



412759S-2024



河南万货仓谷物食品有限公司企业标准

Q/HWGS 0002S-2024

# 方便意大利面

2024-11-04 发布

2024-11-04 实施

河南万货仓谷物食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南万货仓谷物食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：王瀚、王勋。

H N  
Q B

# 方便意大利面

## 1 范围

本标准规定了方便意大利面的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以硬质小麦粉为主要原料，添加或不添加黑米粉、玉米粉、荞麦粉、燕麦粉、高粱粉、大豆粉、绿豆粉、小米粉、藜麦粉、鹰嘴豆粉中的一种或几种，加入生活饮用水，添加或不添加魔芋粉、谷朊粉、鸡蛋蛋白粉、鸡蛋蛋黄粉、鸡蛋全蛋粉、食用玉米淀粉、红薯淀粉、食用马铃薯淀粉、木薯淀粉、香菇粉、蔬菜粉（菠菜粉、番茄粉、甜菜根粉、胡萝卜粉、芹菜粉、山药粉、紫薯粉、南瓜粉中的一种或几种）、墨鱼汁粉、奇亚籽、食用盐、栀子黄、单、双硬脂酸甘油酯、碳酸钠、海藻酸钠、聚丙烯酸钠、维生素 B<sub>1</sub>（盐酸硫胺素）、碳酸钙、维生素 B<sub>2</sub>（核黄素）、烟酸、焦磷酸铁、硫酸亚铁、亚硒酸钠、葡萄糖酸锌、L-赖氨酸（L-盐酸赖氨酸）的一种或多种，经过和面、挤压、熟化成型、烘干、包装而成的非即食方便意大利面。

根据原料不同可分为：方便意大利面、方便菌菇意大利面、方便蔬菜意大利面、方便鸡蛋意大利面、方便杂粮意大利面、方便营养强化意大利面。

## 2 术语和定义

方便意大利面：以硬质小麦粉为主要原料，添加或不添加谷物杂粮粉及其他辅料，加工而成的方便意大利面。

## 3 要求

### 3.1 原辅料要求

- 3.1.1 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 3.1.2 黑米粉、燕麦粉、高粱粉、大豆粉、绿豆粉、小米粉、藜麦粉、鹰嘴豆粉应符合 GB 2715 的规定。
- 3.1.3 玉米粉应符合 GB/T 10463 和 GB 2715 的规定。
- 3.1.4 荞麦粉应符合 GB/T 35028 和 GB 2715 的规定。
- 3.1.5 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 3.1.6 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 3.1.7 蔬菜粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 3.1.8 香菇粉应符合 GB 7096 的规定。
- 3.1.9 鸡蛋蛋白粉、鸡蛋蛋黄粉、鸡蛋全蛋粉应符合 GB 2749 的规定。
- 3.1.10 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 3.1.11 红薯淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 3.1.12 食用马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。

- 3.1.13 木薯淀粉应符合 GB/T 29343 和 GB 31637 的规定。
- 3.1.14 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 3.1.15 栀子黄应符合 GB 7912 的规定。
- 3.1.16 单、双硬脂酸甘油酯应符合 GB 1986 的规定。
- 3.1.17 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 3.1.18 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.19 维生素 B1(盐酸硫胺)应符合 GB 14751 的规定。
- 3.1.20 维生素 B2（核黄素）应符合 GB 14752 的规定。
- 3.1.21 烟酸应符合 GB 14757 的规定。
- 3.1.22 焦磷酸铁应符合 GB 1903.16 的规定。
- 3.1.23 硫酸亚铁应符合 GB 29211 的规定。
- 3.1.24 碳酸钙应符合 GB 5009.92 的规定。
- 3.1.25 葡萄糖酸锌应符合 GB 8820 的规定。
- 3.1.26 L-赖氨酸(L-盐酸赖氨酸)应符合 GB 1903.1 的规定。
- 3.1.27 亚硒酸钠应符合 GB 1903.9 的规定。
- 3.1.28 奇亚籽应符合原国家卫生和计划生育委员会《关于批准塔格糖等 6 种新食品原料的公告》（2014 年第 10 号）的规定。
- 3.1.29 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 3.1.30 墨鱼汁粉应符合 GB 10133 的规定。
- 3.1.31 聚丙烯酸钠应符合 GB 29948 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，外形整齐，形态均匀，有韧性 | 从样品中取出一袋，自然光下用肉眼观察性状。色泽、气味、杂质按 GB/T 5492规定方法检验。口感按 GB/T 40636 中附录 A 规定的方法测定。 |
| 色 泽  | 均匀一致，有光泽                |                                                                              |
| 气、滋味 | 具有产品应有气味和滋味，无异味         |                                                                              |
| 口 感  | 煮熟后口感不粘，不牙碜，劲道爽口        |                                                                              |
| 杂 质  | 无肉眼可见的外来杂质              |                                                                              |

