



410565S-2024



河南万货仓谷物食品有限公司企业标准

Q/HWGS 0001S-2024

意大利面

2024-02-22 发布

2024-02-22 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。
本标准起草单位：河南万货仓谷物食品有限公司。
本标准主要起草人：王瀚、王勋、常淮霞、邓戈。

H N

Q B

意大利面

1 范围

本标准规定了意大利面的分类、术语和定义、要求、检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以小麦粉为主要原料，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、维生素 B₁(盐酸硫胺素)、碳酸钙、维生素 B₂（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、包装而成的非即食意大利面。

按原料不同分为：意大利面、菌菇意大利面、蔬菜意大利面、鸡蛋意大利面、杂粮意大利面、营养强化意大利面。

按长短分：意大利长面、意大利短面。

2 术语和定义

意大利面：以小麦粉为主要原料，添加或不添加谷物杂粮粉及其他辅料，用意大利面成套专用设备加工而成的具有意大利面风格的意大利面。

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。
- 3.2 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 味	具有产品应有气味，无酸味、霉味及其他异味	
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, g/100g ≤	13	GB 5009.3
酸度, mL/10g ≤	4.0	GB 5009.239
食用盐 (以 Cl ⁻ 计), g/100g (仅适用于添加食用盐的产品) ≤	5.0	GB 5009.44
*铅 (以 Pb 计), mg/kg ≤	0.15	GB 5009.12
^a 栀子黄, g/kg ≤	0.3	GB 5009.149
^b 钙 (以 Ca 计), mg/kg	1600~3200	GB 5009.92
^b 铁 (以 Fe 计), mg/kg	14~26	GB 5009.90
^b 锌 (以 Zn 计), mg/kg	10~40	GB 5009.14
^b 硒, μg/kg	140~280	GB 5009.93
^b 维生素 B ₁ (盐酸硫胺素), mg/kg	3~5	GB 5009.84
^b 维生素 B ₂ , mg/kg	3~5	GB 5009.85
^b L-赖氨酸, g/kg	1~2	GB 5009.124
^b 烟酸, mg/kg	40~50	GB 5009.89
注 1: *指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定, a 栀子黄指标仅限于生产中添加栀子黄的产品。 b 仅适用于添加该营养强化剂的产品检测。		

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 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

3.6 其它要求

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

出厂检验项目包括: 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、维生素 B₁(盐酸硫胺素)、碳酸钙、维生素 B₂（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 GB/T 40636《挂面》要求制订本企业标准，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

QB