



410974S-2022



河南新天豫食品有限公司企业标准

Q/HTY 0006S-2022

# 红薯杂粮面条

2022-04-20 发布

2022-04-20 实施

河南新天豫食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南新天豫食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：赵天学、赵曙光、孙博、张宗现、赵清瑜、谢迪、冯义鹏、徐仕杰。

H N

Q B

# 红薯杂粮面条

## 1 范围

本标准规定了红薯杂粮面条的分类、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，加入红薯淀粉，加入或不加入马铃薯淀粉、玉米淀粉、杂粮粉（大豆、高粱、绿豆、豌豆、豇豆中的一种或几种经制粉）中的几种，加入生活饮用水，经调配、打糊、成型、烘干、包装加工而成的红薯杂粮面条。

## 2 分类

根据原辅料不同分为红薯大豆面条、红薯小麦面条、红薯高粱面条、红薯绿豆面条、红薯豌豆面条、红薯豇豆面条、红薯绿豆面条。

2.1 红薯大豆面条：以小麦粉为主要原料，加入红薯淀粉、杂粮粉（大豆经制粉），加入或不加入马铃薯淀粉、玉米淀粉中的一种或几种，加入生活饮用水，经调配、打糊、成型、烘干、包装加工而成的红薯杂粮面条。

2.2 红薯小麦面条：以小麦粉为主要原料，加入红薯淀粉，加入或不加入马铃薯淀粉、玉米淀粉中的一种或几种，加入生活饮用水，经调配、打糊、成型、烘干、包装加工而成的红薯杂粮面条。

2.3 红薯高粱面条：以小麦粉为主要原料，加入红薯淀粉、杂粮粉（高粱经制粉），加入或不加入马铃薯淀粉、玉米淀粉中的一种或几种，加入生活饮用水，经调配、打糊、成型、烘干、包装加工而成的红薯杂粮面条。

2.4 红薯豌豆面条：以小麦粉为主要原料，加入红薯淀粉、杂粮粉（豌豆经制粉），加入或不加入马铃薯淀粉、玉米淀粉中的一种或几种，加入生活饮用水，经调配、打糊、成型、烘干、包装加工而成的红薯杂粮面条。

2.5 红薯豇豆面条：以小麦粉为主要原料，加入红薯淀粉、杂粮粉（豇豆经制粉），加入或不加入马铃薯淀粉、玉米淀粉中的一种或几种，加入生活饮用水，经调配、打糊、成型、烘干、包装加工而成的红薯杂粮面条。

2.6 红薯绿豆面条：以小麦粉为主要原料，加入红薯淀粉杂粮粉（绿豆），加入或不加入马铃薯淀粉、玉米淀粉中的一种或几种，加入生活饮用水，经调配、打糊、成型、烘干、包装加工而成的红薯杂粮面条。

## 3 要求

### 3.1 原料

3.1.1 生产饮用水应符合 GB 5749 的规定。

3.1.2 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。

3.1.3 大豆应符合 GB 1352 和 GB 2715 的规定。

3.1.4 高粱应符合 GB/T 8231 和 GB 2715 的规定。

3.1.5 绿豆应符合 GB/T 10462 和 GB 2715 的规定。

- 3.1.6 豌豆应符合 GB/T 10460 和 GB 2715 的规定。
- 3.1.7 豇豆应符合 NY/T 965 和 GB 2715 的规定。
- 3.1.8 红薯淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 3.1.9 马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。
- 3.1.10 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。

### 3.2 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	
色泽	红薯大豆面条	褐色
	红薯小麦面条	褐色
	红薯高粱面条	微红色
	红薯绿豆面条	微绿色
	红薯豌豆面条	微绿色
	红薯豇豆面条	微绿色
气味	红薯大豆面条	具有红薯、大豆应有的气味，无异味
	红薯小麦面条	具有红薯、小麦应有的气味，无异味
	红薯高粱面条	具有红薯、高粱应有的气味，无异味
	红薯绿豆面条	具有红薯、绿豆应有的气味，无异味
	红薯豌豆面条	具有红薯、豌豆应有的气味，无异味
	红薯豇豆面条	具有红薯、豇豆应有的气味，无异味
滋味	红薯大豆面条	煮熟后，具有红薯、大豆应有的滋味
	红薯小麦面条	煮熟后，具有红薯、小麦应有的滋味
	红薯高粱面条	煮熟后，具有红薯、高粱应有的滋味
	红薯绿豆面条	煮熟后，具有红薯、绿豆应有的滋味
	红薯豌豆面条	煮熟后，具有红薯、豌豆应有的滋味
	红薯豇豆面条	煮熟后，具有红薯、豇豆应有的滋味
杂质	无肉眼可见外来杂质	取样品1袋，置于洁净白瓷盘中，用镊子翻动，在自然光线下用肉眼观察其性状、色泽，查看是否有霉斑、虫蛀、杂质等，用鼻嗅其气味，在沸水中煮5分钟后品尝滋味。

### 3.3 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, mL/10g	≤ 4.0	GB 5009.239
不整齐度, %	≤15.0 (其中自然断条率≤8.0)	LS/T 3212
弯曲折断率, %	≤ 15.0	LS/T 3212
熟断条率, %	≤ 5.0	LS/T 3212
烹调损失率, %	≤ 15.0	LS/T 3212
总砷 (以As计), mg/kg	≤ 0.3	GB 5009.11
*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
*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。		

### 3.4 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。

### 3.5 生产加工过程中的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

### 3.6 其它要求

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。

## 4 检验

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

## 编制说明

红薯杂粮面条是以小麦粉为主要原料，加入红薯淀粉，加入或不加入马铃薯淀粉、玉米淀粉、杂粮粉（大豆、高粱、绿豆、豌豆、豇豆中的一种或几种经制粉）中的几种，加入生活饮用水，经调配、打糊、成型、烘干、包装加工而成的红薯杂粮面条。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，参照LS/T 3212《挂面》制订了本企业标准，作为组织生产、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。

河南新天豫食品有限公司

H N

Q B