



410191S-2024



河南宛祥食品有限公司企业标准

Q/HWS 0002S-2024

# 异形面

2024-01-15 发布

2024-01-15 实施

河南宛祥食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南宛祥食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：闫嘉豪。

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，添加或不添加食用盐、碳酸钠、玉米粉、荞麦粉、高粱粉、燕麦粉、黑米粉、绿豆粉、小米粉、大豆粉、菠菜粉、草莓粉、红薯粉、紫薯粉、甜橙粉、胡萝卜粉、西兰花粉、甜菜粉、南瓜粉、山药粉、香菇粉、火龙果粉、苹果粉、番茄粉、核桃粉、莲子（粉碎）、辣木叶（粉碎）、红枣粉、鸡蛋全蛋粉、鸡蛋黄粉、鸡蛋白粉、山楂粉、砂仁（粉碎）、肉豆蔻（粉碎）、三文鱼粉、虾粉、鱼粉、牛肉粉、鸡肉粉、羊肉粉、猪肉粉、小麦胚芽粉、魔芋精粉、谷朊粉、海藻酸钠、维生素 B<sub>1</sub>（盐酸硫胺素）、维生素 B<sub>2</sub>（核黄素）、烟酸、焦磷酸铁、硫酸亚铁、葡萄糖酸锌、L-赖氨酸（L-盐酸赖氨酸）、栀子黄中的几种，经加水、和面、熟化、成型、烘干、包装制成的非即食的异型面。

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、卡通面。

## 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 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.3 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.4 玉米粉应符合 GB/T 10463 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.5 荞麦粉应符合 GB/T 35028 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.6 高粱粉、燕麦粉、黑米粉、绿豆粉、小米粉、大豆粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.7 香菇粉应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.8 莲子、山楂粉、砂仁、肉豆蔻应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.9 辣木叶应符合卫生部《关于批准蛋白核小球藻等 14 种新资源食品公告》（2012 年第 19 号）的规定。
- 2.1.10 鸡蛋全蛋粉、鸡蛋黄粉、鸡蛋白粉应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.11 三文鱼粉、虾粉、鱼粉应符合 GB 10136 的规定。
- 2.1.12 牛肉粉、鸡肉粉、羊肉粉、猪肉粉应符合 GB 2726 的规定。
- 2.1.13 小麦胚芽粉应符合 LS/T 3210 的规定。
- 2.1.14 魔芋精粉应符合 GB/T 18104 的规定。
- 2.1.15 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 2.1.16 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.17 维生素 B<sub>1</sub>（盐酸硫胺素）应符合 GB 14751 的规定。
- 2.1.18 维生素 B<sub>2</sub>（核黄素）应符合 GB 14752 的规定。
- 2.1.19 烟酸应符合 GB 14757 的规定。

2.1.20 焦磷酸铁应符合 GB 1903.16 的规定。

2.1.21 硫酸亚铁应符合 GB 29211 的规定。

2.1.22 葡萄糖酸锌应符合 GB 8820 的规定。

2.1.23 L-赖氨酸(L-盐酸赖氨酸)应符合 GB 1903.1 的规定。

2.1.25 栀子黄应符合 GB 7912 的规定。

2.1.24 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.25 菠菜粉、草莓粉、红薯粉、紫薯粉、甜橙粉、胡萝卜粉、西兰花粉、甜菜粉、南瓜粉、山药粉、火龙果粉、苹果粉、番茄粉、核桃粉、红枣粉应清洁卫生、无腐烂、无变质、无病虫害，并符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 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	取适量样品，倒入一洁净白瓷盘中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，熟制后，以温开水漱口，品其滋味
色泽	具有产品应有的色泽	
气味、滋味	具有产品应有的气味、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, %	≤ 14.5	GB 5009.3
食用盐(以 NaCl 计), g/100g	≤ 4.0 (仅适用于添加食用盐的产品)	GB 5009.44
酸度, mL/10g	≤ 4.0	GB 5009.239
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
展青霉素, μg/kg	≤ 20 (仅适用于添加苹果粉、山楂粉的产品)	GB 5009.185
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.18	GB 5009.12
甲基汞(以 Hg 计), mg/kg	≤ 0.5 (仅适用于添加三文鱼粉、虾粉、鱼粉的产品)	GB 5009.17
<sup>a</sup> 锌(以 Zn 计), mg/kg	10~40	GB 5009.14

<sup>a</sup> 铁 (以 Fe 计), mg/kg	14~26	GB 5009.90
<sup>a</sup> 维生素 B <sub>1</sub> , mg/kg	3~5	GB 5009.84
<sup>a</sup> 维生素 B <sub>2</sub> , mg/kg	3~5	GB 5009.85
<sup>a</sup> L-赖氨酸, g/kg	1~2	GB 5009.124
<sup>a</sup> 烟酸, mg/kg	40~50	GB 5009.89
<sup>b</sup> 栀子黄, g/kg ≤	0.3	GB 5009.149
注: *铅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的产品检测; b 仅适用于添加该食品添加剂的产品检测。		

#### 2.4 净含量及允许短缺量

应符合 JJF 1070 的规定。

#### 2.5 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

#### 2.6 其他要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定, 食品营养强化剂的使用应符合 GB 14880 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

出厂检验项目为: 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。

## 编制说明

本标准适用于以小麦粉为主要原料，添加或不添加食用盐、碳酸钠、玉米粉、荞麦粉、高粱粉、燕麦粉、黑米粉、绿豆粉、小米粉、大豆粉、菠菜粉、草莓粉、红薯粉、紫薯粉、甜橙粉、胡萝卜粉、西兰花粉、甜菜粉、南瓜粉、山药粉、香菇粉、火龙果粉、苹果粉、番茄粉、核桃粉、莲子（粉碎）、辣木叶（粉碎）、红枣粉、鸡蛋全蛋粉、鸡蛋黄粉、鸡蛋白粉、山楂粉、砂仁（粉碎）、肉豆蔻（粉碎）、三文鱼粉、虾粉、鱼粉、牛肉粉、鸡肉粉、羊肉粉、猪肉粉、小麦胚芽粉、魔芋精粉、谷朊粉、海藻酸钠、维生素 B<sub>1</sub>（盐酸硫胺素）、维生素 B<sub>2</sub>（核黄素）、烟酸、焦磷酸铁、硫酸亚铁、葡萄糖酸锌、L-赖氨酸（L-盐酸赖氨酸）、栀子黄中的几种，经加水和面、熟化、成型、烘干、包装制成的非即食的异型面。根据《中华人民共和国食品安全法》、《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。

河南宛祥食品有限公司

QB