



413564 S-2025



灵宝德利福食品有限公司企业标准

Q/LDLF 0002S-2025

# 速食意大利面罐头

2025-12-12 发布

2025-12-12 实施

灵宝德利福食品有限公司 发布

## 前 言

本标准附录 A 为规范性附录。

本标准由灵宝德利福食品有限公司提出。

本标准起草单位：灵宝德利福食品有限公司。

本标准主要起草人：杨东升、马国兴、刘彦娟。

H N

Q B

# 速食意大利面罐头

## 1 范围

本标准规定了速食意大利面罐头的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以意大利干长面或通心粉【硬质小麦粉(小麦粉)、饮用水、盐】为主要原料，经预煮、冷却、浇注调味酱【普通番茄调味酱、茄汁素肉类调味酱、奶油芝士调味酱中的一种，添加或不添加培根、奶油（奶酪）、芝士、肉球（猪肉、鸡肉、牛肉、饼干粉、黄原胶、大豆组织蛋白、食用盐、植物油、柠檬酸）一种或几种】，装罐、封口、杀菌、冷却、包装等工艺制成的速食意大利面罐头。

根据所用原料不同，产品分为：普通番茄酱意大利面罐头、茄汁素肉类意大利面罐头、茄汁肉丸类意大利面罐头、奶油芝士培根意大利面罐头。

## 2 要求

### 2.1原辅料要求

- 2.1.1 意大利干长面或通心粉：应符合Q/KL 0001S的规定（见附录A）。
- 2.1.2 普通番茄调味酱、茄汁素肉类调味酱、奶油芝士调味酱应符合本企业标准Q/LDLF0003S的规定。
- 2.1.17 肉球、培根：应符合GB 2726的规定。
- 2.1.18 芝士、奶油（奶酪）：应符合GB 5420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
容器	密封完好,无泄漏、无胖听。 容器外表无锈蚀,内壁涂料无脱落	按照GB/T 10786 罐头食品的检验方法,取适量样品,检查容器,打开包装,将内容物置于洁净干燥的白瓷盘中,在自然光线下肉眼观察其组织形态、色泽,检查有无杂质,鼻嗅其气味,品尝其滋味
色泽	具有该产品应有的色泽,同一罐内色泽一致	
滋味、气味	具有该产品应有的滋味、气味,无异味	
组织形态	具有该产品应有的形态,面条基本分散,不软烂。番茄酱酱汁均匀,不分层,颜色亮、流动性好。	
杂质	无肉眼可见外来杂质	
容器	密封完好,无泄漏、无胀罐或无胖听,外表无锈蚀,内壁涂料无脱落	

### 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
固形物含量，%	≥	50
pH值		4.0-4.5
食用盐（以氯化钠计）/（g/100g）	≤	1.0
*铅（以Pb计），mg/kg	≤	0.4
<sup>a</sup> 锡（以Sn计），mg/kg	≤	250
注：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定； a 仅适用于采用镀锡薄板容器包装的产品； 其中食用盐、铅指标适用于产品的混合检验。		

2.4 微生物限量

微生物限量应符合罐头食品商业无菌要求，按 GB 4789.26 规定的方法检验。

2.5 净含量及允许短缺量

定量包装产品应符合国家质量监督检验检疫总局令 第75号(2005)《定量包装商品计量监督管理办法》的要求。净含量检验按JJF 1070规定的方法进行。

2.6 生产加工过程中的卫生要求

生产加工过程的卫生要求应符合GB 8950、GB 14881和GB/T 20938 的规定。

2.7 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。

3 检验

出厂检验项目包括：感官要求、净含量及允许短缺量、固形物含量、pH 值、食用盐含量、商业无菌。型式检验按国家相关规定执行。

附录 A

ICS

备案号: 44070336S-2023  
备案日期: 2023年07月20日  
备案有效期: 伍年

广东省食品安全企业标准

Q/KL

Q/KL 0001S-2023

代替 Q/KL 0001S-2022

干面制品

2023-07-06 发布

2023-08-06 实施

广东康力食品有限公司 发布

## 前 言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

本标准与Q/KL 0001S-2022相比，除编辑性修改外主要技术变化如下：

——增加了产品原料的品种；

本标准由广东康力食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：陈奇军、叶朝阳、梁根源

本标准首次发布日期：2013年12月25日

本标准第一次修订日期：2017年2月28日

本标准第二次修订日期：2020年5月6日

本标准第三次修订日期：2021年8月6日

本标准第四次修订日期：2022年9月16日

本标准第五次修订日期：2023年7月6日

干面制品

1 范围

本标准规定了干面制品的产品分类、技术要求、生产加工过程的卫生要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输和贮存。  
本标准适用于第3章规定的产品。本产品食用前需熟制。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

