



410745S-2021



修武县金帝挂面厂企业标准

Q/XJD 0002S-2021

营养强化挂面

2021-04-18 发布

2021-04-18 实施

修武县金帝挂面厂 发布

前 言

本标准由修武县金帝挂面厂提出并起草。

本标准起草人：苏卫红。

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。

本标准适用于以小麦粉为主要原料，添加或不添加食用盐、碳酸钠、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、鸡内金（粉碎）、砂仁（粉碎）、肉豆蔻（粉碎）、海苔粉、三文鱼粉、虾粉、牛肉粉、鸡肉粉、羊肉粉、猪肉粉、猪肝粉、小麦胚芽粉中的一种或几种，加入维生素 B₁（盐酸硫胺素）、碳酸钙、维生素 B₂（核黄素）、烟酸、焦磷酸铁、硫酸亚铁、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，经加水、和面、熟化、压延、切条、干燥、截断、包装加工而制成的非即食的营养强化挂面。

按照原辅料不同分为：营养强化玉米挂面、营养强化荞麦挂面、营养强化高粱挂面、营养强化燕麦挂面、营养强化黑米挂面、营养强化绿豆挂面、营养强化小米挂面、营养强化大豆挂面、营养强化菠菜挂面、营养强化草莓挂面、营养强化红薯挂面、营养强化紫薯挂面、营养强化甜菜挂面、营养强化甜橙挂面、营养强化胡萝卜挂面、营养强化西兰花挂面、营养强化南瓜挂面、营养强化山药挂面、营养强化香菇挂面、营养强化火龙果挂面、营养强化苹果挂面、营养强化番茄挂面、营养强化核桃挂面、营养强化红枣挂面、营养强化鸡蛋挂面、营养强化山楂挂面、营养强化鸡内金挂面、营养强化海苔挂面、营养强化三文鱼挂面、营养强化虾挂面、营养强化牛肉挂面、营养强化鸡肉挂面、营养强化羊肉挂面、营养强化猪肉挂面、营养强化猪肝挂面、营养强化小麦胚芽挂面、营养强化蔬菜复合挂面、营养强化水果复合挂面、营养强化水果蔬菜复合挂面。

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 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、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 香菇粉应符合 GB 7096 的规定。

2.1.9 鸡内金、砂仁应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。

2.1.10 鸡蛋全粉应符合 GB 2749 的规定。

2.1.11 三文鱼粉、虾粉应符合 GB 10136 的规定。

- 2.1.12 牛肉粉、鸡肉粉、羊肉粉、猪肉粉、猪肝粉应符合 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 亚硒酸钠应符合 GB 1903.9 的规定。
- 2.1.15 维生素 B₁(盐酸硫胺)应符合 GB 14751 的规定。
- 2.1.16 维生素 B₂(核黄素)应符合 GB 14752 的规定。
- 2.1.17 烟酸应符合 GB 14757 的规定。
- 2.1.18 焦磷酸铁应符合 GB 1903.16 的规定。
- 2.1.19 硫酸亚铁应符合 GB 29211 的规定。
- 2.1.20 碳酸钙应符合 GB 5009.92 的规定。
- 2.1.21 葡萄糖酸锌应符合 GB 8820 的规定。
- 2.1.22 L-赖氨酸(L-盐酸赖氨酸)应符合 GB 1903.1 的规定。
- 2.1.23 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.24 海苔粉应符合 GB 19643 的规定。
- 2.1.25 肉豆蔻应符合 GB/T 15691 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
甲基汞 ^a (以 Hg 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.17
锌 ^b , mg/kg	10~40	GB 5009.14
钙 ^b , mg/kg	1600~3200	GB 5009.92
铁 ^b , mg/kg	14~26	GB 5009.90
硒 ^b , μg/kg	140~280	GB 5009.93
钙 ^b , mg/kg	1600~3200	GB 5009.92
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
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、山楂粉的产品检测。		

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。

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、碳酸钠、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、鸡内金（粉碎）、砂仁（粉碎）、肉豆蔻（粉碎）、海苔粉、三文鱼粉、虾粉、牛肉粉、鸡肉粉、羊肉粉、猪肉粉、猪肝粉、小麦胚芽粉中的一种或几种，加入维生素 B₁（盐酸硫胺素）、碳酸钙、维生素 B₂（核黄素）、烟酸、焦磷酸铁、硫酸亚铁、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，经加水和面、熟化、压延、切条、干燥、截断、包装加工而制成的非即食的营养强化挂面。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。

修武县金帝挂面厂