



411750S-2017



河南乐蔬食品有限公司企业标准

Q/HNLS 0001S-2017

造型面条

2017-08-02 发布

2017-08-02 实施

河南乐蔬食品有限公司 发布

前言

本标准按GB/T1.1《标准化工作导则第一部分：标准的结构和编写规则》编写。

本标准由河南乐蔬食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：葛唱。

H N

Q B

造型面条

1 范围

本标准规定了造型面条的术语定义、分类、要求、试验方法、检验规则及标志、标签、包装、运输和贮存等。

本标准适用于以小麦粉为主要原料,添加菠菜(榨汁)、胡萝卜(榨汁)、西红柿(榨汁)、黄瓜(榨汁)、南瓜(榨汁)、紫甘蓝(榨汁)、紫薯(榨汁)、甜菜根(榨汁)、红心火龙果(榨汁)、山药(榨汁)、芹菜(榨汁)、小青菜(榨汁)、黄秋葵(榨汁)、菠菜粉、紫甘蓝粉、番茄粉、胡萝卜粉、南瓜粉、黄瓜粉、紫薯粉、山药粉、甜菜根粉、黑芝麻(磨粉)、核桃(磨粉)、红枣(磨粉)、红豆(磨粉)、黑米(磨粉)、薏米(磨粉)、绿豆(磨粉)、黑豆(磨粉)、猪肝(煮熟、打泥)其中的一种,添加或不添加生活饮用水,经和面,熟化、压延、切条(成型)、干燥、下架(直面)切断(直面)称重、包装而成的非即食造型面条。

2 术语定义

造型面条是指上述各种原料经和面、熟化、压延后经不同的机器制成的条状、片状、蝴蝶状、卡通状、海螺状、螺丝状面条、再经干燥、下架(直面)、切断(直面)称重、包装而成的面条。

3 要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 生产用水应符合GB 5749的规定。
- 3.1.2 小麦粉应符合GB/T 1355的规定。
- 3.1.3 菠菜应符合NY/T 964的规定。
- 3.1.4 胡萝卜应符合NY/T 745的规定。
- 3.1.5 黄瓜应符合NY/T 578的规定。
- 3.1.6 南瓜应符合NY/T 747的规定。
- 3.1.7 紫甘蓝应符合NY/T 746的规定。
- 3.1.8 紫薯应符合LS/T 3104的规定。
- 3.1.9 西红柿、黄秋葵应符合NY/T 655的规定。
- 3.1.10 红心火龙果应符合NY/T 750 的规定。
- 3.1.11 山药应符合NY/T 1049的规定。
- 3.1.12 芹菜应符合NY/T 580的规定。
- 3.1.13 小青菜应符合NY/T 743的规定。
- 3.1.14 甜菜根应符合NY/T 745的规定。
- 3.1.15 核桃应符合GB 10164 的规定。
- 3.1.16 红枣应符合GB/T 5835的规定。

- 3.1.17 红豆、黑豆应符合NY/T 285和GB 2715的规定。
- 3.1.18 黑米应符合NY/T 832和GB 2715的规定。
- 3.1.19 黑芝麻应符合GB 11761和GB 19300的规定。
- 3.1.20 绿豆应符合GB 10462和GB 2715的规定。
- 3.1.21 番茄粉应符合NY/T 957和NY/T 1393的规定。
- 3.1.22 山药粉、紫薯粉应符合NY/T 2984的规定。
- 3.1.23 菠菜粉、紫甘蓝粉应符合NY/T 960的规定。
- 3.1.24 甜菜根粉、胡萝卜粉应符合NY/T 959的规定。
- 3.1.25 南瓜粉、黄瓜粉应符合NY/T 1393的规定。
- 3.1.26 薏米应符合DB35/T 942的规定。
- 3.1.27 猪肝应符合GB2707、GB 2762、GB2763和国家对兽药残留的有关规定。
- 3.1.28 生活饮用水应符合GB 5749 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	试验方法
色泽	具有该产品应有的色泽	从样品中取出1袋,置于洁净白色的瓷盘中,自然光下用肉眼观察色泽及性状,并检查有无外来杂质,嗅其气味。将样品熟制后,以温开水漱口,品其滋味
性状	具有该产品应有的形状	
滋味、气味	具有本品相应的气味和滋味,无异味	
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, %	≤ 14.5	GB 5009.3
酸度, ml/10g	≤ 4.0	GB 5009.239
自然断条率(直面), %	≤ 5.0	LS/T 3212附录B规定的方法
熟断条率(直面), %	≤ 5.0	LS/T 3212附录C规定的方法
烹调损失率, %	≤ 10.0	LS/T 3212附录C规定的方法
铅*(以Pb计), mg/kg	≤ 0.15	GB 5009.12
总砷(以As计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
黄曲霉毒素B ₁ , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22

注: 铅*项指标严于食品安全国家标准。

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 《定量包装商品净含量计量检验规则》的规定。

3.5 食品生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

3.6 其他要求

食品添加剂应符合GB 2760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，兽药残留应符合国家对兽药残留的有关规定。

H N

Q B

编制说明

造型面条是以小麦粉为主要原料，添加菠菜(榨汁)、胡萝卜(榨汁)、西红柿(榨汁)、黄瓜(榨汁)、南瓜(榨汁)、紫甘蓝(榨汁)、紫薯(榨汁)、甜菜根(榨汁)、红心火龙果(榨汁)、山药(榨汁)、芹菜(榨汁)、小青菜(榨汁)、黄秋葵(榨汁)、菠菜粉、紫甘蓝粉、番茄粉、胡萝卜粉、南瓜粉、黄瓜粉、紫薯粉、山药粉、甜菜根粉、黑芝麻(磨粉)、核桃(磨粉)、红枣(磨粉)、红豆(磨粉)、黑米(磨粉)、薏米(磨粉)、绿豆(磨粉)、黑豆(磨粉)、猪肝(煮熟、打泥)其中的一种，添加或不添加生活饮用水，经和面，熟化、压延、切条(成型)、干燥、下架(直面)切断(直面)称重、包装而成的非即食造型面条。

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LS/T 3212《挂面》制订了本企业标准，作为组织生产，质量控制和监督检查的依据。

注：标准中铅指标严于食品安全国家标准GB 2762。

河南乐蔬食品有限公司

2017年07月04日