GB/T 191	包装储运图示标志
GB/T 1355	小麦粉
GB 1886.1	食品安全国家标准 食品添加剂 碳酸钠
GB 1886.3	食品安全国家标准 食品添加剂 磷酸氢钙
GB 1886.6	食品安全国家标准 食品添加剂 硫酸钙
GB 1886.21	食品安全国家标准 食品添加剂 乳酸钙
GB 1886.27	食品安全国家标准 食品添加剂 蔗糖脂脂肪酸酯
GB 1886.41	食品安全国家标准 食品添加剂 黄原胶
GB 1886.43	食品安全国家标准 食品添加剂 抗坏血酸钙
GB 1886.45	食品安全国家标准 食品添加剂 氯化钙
GB 1886.65	食品安全国家标准 食品添加剂 单，双甘油脂肪酸酯
GB 1886.90	食品安全国家标准 食品添加剂 硅酸钙
GB 1886.102	食品安全国家标准 食品添加剂 硬脂酸钙
GB 1886.169	食品安全国家标准 食品添加剂 卡拉胶
GB 1886.175	食品安全国家标准 食品添加剂 亚麻籽胶(又名富兰克胶)
GB 1886.188	食品安全国家标准 食品添加剂 田菁胶
GB 1886.214	食品安全国家标准 食品添加剂 碳酸钙（包括轻质和重质碳酸钙）
GB 1886.226	食品安全国家标准 食品添加剂 海藻酸丙二醇酯
GB 1886.243	食品添加剂 海藻酸钠(又名褐藻酸钠)
GB 1886.346	食品安全国家标准 食品添加剂 柑橘黄
GB 1903.2	食品安全国家标准 食品营养强化剂 甘氨酸锌
GB 1903.4	食品安全国家标准 食品营养强化剂 氧化锌
GB 1903.6	食品安全国家标准 食品营养强化剂 维生素E琥珀酸钙
GB 1903.9	食品安全国家标准 食品营养强化剂 亚硒酸钠
GB 1903.10	食品安全国家标准 食品营养强化剂 葡萄糖酸亚铁
GB 1903.11	食品安全国家标准 食品营养强化剂 乳酸锌
GB 1903.12	食品安全国家标准 食品营养强化剂 L-硒-甲基硒代半胱氨酸
GB 1903.14	食品安全国家标准 食品营养强化剂 柠檬酸钙
GB 1903.15	食品安全国家标准 食品营养强化剂 醋酸钙（乙酸钙）

GB 1903.16	食品安全国家标准	食品营养强化剂 焦磷酸铁
GB 1903.17	食品安全国家标准	食品营养强化剂 乳铁蛋白
GB 1903.18	食品安全国家标准	食品营养强化剂 柠檬酸苹果酸钙
GB 1903.19	食品安全国家标准	食品营养强化剂 骨粉
GB 1903.20	食品安全国家标准	食品营养强化剂 硝酸硫胺素
GB 1903.21	食品安全国家标准	食品营养强化剂 富硒酵母
GB 1903.22	食品安全国家标准	食品营养强化剂 富硒食用菌粉
GB 1903.28	食品安全国家标准	食品营养强化剂 硒蛋白
GB 1903.34	食品安全国家标准	食品营养强化剂 氯化锌
GB 1903.35	食品安全国家标准	食品营养强化剂 乙酸锌
GB 1903.37	食品安全国家标准	食品营养强化剂 柠檬酸铁
GB 1903.38	食品安全国家标准	食品营养强化剂 琥珀酸亚铁
GB 1903.46	食品安全国家标准	食品营养强化剂 富马酸亚铁
GB 1903.47	食品安全国家标准	食品营养强化剂 乳酸亚铁
GB 1903.49	食品安全国家标准	食品营养强化剂 柠檬酸锌
GB 1903.52	食品安全国家标准	食品营养强化剂 氯化高铁血红素
GB 1903.53	食品安全国家标准	食品营养强化剂 D-泛酸钙
GB 1903.56	食品安全国家标准	食品营养强化剂 硒酸钠
GB 2712	食品安全国家标准	豆制品
GB 2714	食品安全国家标准	酱腌菜
GB 2715	食品安全国家标准	粮食
GB 2716	食品安全国家标准	植物油
GB 2721	食品安全国家标准	食用盐
GB 2726	食品安全国家标准	熟肉制品
GB 2760	食品安全国家标准	食品添加剂使用标准
GB 2762	食品安全国家标准	食品中污染物限量
GB 2763	食品安全国家标准	食品中农药最大残留限量
GB 4806.7	食品接触用塑料材料及制品	
GB 5009.3	食品安全国家标准	食品中水分的测定
GB 5009.12	食品安全国家标准	食品中铅的测定
GB 5009.17	食品安全国家标准	食品中总汞及有机汞的测定
GB 5009.22	食品安全国家标准	食品中黄曲霉毒素B族和G族的测定
GB 5009.239	食品安全国家标准	食品酸度的测定
GB 5749	生活饮用水卫生标准	
GB 7718	食品安全国家标准	预包装食品标签通则
GB 7912	食品安全国家标准	食品添加剂 栀子黄
GB 8820	食品安全国家标准	食品添加剂 葡萄糖酸锌
GB 9683	复合食品包装袋卫生标准	
GB/T 10004	包装用塑料复合膜、袋 干法复合、挤出复合	
GB 10136	食品安全国家标准	动物性水产制品
GB/T 10458	荞麦	
GB 14752	食品安全国家标准	食品添加剂 维生素B2(核黄素)
GB 14880	食品安全国家标准	食品营养强化剂使用标准
GB 14881	食品安全国家标准	食品生产通用卫生规范



