



411056S-2022



焦作市城乡一体化示范区欣欣挂面厂企业标准

Q/JXX 0001S-2022

异形面

2022-04-27 发布

2022-04-27 实施

焦作市城乡一体化示范区欣欣挂面厂 发布

前 言

本标准由焦作市城乡一体化示范区欣欣挂面厂提出并起草。

本标准主要起草人：侯军霞。

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，加入蛋黄粉、全蛋粉、果蔬粉（胡萝卜粉、红萝卜粉、番茄粉、菠菜粉、怀山药粉、山药粉、南瓜粉、西兰花粉、芦笋粉、苹果粉、红枣粉、红甜菜粉、火龙果粉、枸杞粉、金瓜粉、草莓粉、椰子粉、藕粉、蓝莓粉中的一种或几种）、核桃粉、芝麻粉、玉米粉、小米粉、荞麦粉、燕麦粉、黑米粉、红豆粉、绿豆粉、黄豆粉、黑豆粉、白芸豆粉、高粱粉、紫薯粉、红薯粉、藜麦粉、黑小麦粉、牛肉粉、猪肝粉、鸡肉粉、香菇粉、果蔬浆（胡萝卜、红萝卜、番茄、菠菜、山药、南瓜、西兰花、火龙果、草莓、蓝莓、苹果、山楂中的一种或几种，经清洗、蒸煮或不蒸煮、打浆）、鸡蛋、小麦胚芽粉、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、烟酸中的一种或多种，经加水、和面、熟化、压延、成型、烘干、包装加工而成的异形面。

按照原辅料配方和形状不同分为：蝴蝶面、面叶（片）、波纹面、营养强化面、贝壳面、卡通面、空心面、螺丝面、海螺面。

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 蛋黄粉、全蛋粉应符合 GB 2749 的规定。

2.1.3 果蔬粉应符合 NY/T 1884 的规定。

2.1.4 核桃粉、芝麻粉应符合 GB 19300 的规定。

2.1.5 玉米粉应符合 GB/T 10463 和 GB 2715 的规定。

2.1.6 小米粉、荞麦粉、燕麦粉、黑米粉、红豆粉、绿豆粉、黄豆粉、黑豆粉、白芸豆粉、高粱粉、紫薯粉、红薯粉、藜麦粉、黑小麦粉应符合 GB 2715 的规定。

2.1.7 鸡蛋应符合 GB 2749 的规定。

2.1.8 牛肉粉、猪肝粉、鸡肉粉应符合 GB 2726 的规定。

2.1.9 香菇粉应符合 GB 7096 的规定。

2.1.10 果蔬浆应符合 GB/T 31121 的规定。

2.1.11 小麦胚芽粉应符合 LS/T 3210 和 GB 2715 的规定。

2.1.12 低聚果糖应符合 GB/T 23528.2 的规定。

2.1.13 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。

2.1.14 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。

2.1.15 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。

2.1.16 焦磷酸铁应符合 GB 1903.16 的规定。

- 2.1.17 葡萄糖酸锌应符合 GB 8820 的规定。
- 2.1.18 亚硒酸钠应符合 GB 1903.9 的规定。
- 2.1.19 维生素 B₁（盐酸硫胺素）应符合 GB 14751 的规定。
- 2.1.20 L-盐酸赖氨酸应符合 GB 1903.1 的规定。
- 2.1.21 烟酸应符合 GB 14757 的规定。
- 2.1.22 生产用水应符合 GB 5749 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
色 泽	具有本品相应的色泽	从样品中取出 1 份,置于洁净白色的瓷盘中,在自然光线下观察性状、色泽、杂质,用鼻嗅其气味,在沸水中煮 5 分钟后品其滋味
气、滋味	具有产品应有的气、滋味,无异味	
性 状	具有产品应有的形状	
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 规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分, g/100g	≤ 14.0	GB 5009.3
酸度, mL/10g	≤ 4.0	GB 5009.239
烹调损失, %	≤ 15.0	LS/T 3212
铅* (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.15	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
黄曲霉毒素B ₁ , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
展青霉素 ^b , 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 仅适用于添加该营养强化剂产品的检测。

b 仅适用于添加苹果粉、苹果浆、山楂浆产品的检测。

2.4 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF1070 的规定。

2.5 食品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 的规定。

3 检验

出厂检验项目包括：感官要求、净含量及允许短缺量、水分、酸度、烹调损失率。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，加入蛋黄粉、全蛋粉、果蔬粉（胡萝卜粉、红萝卜粉、番茄粉、菠菜粉、怀山药粉、山药粉、南瓜粉、西兰花粉、芦笋粉、苹果粉、红枣粉、红甜菜粉、火龙果粉、枸杞粉、金瓜粉、草莓粉、椰子粉、藕粉、蓝莓粉中的一种或几种）、核桃粉、芝麻粉、玉米粉、小米粉、荞麦粉、燕麦粉、黑米粉、红豆粉、绿豆粉、黄豆粉、黑豆粉、白芸豆粉、高粱粉、紫薯粉、红薯粉、藜麦粉、黑小麦粉、牛肉粉、猪肝粉、鸡肉粉、香菇粉、果蔬浆（胡萝卜、红萝卜、番茄、菠菜、山药、南瓜、西兰花、火龙果、草莓、蓝莓、苹果、山楂中的一种或几种，经清洗、蒸煮或不蒸煮、打浆）、鸡蛋、小麦胚芽粉、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、烟酸中的一种或多种，经加水和面、熟化、压延、成型、烘干、包装加工而成的异形面。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，参照相关标准制定本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检验依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

焦作市城乡一体化示范区欣欣挂面厂

QB