



410758S-2021



上海京元食品有限公司临颍龙云分公司企业标准

Q/LYS 0003S-2021

异形面

2021-04-18 发布

2021-04-18 实施

上海京元食品有限公司临颍龙云分公司 发布

前 言

本标准由上海京元食品有限公司临颖龙云分公司提出。

本标准起草单位：上海京元食品有限公司临颖龙云分公司。

本标准主要起草人：刘伟、林斌。

本标准自发布实施之日起代替标准号：Q/LYS 0003S-2021，备案号：410269S-2021，备案日期：2021-2-1 的标准。

H N
Q B

异形面

1 范围

本标准规定了异形面的分类、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，加入胡萝卜粉、蛋黄粉、全蛋粉、番茄粉、菠菜粉、玉米粉、小米粉、荞麦粉、燕麦粉、黑米粉、高粱粉、怀山药粉、山药粉、南瓜粉、西兰花粉、核桃粉、黑芝麻粉、紫薯粉、三文鱼粉、鳕鱼粉、牛肉粉、猪肝粉、鸡肉粉、苹果粉、红枣粉、红豆粉、绿豆粉、黄豆粉、黑豆粉、白芸豆粉、香菇粉、小麦胚芽粉、芦笋粉、小金瓜粉（南瓜粉）、海苔粉、藜麦粉、草莓粉、芒果粉、树莓粉、蔓越莓粉、火龙果粉、蓝莓粉、紫甘蓝粉、猴头菇粉、香芋粉、芋头粉、红薯粉、豌豆粉、甜菜粉、枸杞粉、大麦粉、大麦苗粉、菠萝粉、香蕉粉、槐花粉、葛根粉、山楂粉、菊花（贡菊、杭菊、滁菊和亳菊）粉、芹菜粉、低聚果糖、碳酸钠、复配营养强化剂（碳酸钙、焦磷酸铁、氧化锌）、碳酸钙、焦磷酸铁、葡萄糖酸锌、亚硒酸钠、维生素B₁（盐酸硫胺素）、L-盐酸赖氨酸、烟酸中的多种，添加或不添加酵母、大豆分离蛋白、浓缩乳清蛋白粉，经加水、和面、熟化、压延、成型、烘干、包装加工而成的非即食异形面。

根据所用原料不同分为：胡萝卜味异形面、鸡蛋味异形面、番茄味异形面、菠菜味异形面、玉米味异形面、小米味异形面、荞麦味异形面、燕麦味异形面、黑米味异形面、高粱味异形面、怀山药味异形面、山药味异形面、南瓜味异形面、西兰花味异形面、核桃味异形面、黑芝麻味异形面、紫薯味异形面、三文鱼味异形面、鳕鱼味异形面、牛肉味异形面、猪肝味异形面、鸡肉味异形面、苹果味异形面、红枣味异形面、红豆味异形面、绿豆味异形面、黄豆味异形面、黑豆味异形面、白芸豆味异形面、香菇味异形面、原味异形面、芦笋味异形面、小金瓜味异形面、海苔味异形面、藜麦味异形面、草莓味异形面、芒果味异形面、树莓味异形面、蔓越莓味异形面、火龙果味异形面、蓝莓味异形面、紫甘蓝味异形面、猴头菇味异形面、香芋味异形面、芋头味异形面、红薯味异形面、豌豆味异形面、甜菜味异形面、枸杞味异形面、麦香味异形面、菠萝味异形面、香蕉味异形面、槐花味异形面、葛根味异形面、山楂味异形面、菊花味异形面、三文鱼胡萝卜味异形面、牛肉胡萝卜味异形面、牛肉番茄味异形面、猪肝菠菜味异形面、核桃黑芝麻味异形面、牛肉芦笋番茄味异形面、芹菜味异形面。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。

2.1.2 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.3 苹果粉、红枣粉、草莓粉、芒果粉、树莓粉、蔓越莓粉、火龙果粉、蓝莓粉、菠萝粉，香蕉粉、山楂粉应符合 GB/T 29602 的规定。