GB 15571	食品安全国家标准 食品添加剂 葡萄糖酸钙
GB/T 16919	食用螺旋藻粉
GB 19300	食品安全国家标准 坚果与籽类食品
GB 19643	食品安全国家标准 藻类及其制品
GB/T 21302	包装用复合膜、袋通则
GB 25533	食品安全国家标准 食品添加剂 果胶
GB 25539	食品安全国家标准 食品添加剂 双乙酰酒石酸单双甘油酯
GB 25555	食品安全国家标准 食品添加剂 L-乳酸钙
GB 25579	食品安全国家标准 食品添加剂 硫酸锌
GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB 28301	食品安全国家标准 食品添加剂 核黄素5'-磷酸钠
GB 28304	食品安全国家标准 食品添加剂 可得然胶
GB 29211	食品安全国家标准 食品添加剂 硫酸亚铁
GB 29226	食品安全国家标准 食品添加剂 天门冬氨酸钙
GB 30605	食品安全国家标准 食品添加剂 甘氨酸钙
GB 31644	食品安全国家标准 复合调味料
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则
NY/T 494	魔芋粉
国家市场监督管理总局令(2023)第70号《定量包装商品计量监督管理办法》	
国家质量监督检验检疫总局第123号令《食品标识管理规定》	
关于批准蛋白核小球藻等4种新资源食品公告(2012年 第19号)	

3 产品分类

3.1 意式干面制品

3.1.1 意式面条（意大利面）

以小麦粉、饮用水为原料，添加或不添加全蛋液（粉）、魔芋粉、食用盐、食品添加剂（海藻酸钠、单，双甘油脂肪酸酯、栀子黄、黄原胶、亚麻籽胶、田菁胶、海藻酸丙二醇酯、柑橘黄、蔗糖脂肪酸酯、卡拉胶、果胶、双乙酰酒石酸单双甘油酯、碳酸钠、可得然胶中的一种或多种）、营养强化剂中的一种或一种以上（具体品种名称见附录A），经配料、搅拌、成型、干燥，搭配或不搭配（调味油包、调味酱包、调味粉包、混合菜包、酱腌菜包、调制肉类包、鱼糜制品包中的一种或多种），包装而成。

3.1.2 燕麦风味意大利面

以小麦粉、饮用水、燕麦为原料，添加或不添加全蛋液（粉）、魔芋粉、食用盐、食品添加剂（海藻酸钠、单，双甘油脂肪酸酯、栀子黄、黄原胶、亚麻籽胶、田菁胶、海藻酸丙二醇酯、柑橘黄、蔗糖脂肪酸酯、卡拉胶、果胶、双乙酰酒石酸单双甘油酯、碳酸钠、可得然胶中的一种或多种）、营养强化剂中的一种或一种以上（具体品种名称见附录A），经配料、搅拌、成型、干燥，搭配或不搭配（调味油包、调味酱包、调味粉包、混合菜包、酱腌菜包、调制肉类包、鱼糜制品包中的一种或多种），包装而成。

3.1.3 荞麦风味意大利面

以小麦粉、饮用水、荞麦为原料，添加或不添加全蛋液（粉）、魔芋粉、食用盐、食品添加剂（海藻酸钠、单，双甘油脂肪酸酯、栀子黄、黄原胶、亚麻籽胶、田菁胶、海藻酸丙二醇酯、柑橘黄、蔗糖

Q/KL 0001S-2023

脂肪酸酯、卡拉胶、果胶、双乙酰酒石酸单双甘油酯、碳酸钠、可得然胶中的一种或多种)、营养强化剂中的一种或一种以上(具体品种名称见附录A),经配料、搅拌、成型、干燥,搭配或不搭配(调味油包、调味酱包、调味粉包、混合菜包、酱腌菜包、调制肉类包、鱼糜制品包中的一种或多种),包装而成。

