



411578S-2021



鄱陵县倍鲜食品有限公司企业标准

Q/YBX 0001S-2021

---

# 造型面

2021-07-15 发布

2021-07-15 实施

---

鄱陵县倍鲜食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由鄢陵县倍鲜食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：梁付领。

H N

Q B

# 造型面

## 1 范围

本标准规定了造型面的分类、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，添加黄豆粉、玉米粉、绿豆粉、荞麦粉、菠菜（清洗、榨汁）或菠菜粉、南瓜粉、紫薯粉、胡萝卜粉、香菇粉、山药粉、芹菜（清洗、榨汁）或芹菜粉、鸡蛋粉或鸡蛋（经清洗、打液）、桑叶粉、谷朊粉、食用盐、栀子黄、碳酸钠中的一种或几种，经加生活饮用水、和面、压延、蒸面、成型、干燥、包装加工而成的非即食造型面。

根据原辅料不同，产品分为黄豆造型面、玉米造型面、绿豆造型面、荞麦造型面、菠菜造型面、南瓜造型面、紫薯造型面、胡萝卜造型面、香菇造型面、山药造型面、芹菜造型面、鸡蛋造型面、桑叶造型面。

## 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 黄豆粉、绿豆粉、荞麦粉、紫薯粉应干燥、无杂质、无腐败、无霉变，并符合 GB 2715、GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.4 玉米粉应符合 GB 2715 和 GB/T 10463 的规定。
- 2.1.5 鸡蛋、鸡蛋粉应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.6 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 2.1.7 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.8 南瓜粉、胡萝卜粉、芹菜粉、菠菜粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.9 香菇粉应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.10 菠菜应符合 NY/T 964 的规定。
- 2.1.11 芹菜应符合 NY/T 580 的规定。
- 2.1.12 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.13 栀子黄应符合 GB 7912 的规定。
- 2.1.14 山药粉、桑叶粉应干燥、无杂质、无腐败、无霉变，且符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。

### 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	从混合均匀的样品中取出 100g，置于洁净白色的瓷盘中，用镊子翻动，在自然光线下观察性状、色泽、杂质等，用鼻嗅其气味，在沸水中煮 5 分钟后检查烹调性，品尝滋味
色泽	具有本品应有的色泽	
滋味与气味	具有本品应有的气味和滋味，无异味	
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	

### 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
自然断条率, %	≤ 10.0	LS/T 3212
熟断条率, %	≤ 10.0	LS/T 3212
烹调损失率, %	≤ 15.0	LS/T 3212
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.18	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
栀子黄 <sup>a</sup> , g/kg	≤ 0.3	GB 5009.149

注：\*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。  
a 仅适用于添加该食品添加剂的产品检验。

### 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；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

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

---

H N

Q B

## 编制说明

本标准适用于以小麦粉为主要原料，添加黄豆粉、玉米粉、绿豆粉、荞麦粉、菠菜（清洗、榨汁）或菠菜粉、南瓜粉、紫薯粉、胡萝卜粉、香菇粉、山药粉、芹菜（清洗、榨汁）或芹菜粉、鸡蛋粉或鸡蛋（经清洗、打液）、桑叶粉、谷朊粉、食用盐、栀子黄、碳酸钠中的一种或几种，经加生活饮用水、和面、压延、蒸面、成型、干燥、包装加工而成的非即食造型面。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的依据。

本标准中铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

鄢陵县倍鲜食品有限公司

H N

Q B