



411843S-2017



郑州德清堂医药科技有限公司企业标准

Q/ZDQT 0003S-2017

鸡内金多维挂面

2017-08-10 发布

2017-08-10 实施

郑州德清堂医药科技有限公司 发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写规则》编写。

本标准由郑州德清堂医药科技有限公司提出并起草。

本标准起草人：蔺红军。

H N

Q B

鸡内金多维挂面

1 范围

本标准规定了鸡内金多维挂面的要求，以及试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等要求。

本标准适用于以小麦粉为主要原料，添加生活饮用水、鸡内金（炒熟、粉碎）、食用盐、维生素 B₁（盐酸硫胺）、维生素 B₂（核黄素）、烟酸（尼克酸），经过和面、压片、切条、干燥、截断、包装等工序加工而成的鸡内金多维挂面。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 小麦粉：应符合 GB/T 1355、LS/T 3202 的规定。

2.1.2 食用盐：应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。

2.1.3 水：应符合 GB 5749 的规定。

2.1.4 鸡内金：应符合《中华人民共和国药典》2015 年版一部的规定。

2.1.5 维生素 B₁：应符合 GB 14751 的规定。

2.1.6 维生素 B₂：应符合 GB 14752 的规定。

2.1.7 烟酸应符合 GB 14757 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	试验方法
色泽	具有产品应有的色泽，均匀一致	从样品中随机抽取 20 克产品，放入白瓷盘中，用镊子翻动，在室内自然光下观察其色泽、形状、杂质，嗅其气味。口感按 LS/T 3212 附录 A 规定的方法进行测定。
形状	长条形状，均匀一致	
杂质	无肉眼可见的异物	
气味	无酸味、霉味及其他异味	
口 感	煮熟后口感不粘、不牙碜	

2.3 理化指标

理化指标应符合表 2 的要求。

表 2 理化指标

项 目	指 标	试验方法
水分含量/%	≤ 14.5	GB 5009.3
维生素 B ₁ , mg/kg	3-5	GB 5009.84
维生素 B ₂ , mg/kg	3-5	GB 5009.85
烟酸, mg/kg	40-50	GB 5009.89
酸度/(mL/10g)	≤ 4.0	GB 5009.239
自然断条率/%	≤ 5.0	LS/T 3212
熟断条率/%	≤ 5.0	LS/T 3212
烹调损失率/%	≤ 10.0	LS/T 3212
铅* (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.15	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ , 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

按 JJF 1070 及国家质量监督检验检疫总局第 75 号令（2005）《定量包装商品计量监督管理办法》执行。

2.5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 食品生产通用卫生规范的规定。

2.6 其它要求

食品添加剂的使用按 GB 2760 规定执行；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；农药最大残留限量应符合 GB 2763 的规定；营养强化剂应符合 GB 14880 的规定。

3 检验

出厂检验项目为：感官、含量及允许短缺量、水分、烹调损失率、自然断条率、熟断条率、酸度；型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以小麦粉为主要原料，添加生活饮用水、鸡内金（炒熟、粉碎）、食用盐、维生素 B₁（盐酸硫胺）、维生素 B₂（核黄素）、烟酸（尼克酸），经过和面、压片、切条、干燥、截断、包装等工序加工而成的鸡内金多维挂面。根据《中华人民共和国标准化法》和《中华人民共和国食品安全法》的有关规定，参照了 LS/T 3212《挂面》而制订本企业标准，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。

郑州德清堂医药科技有限公司
2017年07月17日