#### 3.1.4 蔬菜风味意大利面

以小麦粉、饮用水、蔬菜粉(汁)为原料,添加或不添加全蛋液(粉)、魔芋粉、食用盐、食品添加剂(海藻酸钠、单,双甘油脂肪酸酯、栀子黄、黄原胶、亚麻籽胶、田菁胶、海藻酸丙二醇酯、柑橘黄、蔗糖脂肪酸酯、卡拉胶、果胶、双乙酰酒石酸单双甘油酯、碳酸钠、可得然胶中的一种或多种)、营养强化剂中的一种或一种以上(具体品种名称见附录A),经配料、搅拌、成型、干燥制成,搭配或不搭配(调味油包、调味酱包、调味粉包、混合菜包、酱腌菜包、调制肉类包、鱼糜制品包中的一种或多种),包装而成。

#### 3.1.5 螺旋藻风味意大利面

以小麦粉、饮用水、螺旋藻为原料,添加或不添加全蛋液(粉)、魔芋粉、食用盐、食品添加剂(海藻酸钠、单,双甘油脂肪酸酯、栀子黄、黄原胶、亚麻籽胶、田菁胶、海藻酸丙二醇酯、柑橘黄、蔗糖脂肪酸酯、卡拉胶、果胶、双乙酰酒石酸单双甘油酯、碳酸钠、可得然胶中的一种或多种)、营养强化剂中的一种或一种以上(具体品种名称见附录A),经配料、搅拌、成型、干燥制成,搭配或不搭配(调味油包、调味酱包、调味粉包、混合菜包、酱腌菜包、调制肉类包、鱼糜制品包中的一种或多种),包装而成。

#### 3.1.6 海带风味意大利面

以小麦粉、饮用水、海带粉为原料,添加或不添加全蛋液(粉)、魔芋粉、食用盐、食品添加剂(海藻酸钠、单,双甘油脂肪酸酯、栀子黄、黄原胶、亚麻籽胶、田菁胶、海藻酸丙二醇酯、柑橘黄、蔗糖脂肪酸酯、卡拉胶、果胶、双乙酰酒石酸单双甘油酯、碳酸钠、可得然胶中的一种或多种)、营养强化剂中的一种或一种以上(具体品种名称见附录A),经配料、搅拌、成型、干燥制成,搭配或不搭配(调味油包、调味酱包、调味粉包、混合菜包、酱腌菜包、调制肉类包、鱼糜制品包中的一种或多种),包装而成。

#### 3.1.7 黑豆风味意大利面

以小麦粉、饮用水、黑豆粉为原料,添加或不添加全蛋液(粉)、魔芋粉、食用盐、食品添加剂(海藻酸钠、单,双甘油脂肪酸酯、栀子黄、黄原胶、亚麻籽胶、田菁胶、海藻酸丙二醇酯、柑橘黄、蔗糖脂肪酸酯、卡拉胶、果胶、双乙酰酒石酸单双甘油酯、碳酸钠、可得然胶中的一种或多种)、营养强化剂中的一种或一种以上(具体品种名称见附录A),经配料、搅拌、成型、干燥制成,搭配或不搭配(调味油包、调味酱包、调味粉包、混合菜包、酱腌菜包、调制肉类包、鱼糜制品包中的一种或多种),包装而成。

#### 3.1.8 辣木叶风味意大利面

以小麦粉、饮用水、辣木叶为原料,添加或不添加全蛋液(粉)、魔芋粉、食用盐、食品添加剂(海藻酸钠、单,双甘油脂肪酸酯、栀子黄、黄原胶、亚麻籽胶、田菁胶、海藻酸丙二醇酯、柑橘黄、蔗糖脂肪酸酯、卡拉胶、果胶、双乙酰酒石酸单双甘油酯、碳酸钠、可得然胶中的一种或多种)、营养强化剂中的一种或一种以上(具体品种名称见附录A),经配料、搅拌、成型、干燥制成,搭配或不搭配(调味油包、调味酱包、调味粉包、混合菜包、酱腌菜包、调制肉类包、鱼糜制品包中的一种或多种),包装而成。



### 3.2 通心粉

#### 3.2.1 原味通心粉

以小麦粉、饮用水为原料，添加或不添加全蛋液（粉）、魔芋粉、食用盐、食品添加剂（海藻酸钠、单，双甘油脂肪酸酯、栀子黄、黄原胶、亚麻籽胶、田菁胶、海藻酸丙二醇酯、柑橘黄、蔗糖脂肪酸酯、卡拉胶、果胶、双乙酰酒石酸单双甘油酯、碳酸钠、可得然胶中的一种或多种）、营养强化剂中的一种或一种以上（具体品种名称见附录A），经配料、搅拌、成型、干燥制成，搭配或不搭配（调味油包、调味酱包、调味粉包、混合菜包、酱腌菜包、调制肉类包、鱼糜制品包中的一种或多种），包装而成。

