



412181S-2017



商丘市奥神面业有限公司企业标准

Q/SAM 0001S-2017

---

# 意大利面条

2017-09-13 发布

2017-09-13 实施

---

商丘市奥神面业有限公司 发布

## 前 言

本标准按照 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》的规定编写。

本标准自实施之日起代替 Q/SAM0001S-2015。

本标准由商丘市奥神面业有限公司提出并起草。

本标准的起草单位：商丘市奥神面业有限公司。

本标准的主要起草人：安茂峰、王勋。

H N

Q B

# 意大利面条

## 1 范围

本标准规定了意大利面条的术语和定义、分类、要求、检验方法、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、黑米（磨粉）、玉米（磨粉）、荞麦（脱壳、磨粉）、燕麦（磨粉）、高粱（脱壳、磨粉）、大豆（磨粉）、绿豆（磨粉）、小米（磨粉）、番茄（榨汁）、菠菜（榨汁）中的一种或几种为主要原料，加水，添加或不添加魔芋粉、谷朊粉、蛋白粉、蛋黄粉、全蛋粉、玉米淀粉、红薯粉、马铃薯淀粉、木薯淀粉、食用盐、栀子黄、单、双硬脂酸甘油酯、碳酸钠的一种或多种，经过和面、挤压、熟化成型、烘干、包装而成的非即食意大利面条。

## 2 术语和定义

下面术语和定义适用于本标准。

### 2.1 意大利面条

以上述原料为原料，用意大利面条成套专用设备加工而成的面条。

### 2.2 杂粮

小麦、大米以外的粮食品种，如玉米、荞麦、高粱、燕麦、黑米、黑麦、绿豆、红薯、土豆、小米、大豆。

### 2.3 纯杂粮意大利面条

全部以杂粮粉为主要原料，加水，添加或不添加魔芋粉、谷朊粉、蛋白粉、蛋黄粉、全蛋粉、玉米淀粉、红薯粉、马铃薯粉、木薯淀粉、盐、栀子黄，单、双硬脂酸甘油酯，碳酸钠的一种或多种制成的意大利面条。

### 2.4 杂粮意大利面条

以杂粮粉为主，添加适量小麦粉，加水，添加或不添加魔芋粉、谷朊粉、蛋白粉、蛋黄粉、全蛋粉、玉米淀粉、红薯粉、马铃薯粉、木薯淀粉、盐、栀子黄，单、双硬脂酸甘油酯，碳酸钠的一种或多种制成的意大利面条。

## 3 要求

### 3.1 原辅料要求

- 3.1.1 小麦粉：应符合 GB/T 1355 的规定。
- 3.1.2 黑米：应符合 GB/T 1354 的规定。
- 3.1.3 魔芋粉：应符合 NY/T494 的规定。
- 3.1.4 谷朊粉：应符合 GB/T21924 的规定。
- 3.1.5 玉米粉：应符合 GB/T10463 的规定。
- 3.1.6 食用盐：应符合 GB/T 5461 和 GB2721 的规定。
- 3.1.7 食用玉米淀粉：应符合 GB/T 8885 和 GB31637 的规定。
- 3.1.8 木薯淀粉：应符合 GB/T29343 和 GB31637 的规定。
- 3.1.9 碳酸钠：应符合食品安全国家标准 GB1886.1 的规定。
- 3.1.10 鸡蛋蛋白粉、鸡蛋蛋黄粉、鸡蛋全蛋粉：应符合 GB2749 的规定。
- 3.1.11 栀子黄：应符合食品安全国家标准 GB7912 的规定。
- 3.1.12 单、双硬脂酸甘油酯：应符合 GB1986 的规定。
- 3.1.13 荞麦粉：应符合 NY/T894 绿色食品 荞麦及荞麦粉的规定。
- 3.1.14 生产用水：应符合 GB5749 的规定。
- 3.1.15 大豆：应符合 GB 1352 的规定。
- 3.1.16 马铃薯淀粉：应符合 GB/T 8884、GB 31637 的规定。
- 3.1.17 红薯淀粉：应符合 GB 31637、SB/T 10228 的规定。

- 3.1.18 番茄：应符合 NY/T 940 的规定。  
 3.1.19 菠菜：应符合 NY/T 964 的规定。  
 3.1.20 荞麦：应符合 GB/T 10458 的规定。  
 3.1.21 燕麦：应符合 LS/T 3102 的规定。  
 3.1.22 高粱：应符合 GB/T 8231 的规定。  
 3.1.23 小米：应符合 GB/T 11766 的规定。  
 3.1.24 绿豆：应符合 GB/T 10462 的规定。

### 3.2 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	试验方法
性状	外形整齐，条形均匀，略有韧性，无虫蛀、 无潮解、无霉变	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/T5492 规定方法检验。 口感按 LS/T3212-2014 中附录 A 规定的方法测定
色泽	均匀一致，有光泽	
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	无肉眼可见的杂质	

### 3.3 理化指标

理化指标应符合表二规定

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分，%	≤ 13.0	GB 5009.3
酸度，ml/10g	≤ 4.0	GB 5009.239
烹调损失，%	≤ 10.0	LS/T 3212
食盐（以氯化钠计）%	≤ 8.0	GB 5009.44
自然断条率，%	≤ 5.0	LS/T 3212
熟断条率，%	≤ 5.0	LS/T 3212
总砷（以 As 计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.15	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> ，μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
六六六，mg/kg	≤ 0.05	GB/T 5009.19
滴滴涕，mg/kg	≤ 0.05	GB/T 5009.19
栀子黄，g/kg	≤ 0.3	GB 5009.149

注：\*该指标严于国家标准 GB 2762 的规定。

### 3.4 规格

意大利面条规格应符合表 3 规定

表 3 规格

项 目	范 围	备注
面条长度 (mm)	20-520	允许长度偏差±6mm
空心面壁厚 (mm)	0.8-10	——
面条直径 (mm)	0.5-30	可根据产品的不同类别和工艺自定

### 3.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF1070 的规定。

### 3.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB14881 的规定。

### 3.7 其他要求

食品添加剂应符合 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；农药最大残留限量应符合 GB 2763 的规定。

### 4 检验

出厂检验项目为：感官、水分、酸度、净含量。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、黑米（磨粉）、玉米（磨粉）、荞麦（脱壳、磨粉）、燕麦（磨粉）、高粱（脱壳、磨粉）、大豆（磨粉）、绿豆（磨粉）、小米（磨粉）、番茄（榨汁）、菠菜（榨汁）中的一种或几种为主要原料，加水，添加或不添加魔芋粉、谷朊粉、蛋白粉、蛋黄粉、全蛋粉、玉米淀粉、红薯粉、马铃薯淀粉、木薯淀粉、食用盐、栀子黄、单、双硬脂酸甘油酯、碳酸钠的一种或多种，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，参照其他粮食加工品生产许可证审查细则（2006版）及LS/T3212的规定，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国家标准GB 2762的规定。

商丘市奥神面业有限公司

2017年8月18日

QB