



410965S-2021



河南仙力面业有限公司企业标准

Q/XXS 0006S-2021

蝴蝶面

2021-05-11 发布

2021-05-11 实施

河南仙力面业有限公司 发布

前 言

本标准由河南仙力面业有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：李忠杰、王孝杰。

H N

Q B

蝴蝶面

1 范围

本标准规定了蝴蝶面的分类、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，添加或不添加黑小麦、荞麦、绿豆、高粱、红豆、黄豆、黑豆、黑米、小麦胚芽、小米、苦荞、核桃仁、黑芝麻、桑叶、玉米、红薯干中的一种或几种，经预处理、磨粉，添加番茄、芹菜、胡萝卜、紫薯、香菇、猴头菇、黑木耳、山药、怀山药、海苔、紫菜、甜菜、火龙果、黄桃、南瓜、枸杞、红枣、菠菜、西兰花、山楂中的一种或几种，经预处理，打浆或不打浆，或直接加入原料粉（鸡蛋全蛋粉、鸡蛋黄粉、鸡蛋白粉、黑小麦粉、全麦粉、荞麦粉、绿豆粉、高粱粉、燕麦粉、薏米粉、红薯粉、红豆粉、黄豆粉、黑豆粉、黑米粉、小麦胚芽粉、葛根粉、小米粉、苦荞粉、核桃粉、黑芝麻粉、玉米粉、香菇粉、猴头菇粉、番茄粉、芹菜粉、胡萝卜粉、甜菜粉、火龙果粉、黄桃粉、南瓜粉、枸杞粉、红枣粉、紫薯粉、菠菜粉、西兰花粉、山药粉、怀山药粉、山楂粉、三文鱼粉、鳕鱼粉、虾仁粉、猪肝粉、牛肉粉中的一种或几种）、鲜鸡蛋、食用盐、碳酸钠、碳酸钙、维生素 B₂（核黄素）、焦磷酸铁、柠檬酸锌中的一种或多种为辅料，经配料、加水和面、醒面、压延、切片、成型、干燥、包装加工而成的蝴蝶面。

根据添加原料不同分为不同口味产品：普通蝴蝶面、鸡蛋蝴蝶面、谷物杂粮类蝴蝶面、果蔬类蝴蝶面、营养强化类蝴蝶面、海鲜风味蝴蝶面、肉类风味蝴蝶面、什锦蝴蝶面。

2 要求

2.1 原料

- 2.1.1 小麦粉、黑小麦粉应符合 GB 1355 或 LS/T 3202 的规定。
- 2.1.2 荞麦粉、绿豆粉、高粱粉、红豆粉、小米粉、苦荞粉、燕麦粉、薏米粉、黄豆粉、黑豆粉、红薯干、红薯粉、紫薯粉、山药粉、怀山药粉、黑米粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.3 玉米粉应符合 GB/T 10463 的规定。
- 2.1.4 香菇、猴头菇、香菇粉、猴头菇粉应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.5 番茄粉应符合 NY/T 957 的规定。
- 2.1.6 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.7 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.8 鸡蛋全蛋粉、鸡蛋黄粉、鸡蛋白粉应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.9 核桃粉、黑芝麻粉应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.10 芹菜粉、胡萝卜粉、甜菜粉、火龙果粉、黄桃粉、南瓜粉、枸杞粉、红枣粉、菠菜粉、西兰花粉、山楂粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.11 三文鱼粉、鳕鱼粉、虾仁粉应符合 GB 10136 的规定。
- 2.1.12 牛肉粉、猪肝粉应符合 GB 2726 的规定。
- 2.1.13 小麦胚芽、小麦胚芽粉应符合 LS/T 3210 的规定。
- 2.1.14 葛根粉应符合 GB/T 30637 的规定。
- 2.1.15 桑叶、山药应符合《中华人民共和国药典》2020 版第一部的规定。
- 2.1.16 紫菜应符合 GB/T 23597 的规定。
- 2.1.17 海苔应符合 GB/T 23596 的规定。
- 2.1.18 黑小麦应符合 GB 1351 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.19 黄豆、黑豆应符合 GB 1352 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.20 荞麦、苦荞应符合 GB/T 10458 和 GB 2715 的规定。