#### 3.2.2 燕麦风味通心粉

以小麦粉、饮用水、燕麦为原料，添加或不添加全蛋液（粉）、魔芋粉、食用盐、食品添加剂（海藻酸钠、单，双甘油脂肪酸酯、栀子黄、黄原胶、亚麻籽胶、田菁胶、海藻酸丙二醇酯、柑橘黄、蔗糖脂肪酸酯、卡拉胶、果胶、双乙酰酒石酸单双甘油酯、碳酸钠、可得然胶中的一种或多种）、营养强化剂中的一种或一种以上（具体品种名称见附录A），经配料、搅拌、成型、干燥制成，搭配或不搭配（调味油包、调味酱包、调味粉包、混合菜包、酱腌菜包、调制肉类包、鱼糜制品包中的一种或多种），包装而成。

#### 3.2.3 荞麦风味通心粉

以小麦粉、饮用水、荞麦为原料，添加或不添加全蛋液（粉）、魔芋粉、食用盐、食品添加剂（海藻酸钠、单，双甘油脂肪酸酯、栀子黄、黄原胶、亚麻籽胶、田菁胶、海藻酸丙二醇酯、柑橘黄、蔗糖脂肪酸酯、卡拉胶、果胶、双乙酰酒石酸单双甘油酯、碳酸钠、可得然胶中的一种或多种）、营养强化剂中的一种或一种以上（具体品种名称见附录A），经配料、搅拌、成型、干燥制成，搭配或不搭配（调味油包、调味酱包、调味粉包、混合菜包、酱腌菜包、调制肉类包、鱼糜制品包中的一种或多种），包装而成。

#### 3.2.4 蔬菜风味通心粉

以小麦粉、饮用水、蔬菜为原料，添加或不添加全蛋液（粉）、魔芋粉、食用盐、食品添加剂（海藻酸钠、单，双甘油脂肪酸酯、栀子黄、黄原胶、亚麻籽胶、田菁胶、海藻酸丙二醇酯、柑橘黄、蔗糖脂肪酸酯、卡拉胶、果胶、双乙酰酒石酸单双甘油酯、碳酸钠、可得然胶中的一种或多种）、营养强化剂中的一种或一种以上（具体品种名称见附录A），经配料、搅拌、成型、干燥制成，搭配或不搭配（调味油包、调味酱包、调味粉包、混合菜包、酱腌菜包、调制肉类包、鱼糜制品包中的一种或多种），包装而成。

#### 3.2.5 螺旋藻风味通心粉

以小麦粉、饮用水螺旋藻为原料，添加或不添加全蛋液（粉）、魔芋粉、食用盐、食品添加剂（海藻酸钠、单，双甘油脂肪酸酯、栀子黄、黄原胶、亚麻籽胶、田菁胶、海藻酸丙二醇酯、柑橘黄、蔗糖脂肪酸酯、卡拉胶、果胶、双乙酰酒石酸单双甘油酯、碳酸钠、可得然胶中的一种或多种）、营养强化剂中的一种或一种以上（具体品种名称见附录A），经配料、搅拌、成型、干燥制成，搭配或不搭配（调味油包、调味酱包、调味粉包、混合菜包、酱腌菜包、调制肉类包、鱼糜制品包中的一种或多种），包装而成。

#### 3.2.6 海带风味通心粉

以小麦粉、饮用水、海带粉为原料，添加或不添加全蛋液（粉）、魔芋粉、食用盐、食品添加剂（海藻酸钠、单，双甘油脂肪酸酯、栀子黄、黄原胶、亚麻籽胶、田菁胶、海藻酸丙二醇酯、柑橘黄、蔗糖

Q/KL 0001S-2023

脂肪酸酯、卡拉胶、果胶、双乙酰酒石酸单双甘油酯、碳酸钠、可得然胶中的一种或多种)、营养强化剂中的一种或一种以上(具体品种名称见附录A),经配料、搅拌、成型、干燥制成,搭配或不搭配(调味油包、调味酱包、调味粉包、混合菜包、酱腌菜包、调制肉类包、鱼糜制品包中的一种或多种),包装而成。

