



410707S-2021



河南天香面业有限公司企业标准

Q/HTX 0008S-2021

营养强化挂面

2021-04-13 发布

2021-04-13 实施

河南天香面业有限公司 发布

前 言

本标准由河南天香面业有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：田三杰。

H N

Q B

营养强化挂面

1 范围

本标准规定了营养强化挂面的分类、要求、检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以小麦粉为主要原料，添加或不添加蛋黄粉、香菇粉、胡萝卜粉、菠菜粉、南瓜粉、紫薯粉、铁棍山药粉、核桃粉、海苔粉、新鲜铁棍山药浆（铁棍山药经拣选、清洗、打浆）、食用盐、碳酸钠中的一种或几种，添加食品营养强化剂【钙（来源：乳酸钙或碳酸钙）、铁（来源：焦磷酸铁）、锌（来源：葡萄糖酸锌）、维生素 B₁（来源：盐酸硫胺素）、维生素 B₂（来源：核黄素）中的一种或几种】，经加水和面、熟化、压延、切条、烘干、切断、包装而成的非即食营养强化挂面。

根据原辅料不同可分为：铁棍山药小面条、铁棍山药挂面、鸡蛋挂面、香菇挂面、胡萝卜挂面、胡萝卜小面、菠菜挂面、菠菜小面、南瓜挂面、紫薯小面、核桃小面、海苔挂面、蔬菜小面、多维营养强化挂面、营养强化挂面、蔬菜营养强化挂面、高钙挂面、钙铁锌强化挂面、维生素强化挂面。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 小麦粉应符合 GB/T 1355 的规定。
- 2.1.2 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.3 蛋黄粉应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.4 香菇粉应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.5 胡萝卜粉应符合 NY/T 959 的规定。
- 2.1.6 菠菜粉应符合 NY/T 960 的规定。
- 2.1.7 南瓜粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.8 紫薯粉应符合 NY/T 2984 的规定。
- 2.1.9 铁棍山药粉应符合 NY/T 2984 的规定。
- 2.1.10 核桃粉应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.11 海苔粉应符合 GB 19643 的规定。
- 2.1.12 铁棍山药应清洁卫生、无污染、无腐烂，应符合 GB 2762、GB 2763 和 GB/T 20351 的规定。
- 2.1.13 乳酸钙应符合 GB 1886.21 的规定。
- 2.1.14 碳酸钙应符合 GB 1886.214 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 维生素 B₁应符合 GB 14751 的规定。
- 2.1.18 维生素 B₂应符合 GB 14752 的规定。
- 2.1.19 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.20 碳酸钠应符合 GB 1886.1 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	取适量样品置于洁净的白色盘(瓷盘或同类容器)中,在自然光下观察性状、色泽、杂质,嗅其气味,用温开水漱口,样品用沸水煮熟,品尝其滋味
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, %	≤ 14.0	GB 5009.3
酸度, mL/10g	≤ 4.0	GB 5009.239
自然断条率, %	≤ 10.0	LS/T 3212
熟断条率, %	≤ 10.0	LS/T 3212
烹调损失率, %	≤ 20.0	LS/T 3212
总砷(以As计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
*铅(以Pb计), mg/kg	≤ 0.19	GB 5009.12
黄曲霉毒素B ₁ , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
钙 ^a (以Ca计), mg/kg	1600~3200	GB 5009.92
铁 ^a (以Fe计), mg/kg	14~26	GB 5009.90
锌 ^a (以Zn计), mg/kg	10~40	GB 5009.14
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

注: *该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定;
a仅限于添加相应食品营养强化剂的产品检验,其中高钙挂面的钙指标(以Ca计)≥2400mg/kg。

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

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

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定,真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定,污染物限量应符合

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。

3 检验

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

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以小麦粉为主要原料，添加或不添加蛋黄粉、香菇粉、胡萝卜粉、菠菜粉、南瓜粉、紫薯粉、铁棍山药粉、核桃粉、海苔粉、新鲜铁棍山药浆（铁棍山药经拣选、清洗、打浆）、食用盐、碳酸钠中的一种或几种，添加食品营养强化剂【钙（来源：乳酸钙或碳酸钙）、铁（来源：焦磷酸铁）、锌（来源：葡萄糖酸锌）、维生素 B₁（来源：盐酸硫胺素）、维生素 B₂（来源：核黄素）中的一种或几种】，经加水和面、熟化、压延、切条、烘干、切断、包装而成的非即食营养强化挂面。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。

河南天香面业有限公司

Q B