- 2.1.21 绿豆应符合 GB/T 10462 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.22 高粱应符合 GB/T 8231 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.23 红豆应符合 GB/T 10461 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.24 小米应符合 GB/T 11766 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.25 黑米应符合 NY/T 832 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.26 核桃仁应符合 SB/T 10556 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.27 黑芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.28 玉米应符合 GB 1353 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.29 黑木耳应符合 GB/T 6192 的规定。
- 2.1.30 番茄、芹菜、胡萝卜、甜菜、火龙果、黄桃、南瓜、紫薯、菠菜、西兰花、山楂应符合新鲜、无腐烂、无污染的要求且符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.31 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.32 怀山药应符合 GB/T 20351 的规定。
- 2.1.33 枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。
- 2.1.34 红枣应符合 GB/T 5835 的规定。
- 2.1.35 全麦粉应符合 LS/T 3244 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.36 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.37 维生素 B₂(核黄素)应符合 GB 14752 的规定。
- 2.1.38 焦磷酸铁应符合 GB 1903.16 的规定。
- 2.1.39 柠檬酸锌应符合 GB 1903.49 的规定。
- 2.1.40 鲜鸡蛋应符合 GB 2749 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	取适量样品，置于白瓷盘中，在自然光下用肉眼观察其性状、色泽，并检查有无外来杂质，嗅其气味。将样品熟制后，以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有原辅料混合后应有的气、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, %	≤ 14.5	GB 5009.3
酸度, mL/10g	≤ 4.0	GB 5009.239
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.18	GB 5009.12

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 ₂ ^b , mg/kg		3~5	GB 5009.85
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
展青霉素 ^c , μg/kg	≤	20	GB 5009.185
<p>注: 1、*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。</p> <p>2、a 仅适用于添加三文鱼粉、鳕鱼粉、虾仁粉的产品检测。</p> <p>3、c 展青霉素指标仅适用于原料中加入山楂的产品检测。</p> <p>4、b 仅适用于添加食品营养强化剂的产品检测。</p>			

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 规定。

2.5 食品生产加工过程中的卫生要求

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; 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; 真菌毒素限量应符合 GB 2761 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

蝴蝶面是以小麦粉为主要原料，添加或不添加黑小麦、荞麦、绿豆、高粱、红豆、黄豆、黑豆、黑米、小麦胚芽、小米、苦荞、核桃仁、黑芝麻、桑叶、玉米、红薯干中的一种或几种，经预处理、磨粉，添加番茄、芹菜、胡萝卜、紫薯、香菇、猴头菇、黑木耳、山药、怀山药、海苔、紫菜、甜菜、火龙果、黄桃、南瓜、枸杞、红枣、菠菜、西兰花、山楂中的一种或几种，经预处理，打浆或不打浆，或直接加入原料粉（鸡蛋全蛋粉、鸡蛋黄粉、鸡蛋白粉、黑小麦粉、全麦粉、荞麦粉、绿豆粉、高粱粉、燕麦粉、薏米粉、红薯粉、红豆粉、黄豆粉、黑豆粉、黑米粉、小麦胚芽粉、葛根粉、小米粉、苦荞粉、核桃粉、黑芝麻粉、玉米粉、香菇粉、猴头菇粉、番茄粉、芹菜粉、胡萝卜粉、甜菜粉、火龙果粉、黄桃粉、南瓜粉、枸杞粉、红枣粉、紫薯粉、菠菜粉、西兰花粉、山药粉、怀山药粉、山楂粉、三文鱼粉、鳕鱼粉、虾仁粉、猪肝粉、牛肉粉中的一种或几种）、鲜鸡蛋、食用盐、碳酸钠、碳酸钙、维生素 B₂（核黄素）、焦磷酸铁、柠檬酸锌中的一种或多种为辅料，经配料、加水、和面、醒面、压延、切片、成型、干燥、包装加工而成的蝴蝶面。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，制定本标准，作为企业组织生产、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。

河南仙力面业有限公司

QB