### 3.2.7 黑豆风味通心粉

以小麦粉、饮用水、黑豆粉为原料,添加或不添加全蛋液(粉)、魔芋粉、食用盐、食品添加剂(海藻酸钠、单,双甘油脂肪酸酯、栀子黄、黄原胶、亚麻籽胶、田菁胶、海藻酸丙二醇酯、柑橘黄、蔗糖脂肪酸酯、卡拉胶、果胶、双乙酰酒石酸单双甘油酯、碳酸钠、可得然胶中的一种或多种)、营养强化剂中的一种或一种以上(具体品种名称见附录A),经配料、搅拌、成型、干燥制成,搭配或不搭配(调味油包、调味酱包、调味粉包、混合菜包、酱腌菜包、调制肉类包、鱼糜制品包中的一种或多种),包装而成。

### 3.2.8 辣木叶风味通心粉

以小麦粉、饮用水、辣木叶为原料,添加或不添加全蛋液(粉)、魔芋粉、食用盐、食品添加剂(海藻酸钠、单,双甘油脂肪酸酯、栀子黄、黄原胶、亚麻籽胶、田菁胶、海藻酸丙二醇酯、柑橘黄、蔗糖脂肪酸酯、卡拉胶、果胶、双乙酰酒石酸单双甘油酯、碳酸钠、可得然胶中的一种或多种)、营养强化剂中的一种或一种以上(具体品种名称见附录A),经配料、搅拌、成型、干燥制成,搭配或不搭配(调味油包、调味酱包、调味粉包、混合菜包、酱腌菜包、调制肉类包、鱼糜制品包中的一种或多种),包装而成。

### 3.2.9 墨鱼汁风味通心粉

以小麦粉、饮用水、墨鱼汁(粉)为原料,添加或不添加全蛋液(粉)、魔芋粉、食用盐、食品添加剂(海藻酸钠、单,双甘油脂肪酸酯、栀子黄、黄原胶、亚麻籽胶、田菁胶、海藻酸丙二醇酯、柑橘黄、蔗糖脂肪酸酯、卡拉胶、果胶、双乙酰酒石酸单双甘油酯、碳酸钠、可得然胶中的一种或多种)、营养强化剂中的一种或一种以上(具体品种名称见附录A),经配料、搅拌、成型、干燥制成,搭配或不搭配(调味油包、调味酱包、调味粉包、混合菜包、酱腌菜包、调制肉类包、鱼糜制品包中的一种或多种),包装而成。

## 4 技术要求

### 4.1 原辅料要求

- 4.1.1 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 4.1.2 饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.3 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 4.1.4 单,双甘油脂肪酸酯 GB 1886.65 的规定。
- 4.1.5 栀子黄应符合 GB 7912 的规定。
- 4.1.6 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 4.1.7 田菁胶应符合 GB 1886.188 的规定。
- 4.1.8 亚麻籽胶(又名富兰克胶)应符合 GB 1886.175 的规定。
- 4.1.9 海藻酸丙二醇酯应符合 GB 1886.226 的规定。
- 4.1.10 柑橘黄应符合 GB 1886.346 的规定。
- 4.1.11 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。
- 4.1.12 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。



- 4.1.13 果胶应符合 GB 25533 的规定。
- 4.1.14 双乙酰酒石酸单双甘油酯应符合 GB 25539 的规定。
- 4.1.15 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 4.1.16 可得然胶应符合 GB 28304 的规定。
- 4.1.17 燕麦应符合 GB 2715 的规定。
- 4.1.18 荞麦应符合 GB/T 10458 的规定。
- 4.1.19 蔬菜应符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 4.1.20 螺旋藻应符合 GB/T 16919 的规定。
- 4.1.21 海带粉应符合 GB/T 19643 的规定。
- 4.1.22 黑豆粉应符合 GB 2712 的规定。
- 4.1.23 辣木叶应符合《关于批准蛋白核小球藻等 4 种新资源食品公告（2012 年 第 19 号）》的规定。
- 4.1.24 甘氨酸锌应符合 GB 1903.2 的规定。
- 4.1.25 维生素 B2(核黄素)应符合 GB 14752 的规定。
- 4.1.26 核黄素 5'-磷酸钠应符合 GB 28301 的规定。
- 4.1.27 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 4.1.28 乳酸钙应符合 GB 1886.21 的规定。
- 4.1.29 L-乳酸钙应符合 GB 25555 的规定。
- 4.1.30 氧化锌应符合 GB 1903.4 的规定。
- 4.1.31 葡萄糖酸钙应符合 GB 15571 的规定。
- 4.1.32 维生素 E 琥珀酸钙应符合 GB 1903.6 的规定。
- 4.1.33 硫酸亚铁应符合 GB 29211 的规定。
- 4.1.34 磷酸氢钙应符合 GB 1886.3 的规定。
- 4.1.35 亚硒酸钠应符合 GB 1903.9 的规定。
- 4.1.36 葡萄糖酸亚铁应符合 GB 1903.10 的规定。
- 4.1.37 乳酸锌应符合 GB 1903.11 的规定。
- 4.1.38 L-硒-甲基硒代半胱氨酸应符合 GB 1903.12 的规定。
- 4.1.39 柠檬酸钙应符合 GB 1903.14 的规定。
- 4.1.40 醋酸钙(乙酸钙)应符合 GB 1903.15 的规定。
- 4.1.41 焦磷酸铁应符合 GB 1903.16 的规定。
- 4.1.42 乳铁蛋白应符合 GB 1903.17 的规定。
- 4.1.43 柠檬酸苹果酸钙应符合 GB 1903.18 的规定。
- 4.1.44 骨粉应符合 GB 1903.19 的规定。
- 4.1.45 硝酸硫胺素应符合 GB 1903.20 的规定。
- 4.1.46 富硒酵母应符合 GB 1903.21 的规定。
- 4.1.47 富硒食用菌粉应符合 GB 1903.22 的规定。
- 4.1.48 硒蛋白应符合 GB 1903.28 的规定。
- 4.1.49 氯化锌应符合 GB 1903.34 的规定。
- 4.1.50 乙酸锌应符合 GB 1903.35 的规定。
- 4.1.51 柠檬酸铁应符合 GB 1903.37 的规定。
- 4.1.52 琥珀酸亚铁应符合 GB 1903.38 的规定。
- 4.1.53 富马酸亚铁应符合 GB 1903.46 的规定。
- 4.1.54 乳酸亚铁应符合 GB 1903.47 的规定。
- 4.1.55 柠檬酸锌应符合 GB 1903.49 的规定。
- 4.1.56 氯化高铁血红素应符合 GB 1903.52 的规定。