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        | GB 5009. 3   |
| 酸度，mL/10g                                                                       | ≤ | 4. 0      | GB 5009. 239 |
| 食用盐（以 Cl <sup>-</sup> 计），g/100g                                                 | ≤ | 5. 0      | GB 5009. 44  |
| 铅*（以 Pb 计），mg/kg                                                                | ≤ | 0. 15     | GB 5009. 12  |
| 栀子黄 <sup>a</sup> ，g/kg                                                          | ≤ | 1. 5      | GB 5009. 149 |
| 钙 <sup>b</sup> （以 Ca 计），mg/kg                                                   |   | 1600~3200 | GB 5009. 92  |
| 铁 <sup>b</sup> （以 Fe 计），mg/kg                                                   |   | 14~26     | GB 5009. 90  |
| 锌 <sup>b</sup> （以 Zn 计），mg/kg                                                   |   | 10~40     | GB 5009. 14  |
| 硒 <sup>b</sup> ，μg/kg                                                           |   | 140~280   | GB 5009. 93  |
| 维生素 B <sub>1</sub> <sup>b</sup> ，mg/kg                                          |   | 3~5       | GB 5009. 84  |
| 维生素 B <sub>2</sub> <sup>b</sup> ，mg/kg                                          |   | 3~5       | GB 5009. 85  |
| L-赖氨酸 <sup>b</sup> ，g/kg                                                        |   | 1~2       | GB 5009. 124 |
| 烟酸 <sup>b</sup> ，mg/kg                                                          |   | 40~50     | GB 5009. 89  |
| 注：* 指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。<br>a 仅适用于添加该食品添加剂产品的检测。<br>b 仅适用于添加该食品营养强化剂产品的检测。 |   |           |              |

3.4 微生物限量

微生物限量应符合表 3 的规定。

表1 微生物限量

| 项 目                                   | 采样方案 <sup>a</sup> 及限量 |   |                 |                 | 检验方法             |
|---------------------------------------|-----------------------|---|-----------------|-----------------|------------------|
|                                       | n                     | c | m               | M               |                  |
| 菌落总数，CFU/g                            | 5                     | 2 | 10 <sup>4</sup> | 10 <sup>5</sup> | GB 4789. 2       |
| 大肠菌群，CFU/g                            | 5                     | 2 | 10              | 10 <sup>2</sup> | GB 4789. 3 平板计数法 |
| 沙门氏菌，/25g                             | 5                     | 0 | 0               | —               | GB 4789. 4       |
| 金黄色葡萄球菌，CFU/g                         | 5                     | 1 | 100             | 1000            | GB 4789. 10      |
| <sup>a</sup> 样品的采样及处理按 GB 4789. 1 执行。 |                       |   |                 |                 |                  |

3.5 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。

3.6 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

3.7 其他要求

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。

#### 4 检验

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

---

H N  
Q B

## 编制说明

本标准适用于以硬质小麦粉为主要原料，添加或不添加黑米粉、玉米粉、荞麦粉、燕麦粉、高粱粉、大豆粉、绿豆粉、小米粉、藜麦粉、鹰嘴豆粉中的一种或几种，加入生活饮用水，添加或不添加魔芋粉、谷朊粉、鸡蛋蛋白粉、鸡蛋蛋黄粉、鸡蛋全蛋粉、食用玉米淀粉、红薯淀粉、食用马铃薯淀粉、木薯淀粉、香菇粉、蔬菜粉（菠菜粉、番茄粉、甜菜根粉、胡萝卜粉、芹菜粉、山药粉、紫薯粉、南瓜粉中的一种或几种）、墨鱼汁粉、奇亚籽、食用盐、栀子黄、单、双硬脂酸甘油酯、碳酸钠、海藻酸钠、聚丙烯酸钠、维生素 B<sub>1</sub>（盐酸硫胺素）、碳酸钙、维生素 B<sub>2</sub>（核黄素）、烟酸、焦磷酸铁、硫酸亚铁、亚硒酸钠、葡萄糖酸锌、L-赖氨酸（L-盐酸赖氨酸）的一种或多种，经过和面、挤压、熟化成型、烘干、包装而成的非即食方便意大利面。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，参照相关国家标准制订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。

河南万货仓谷物食品有限公司