2.1.4 三文鱼粉、鳕鱼粉应符合 GB 10136 的规定。

- 2.1.5 牛肉粉、猪肝粉、鸡肉粉应符合 GB/T 23969 和 GB 2726 的规定。
- 2.1.6 蛋黄粉、全蛋粉应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.7 香菇粉应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.8 核桃粉应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.9 玉米粉应符合 GB/T 10463 的规定。
- 2.1.10 小米粉、燕麦粉、荞麦粉、藜麦粉、高粱粉、黑芝麻粉、黑米粉、红豆粉、绿豆粉、黄豆粉、黑豆粉、白芸豆粉、红薯粉、豌豆粉、大麦粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.11 小麦胚芽粉应符合 LS/T 3210 的规定。
- 2.1.12 低聚果糖应符合 GB/T 23528 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.13 复配营养强化剂（碳酸钙、焦磷酸铁、氧化锌）应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.14 碳酸钠应符合 GB 1886.1 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 亚硒酸钠应符合 GB 1903.9 的规定。
- 2.1.18 维生素B₁（盐酸硫胺）应符合 GB 14751 的规定。
- 2.1.19 L-盐酸赖氨酸应符合 GB 1903.1 的规定。
- 2.1.20 烟酸应符合 GB 14757 的规定。
- 2.1.21 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.22 酵母应符合 GB 31639 的规定。
- 2.1.23 大豆分离蛋白应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.24 浓缩乳清蛋白粉应符合 GB 11674 的规定。
- 2.1.25 猴头菇粉应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.26 枸杞粉应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.27 大麦苗粉应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.28 槐花粉、菊花（贡菊、杭菊、滁菊和亳菊）粉应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.29 胡萝卜粉、芦笋粉、怀山药粉、山药粉、紫薯粉、香芋粉、芋头粉应符合 NY/T 959 的规定。
- 2.1.30 菠菜粉、甜菜粉、芹菜粉应符合 NY/T 960 的规定。
- 2.1.31 番茄粉、南瓜粉、小金瓜粉（南瓜粉）应符合 NY/T 1393 的规定。
- 2.1.32 紫甘蓝粉、西兰花粉应符合 NY/T 3269 的规定。
- 2.1.33 海苔粉应符合 GB 19643 的规定。
- 2.1.34 葛根粉应符合 GB/T 30637 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	具有产品应有的性状	从样品中取出 1 袋，倒入一洁净白色瓷盘中，在自然光下用肉眼观察色泽、性状及有无外来杂质，在沸水中煮 5 分钟后，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有原料混合后应有色泽	
气、滋味	具有产品原辅料特有的气、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，%	≤ 13.5	GB 5009.3
酸度，°T	≤ 4.0	GB 5009.239
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.18	GB 5009.12
锌 ^a （以 Zn 计），mg/kg	10~40	GB 5009.14
钙 ^a （以 Ca 计），mg/kg	1600~3200	GB 5009.92
铁 ^a （以 Fe 计），mg/kg	14~26	GB 5009.90
维生素 B ₁ ^a ，mg/kg	3~5	GB 5009.84
L-赖氨酸 ^a ，g/kg	1~2	GB 5009.124
硒 ^a ，μg/kg	140~280	GB 5009.93
烟酸 ^a ，mg/kg	40~50	GB 5009.89
总砷（以 As 计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
黄曲霉毒素 B ₁ ，μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
展青霉素 ^b ，μg/kg	≤ 20	GB 5009.185
甲基汞 ^c （以 Hg 计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.17
注 1：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。		
注 2：a 仅适用于添加该营养强化剂的产品检验。		
注 3：b 指标仅适用于添加苹果粉、山楂粉的产品检验。		
注 4：c 指标仅适用于添加三文鱼粉、鳕鱼粉的产品检验。		

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 其它要求

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

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、水分、酸度的检验。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，加入胡萝卜粉、蛋黄粉、全蛋粉、番茄粉、菠菜粉、玉米粉、小米粉、荞麦粉、燕麦粉、黑米粉、高粱粉、怀山药粉、山药粉、南瓜粉、西兰花粉、核桃粉、黑芝麻粉、紫薯粉、三文鱼粉、鳕鱼粉、牛肉粉、猪肝粉、鸡肉粉、苹果粉、红枣粉、红豆粉、绿豆粉、黄豆粉、黑豆粉、白芸豆粉、香菇粉、小麦胚芽粉、芦笋粉、小金瓜粉（南瓜粉）、海苔粉、藜麦粉、草莓粉、芒果粉、树莓粉、蔓越莓粉、火龙果粉、蓝莓粉、紫甘蓝粉、猴头菇粉、香芋粉、芋头粉、红薯粉、豌豆粉、甜菜粉、枸杞粉、大麦粉、大麦苗粉、菠萝粉、香蕉粉、槐花粉、葛根粉、山楂粉、菊花（贡菊、杭菊、滁菊和亳菊）粉、芹菜粉、低聚果糖、碳酸钠、复配营养强化剂（碳酸钙、焦磷酸铁、氧化锌）、碳酸钙、焦磷酸铁、葡萄糖酸锌、亚硒酸钠、维生素B₁（盐酸硫胺素）、L-盐酸赖氨酸、烟酸中的多种，添加或不添加酵母、大豆分离蛋白、浓缩乳清蛋白粉，经加水、和面、熟化、压延、成型、烘干、包装加工而成的非即食异形面。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。

上海京元食品有限公司临颖龙云分公司

QB