Q/KL 0001S-2023

- 4.1.57 D-泛酸钙应符合 GB 1903.53 的规定。
- 4.1.58 硒酸钠应符合 GB 1903.56 的规定。
- 4.1.59 甘氨酸钙应符合 GB 30605 的规定。
- 4.1.60 天门冬氨酸钙应符合 GB 29226 的规定。
- 4.1.61 食用盐应符合 GB 2721 的规定。
- 4.1.62 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 4.1.63 调料包（调味油包、调味酱包、调味粉包、混合菜包、酱腌菜包、调制肉类包、鱼糜制品包）应该符合相应国家标准、行业标准或相应的标准的规定。
- 4.1.64 所有原料应符合 GB 2762、GB 2763 的规定。

4.2 感官要求

感官要求应符合表1规定。

表1 感官要求

项 目	要 求
色 泽	具有该产品应有的色泽，较均匀一致，允许有辅料的颜色
气 味	无霉味，无哈喇味及其它异味
性 状	具有该产品应有的性状，无虫蛀，无霉变
滋味与口感	熟制后口感不粘，不牙碜
杂 质	无肉眼可见外来杂质

4.3 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
水分，%	≤ 13
酸度（中和10 g样品消耗0.1 mol/L NaOH的mL数）	≤ 4.0
黄曲霉素B <sub>1</sub> ，μg/kg	≤ 5.0
铅（Pb），mg/kg	≤ 0.15

4.4 食品添加剂/营养强化剂

- 4.4.1 食品添加剂应符合 GB 2760 的规定。
- 4.4.2 营养强化剂应符合 GB 14880 的规定。

4.5 净含量

应符合国家市场监督管理总局令(2023)第70号《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

5 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

6 检验方法

Q/KL 0001S-2023

#### 6.1 感官要求

将样品置于清洁、干燥的盘中，用目测检查色泽、组织形态，鼻嗅其气味；熟制后品尝滋味与口感。

#### 6.2 理化指标

##### 6.2.1 水分

按GB 5009.3的直接干燥法进行。

##### 6.2.2 酸度

按GB 5009.239的规定进行。

##### 6.2.3 黄曲霉毒素 B<sub>1</sub>

按GB 5009.22的规定进行。

##### 6.2.4 铅

按GB 5009.12的规定进行。

#### 6.3 净含量

按JJF 1070的有关规定进行。

### 7 检验规则

#### 7.1 原辅材料入库检验

原料入库前应由生产单位技术检验部门按原料质量标准验收，合格后方可入库使用。

#### 7.2 出厂检验

出厂检验仅适用于干面制品，搭配的酱包、油包等料包由生产单位按照相应产品执行标准提供出厂检验报告，每批产品应由本公司质检部门，按出厂检验项目进行检验。检验合格后，应附有合格证方准出厂。

