛肉粉、鸡肉粉、羊肉粉、猪肉粉应符合 GB/T 23969 和 GB 2726 的规定。
- 2.1.13 小麦胚芽粉应符合 LS/T 3210 的规定。
- 2.1.14 魔芋精粉应符合 GB/T 18104 的规定。
- 2.1.15 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 2.1.16 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.17 维生素 B₁(盐酸硫胺)应符合 GB 14751 的规定。
- 2.1.18 维生素 B₂（核黄素）应符合 GB 14752 的规定。
- 2.1.19 烟酸应符合 GB 14757 的规定。

- 2.1.20 焦磷酸铁应符合 GB 1903.16 的规定。
- 2.1.21 硫酸亚铁应符合 GB 29211 的规定。
- 2.1.22 葡萄糖酸锌应符合 GB 8820 的规定。
- 2.1.23 L-赖氨酸(L-盐酸赖氨酸)应符合 GB 1903.1 的规定。
- 2.1.24 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.25 栀子黄应符合 GB 7912 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	≤ 14.5	GB 5009.3
酸度, mL/10g	≤ 4.0	GB 5009.239
铅*(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.15	GB 5009.12
总砷(以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
甲基汞 ^a (以 Hg 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.17
锌 ^b (以 Zn 计), mg/kg	10~40	GB 5009.14
钙 ^b (以 Ca 计), mg/kg	1600~3200	GB 5009.92
铁 ^b (以 Fe 计), mg/kg	14~26	GB 5009.90
维生素 B ₁ ^b , mg/kg	3~5	GB 5009.84
维生素 B ₂ ^b , mg/kg	3~5	GB 5009.85
L-赖氨酸 ^b , g/kg	1~2	GB 5009.124
烟酸 ^b , mg/kg	40~50	GB 5009.89
栀子黄 ^d , g/kg	≤ 0.3	GB 5009.149
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
展青霉素 ^c , μg/kg	≤ 20.0	GB 5009.185

注: *该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

a 仅适用于添加三文鱼粉、虾粉、鱼粉的产品检测。

b 仅适用于添加该营养强化剂的产品检测。

c 仅适用于添加苹果粉和山楂粉的产品检测。

d 仅适用于添加该食品添加剂的产品检测。

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 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 和 GB 31650 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、酸度。型式检验按国家有关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以小麦粉为主要原料，添加或不添加食用盐、碳酸钙、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、莲子（粉碎）、辣木叶（粉碎）、红枣粉、鸡蛋全蛋粉、鸡蛋黄粉、鸡蛋白粉、山楂粉、砂仁（粉碎）、肉豆蔻（粉碎）、三文鱼粉、虾粉、鱼粉、牛肉粉、鸡肉粉、羊肉粉、猪肉粉、小麦胚芽粉、魔芋精粉、谷朊粉、海藻酸钠、维生素 B₁(盐酸硫胺)、维生素 B₂（核黄素）、烟酸、焦磷酸铁、硫酸亚铁、葡萄糖酸锌、L-赖氨酸(L-盐酸赖氨酸)、栀子黄中的几种，经和面、熟化、成型、烘干、包装制成的非即食的异型面。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，参照 LS/T 3212《挂面》的要求制订了本企业标准，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。

河南瑞佳特食品有限公司

QB