



411219S-2022



叶县仙台镇创大粮食加工厂企业标准

Q/YGLJ 0002S-2022

# 造型面

2022-05-11 发布

2022-05-11 实施

叶县仙台镇创大粮食加工厂 发布

## 前 言

本标准由叶县仙台镇创大粮食加工厂提出并起草。

本标准起草人：艾花福、赵胜利、秦端阳。

本标准自实施之日起替代标准 Q/YCLJ 0002S-2020，备案号 414537S-2020。

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，添加食用玉米淀粉、谷朊粉、食用盐、碳酸钠、栀子黄中的一种或几种，辅以全麦粉、黑小麦粉、蛋黄粉、蛋清粉、全蛋粉、玉米粉、荞麦粉、黑豆粉、燕麦粉、大豆粉、红豆粉、高粱粉、绿豆粉、黄豆粉、红薯粉、紫薯粉、小米粉、黑米粉、大麦粉、青稞粉、小麦胚芽粉、桑叶粉、南瓜粉、红甜菜粉、胡萝卜粉、菠菜粉、番茄粉、芦笋粉、芹菜粉、莲菜粉、洋葱粉、香菜粉、苦瓜粉、小青菜粉、山药粉、红枣粉、香菇粉、鸡腿菇粉、猴头菇粉、杏鲍菇粉、金针菇粉、核桃粉、魔芋粉、茯苓粉、枸杞粉、蒲公英粉中的一种或几种，经加生活饮用水和面、熟化、压延、成型、干燥、包装加工而成的非即食造型面。

按照原辅料不同分为：蝴蝶面、面叶（片）、波纹面、卡通面、刀削面、烩面、手盘面。

## 2 要求

### 2.1 原料要求

- 2.1.1 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.2 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.3 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 2.1.4 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.5 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.6 栀子黄应符合 GB 7912 的规定。
- 2.1.7 全麦粉应符合 LS/T 3244 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.8 黑小麦粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.9 蛋黄粉、蛋清粉、全蛋粉应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.10 玉米粉应符合 GB/T 10463 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.11 荞麦粉应符合 GB/T 35028 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.12 黑豆粉、燕麦粉、大豆粉、红豆粉、高粱粉、绿豆粉、黄豆粉、红薯粉、紫薯粉、小米粉、黑米粉、大麦粉、青稞粉、小麦胚芽粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.13 桑叶粉、南瓜粉、红甜菜粉、胡萝卜粉、菠菜粉、番茄粉、芦笋粉、芹菜粉、莲菜粉、洋葱粉、香菜粉、苦瓜粉、小青菜粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.14 山药粉、红枣粉应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.15 香菇粉、鸡腿菇粉、猴头菇粉、杏鲍菇粉、金针菇粉应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.16 核桃粉应符合 19300 的规定。
- 2.1.17 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.18 茯苓粉、枸杞粉、蒲公英粉应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。

2.1.19 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
性 状	具有本品应有的性状	取适量试样置于白瓷盘中,在自然光下观察性状、色泽、杂质,闻其气味,用温开水漱口,品其滋味
色 泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有本品应有的气味和滋味,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, g/100g	≤ 14.5	GB 5009.3
食用盐(以 NaCl 计), %	≤ 5.0	GB 5009.44
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
栀子黄, g/kg	≤ 0.3	GB 5009.149
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22

注: \*该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

## 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 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 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、烹调损失、酸度。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，添加食用玉米淀粉、谷朊粉、食用盐、碳酸钠、栀子黄中的一种或几种，辅以全麦粉、黑小麦粉、蛋黄粉、蛋清粉、全蛋粉、玉米粉、荞麦粉、黑豆粉、燕麦粉、大豆粉、红豆粉、高粱粉、绿豆粉、黄豆粉、红薯粉、紫薯粉、小米粉、黑米粉、大麦粉、青稞粉、小麦胚芽粉、桑叶粉、南瓜粉、红甜菜粉、胡萝卜粉、菠菜粉、番茄粉、芦笋粉、芹菜粉、莲菜粉、洋葱粉、香菜粉、苦瓜粉、小青菜粉、山药粉、红枣粉、香菇粉、鸡腿菇粉、猴头菇粉、杏鲍菇粉、金针菇粉、核桃粉、魔芋粉、茯苓粉、枸杞粉、蒲公英粉中的一种或几种，经加生活饮用水和面、熟化、压延、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，的要求制订了本企业标准，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。

叶县仙台镇创大粮食加工厂

QB