##### 7.2.1 组批和抽样

同一批原料、同一生产线、同一班次生产的产品为一批。每批抽取样品不少于2kg，且不少于5个最小包装单位，样品一式二份，供检验和复检备用。

##### 7.2.2 检验项目

检验项目为感官要求、净含量、水分、酸度和标签。

##### 7.2.3 判定规则

出厂检验项目仅适用于干面制品，出厂检验项目全部符合本标准时，判定为合格。检验结果中如有项目不合格，允许加倍抽样对不合格项目进行复检，如仍有一项指标不合格，判该批产品为不合格品。

#### 7.3 型式检验

型式检验项目仅适用于干面制品，搭配的酱包、油包等料包按照相应产品执行标准规定的型式检验项目进行。型式检验正常生产每半年进行一次，有下列情况之一，应进行型式检验：

- a) 新产品投产前;
- b) 原辅材料产地或供应商发生改变时;
- c) 主要生产设备更换时;
- d) 停产三个月或以上, 恢复生产时;
- e) 出厂检验的结果与上次型式检验的结果有较大差异时;
- f) 食品安全监督部门提出要求时。

#### 7.3.1 组批和抽样

同一批原料、同一生产线、同一班次生产的产品为一批。每批随机抽取样品不少于2kg, 且不少于5个最小包装单位, 样品一式二份, 供检验和复检备用。

#### 7.3.2 检验项目

本标准4.2、4.3、4.5的项目和标签。

#### 7.3.3 判定规则

型式检验项目全部符合本标准时, 判定为合格。检验结果中如有项目不合格, 允许加倍抽样对不合格项目进行复检, 如仍有一项指标不合格, 判该批产品为不合格品。

### 8 标志、标签、包装、运输和贮存

#### 8.1 标志、标签

8.1.1 产品包装标签应符合 GB 7718、GB 28050 和国家质量监督检验检疫总局第 123 号令的要求, 并至少应标明下列事项:

- a) 名称、规格、净含量、生产日期;
- b) 成分或者配料表;
- c) 生产者的名称、地址、联系方式;
- d) 保质期;
- e) 产品标准代号;
- f) 贮存条件;
- g) 所使用的食品添加剂在国家标准中的通用名称;
- h) 生产许可证编号;
- i) 有新食品原料的, 应符合国家卫生健康委员会有关公告中标签、标识的规定;
- j) 法律、法规规定必须标明的其他事项。

8.1.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

#### 8.2 包装

8.2.1 直接接触食品的包装材料应符合 GB 9683、GB 4806.7、GB/T 10004 或 GB/T 21302 的规定。

8.2.2 外包装材料应清洁卫生、封口严密, 符合食品卫生要求。

#### 8.3 运输

8.3.1 运输工具应清洁、干燥、无异味、无污染。

8.3.2 运输时应有防雨、防潮、防晒措施。严禁与有毒、有害、有异味、易污染的物品混装、混运。

#### 8.4 贮存



Q/KL 0001S-2023

8.4.1 产品应贮存于清洁、通风、干燥的库房内，离墙离地 10cm 或以上，不得与有害、有毒、有腐蚀性、有异味物品混合贮存。

8.4.2 在符合上述条件下，包装完好的产品，产品保质期以产品标签标注为准。

Q/KL 0001S-2023

附录 A  
(规范性)

表 A.1 营养强化剂及其化学物来源

营养强化剂	化合物来源
维生素 B1	硝酸硫胺素
维生素 B2	核黄素 核黄素-5'-磷酸钠
铁	硫酸亚铁 乳酸亚铁 氯化高铁血红素 焦磷酸铁 琥珀酸亚铁
钙	碳酸钙 葡萄糖酸钙 柠檬酸钙 乳酸钙 L-乳酸钙 磷酸氢钙 甘氨酸钙 天门冬氨酸钙 柠檬酸苹果酸钙 氯化钙 维生素 E 琥珀酸钙 氧化钙 硫酸钙 骨粉(超细鲜骨粉)
锌	硫酸锌 葡萄糖酸锌 甘氨酸锌 氧化锌 乳酸锌 柠檬酸锌 氯化锌 乙酸锌
硒	亚硒酸钠 硒酸钠 硒蛋白 富硒食用菌粉 L-硒-甲基硒代半胱氨酸

## 编制说明

本标准适用于以意大利干长面或通心粉【硬质小麦粉(小麦粉)、饮用水、盐】为主要原料，经预煮、冷却、浇注调味酱【普通番茄调味酱、茄汁素肉类调味酱、奶油芝士调味酱中的一种，添加或不添加培根、奶油（奶酪）、芝士、肉球（猪肉、鸡肉、牛肉、饼干粉、黄原胶、大豆组织蛋白、食用盐、植物油、柠檬酸）一种或几种】，装罐、封口、杀菌、冷却、包装等工艺制成的速食意大利面罐头。

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 7098《食品安全国家标准 罐头食品》制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

灵宝德利福食品有限公司