



410625S-2021



博大面业集团有限公司企业标准

Q/ZBD 0003S-2021

蝴蝶面

2021-03-31 发布

2021-03-31 实施

博大面业集团有限公司 发布

前 言

本标准由博大面业集团有限公司提出并起草。

本标准起草人：张建青、张明杰、王新献。

本标准自发布实施之日起代替 Q/ZBD 0003S-2019。

本标准亦适用于安阳博大面业有限公司，地址汤阴县产业集聚区中华路与复兴大道交叉交叉口西南。

H N
Q B

蝴蝶面

1 范围

本标准规定了蝴蝶面的术语和定义、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，加入生活饮用水，辅以菠菜粉、胡萝卜粉、紫薯粉、核桃粉、碳酸钙、鸡蛋（经清洗、打蛋）、小米粉、黑米粉、牛肉粉、猪肝粉、虾仁粉、海苔粉、南瓜粉、魔芋粉、食用盐的一种或几种，添加或不添加复配营养强化剂（盐酸硫胺素、核黄素、碳酸钙、焦磷酸铁、柠檬酸锌），经配粉、和面、熟化、压延、成型、烘干、包装加工而成的非即食蝴蝶面。

根据原料不同分为：营养强化蔬菜面、营养强化胡萝卜面、营养强化多钙面、营养强化鸡蛋面、营养强化核桃面、营养强化紫薯面、紫薯蝴蝶面、蔬菜蝴蝶面、胡萝卜蝴蝶面、鸡蛋蝴蝶面、钙营养素强化蝴蝶面、营养强化小米面、营养强化黑米面、营养强化猪肝菠菜面、营养强化牛肉菠菜面、营养强化南瓜蛋黄面、营养强化虾仁海苔面。

2 术语和定义

蝴蝶面是以小麦粉为主要原料，加入生活饮用水，辅以菠菜粉、胡萝卜粉、紫薯粉、核桃粉、碳酸钙、鸡蛋（经清洗、打蛋）、小米粉、黑米粉、牛肉粉、猪肝粉、虾粉、海苔粉、南瓜粉、魔芋粉、食用盐的一种或几种，添加或不添加复配营养强化剂（盐酸硫胺素、核黄素、碳酸钙、焦磷酸铁、柠檬酸锌），经配粉、和面、熟化、压延、成型、烘干、包装加工而成的非即食蝴蝶面。

3 要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 3.1.2 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.3 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 3.1.4 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 3.1.5 鸡蛋应符合 GB 2749 的规定。
- 3.1.6 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 3.1.7 菠菜粉、胡萝卜粉、紫薯粉、南瓜粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 3.1.8 虾仁粉应符合 GB 10136 的规定。
- 3.1.9 复配营养强化剂应符合 GB 26687 的规定。
- 3.1.10 核桃粉应符合 GB 19300 的规定。
- 3.1.11 牛肉粉应符合 GB 2726 的规定。
- 3.1.12 猪肝粉应符合 GB 2726 的规定。
- 3.1.13 小米粉应符合 GB/T 11766 的规定。
- 3.1.14 黑米粉应符合 GB 2715 的规定。

3.1. 15海苔粉应符合GB/T 23596的规定。

3.2 感官要求

感官要求应符合表1规定。

表1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
性状	具有产品应有的性状	从样品中随机抽取 20 克面，放入白瓷盘中，自然光下用肉眼观察色泽及性状及杂质，嗅其气味，然后用沸水煮熟，品其滋味，检查烹调性
色泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气味、滋味，无霉味、异味	
烹调性	煮熟后，口感不粘，不牙碜，柔软爽口	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

3.3 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
烹调损失率，g/100g	≤	10.0	LS/T 3212
总砷（以 As 计），mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
铅*（以 Pb 计），mg/kg	≤	0.15	GB 5009.12
注：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。			

注：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

3.4 营养指标

营养指标应符合表3的规定。

表3 营养指标

项 目	指 标	检验方法
钙（以Ca计），mg/kg	1600~3200	GB 5009.92
铁（以Fe计），mg/kg	14~26	GB 5009.90
锌（以Zn计），mg/kg	10~40	GB 5009.14
维生素B ₁ ，mg/kg	3~5	GB 5009.84
维生素B ₂ ，mg/kg	3~5	GB 5009.85

注：钙、铁、锌、维生素 B₁、维生素 B₂ 指标仅限于添加相应食品营养强化剂的产品。

3.5 净含量及允许短缺量

应符合JJF 1070的规定。

3.6 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

3.7 其他要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定，污染物限量应符合 GB 2762 的规定，农药残留限量应符合 GB 2763 的规定，食品营养强化剂的使用应符合 GB 14880 的规定，兽药残留限量应符合 GB 31650 的规定。

4 检验

出厂检验项目包括：感官要求、水分、酸度、烹调损失率、净含量及允许短缺量。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

蝴蝶面是以小麦粉为主要原料，加入生活饮用水，辅以菠菜粉、胡萝卜粉、紫薯粉、核桃粉、碳酸钙、鸡蛋（经清洗、打蛋）、小米粉、黑米粉、牛肉粉、猪肝粉、虾仁粉、海苔粉、南瓜粉、魔芋粉、食用盐的一种或几种，添加或不添加复配营养强化剂（盐酸硫胺素、核黄素、碳酸钙、焦磷酸铁、柠檬酸锌），经配粉、和面、熟化、压延、成型、烘干、包装加工而成的非即食蝴蝶面。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》的有关规定制订本标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

博大面业集团有限公司