



413145S-2018



河南老韩家食品有限公司企业标准

Q/HLH 0002S-2018

意大利面

2018-10-11 发布

2018-10-11 实施

河南老韩家食品有限公司 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》的要求编写。

本标准由河南老韩家食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：韩锋。

H N

Q B

意大利面

1 范围

本标准规定了意大利面的术语定义、分类、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存、保质期。

本标准适用于以小麦粉为主要原料，辅以蔬菜浆（以番茄、紫薯叶、芹菜、菠菜中的一种为原料，经清洗、打浆）、杂粮浆（以荞麦、高粱、黄豆、绿豆、玉米、薏苡仁中的一种为原料，经清洗、浸泡、蒸煮、打浆）、紫薯浆（以紫薯为原料，经清洗、蒸煮、打浆）、南瓜浆（以南瓜为原料，经清洗、蒸煮、打浆）、山药浆（以山药为原料，经清洗、蒸煮、打浆）、鸡蛋中的一种，经加生活饮用水和面、熟化、挤压成型、干燥、包装加工而成的非即食意大利面。

2 术语定义

意大利面是指以小麦粉为主要原料，添加蔬菜、杂粮、鸡蛋等辅料，经和面、熟化、挤压成型、干燥、包装加工而成的空心形状、螺旋形状、条状、不规则形状的面制品。

3 分类

根据添加原辅料不同将本产品分为14个种类：番茄意大利面、紫薯叶意大利面、芹菜意大利面、菠菜意大利面、荞麦意大利面、高粱意大利面、紫薯意大利面、黄豆意大利面、绿豆意大利面、玉米意大利面、薏仁意大利面、南瓜意大利面、山药意大利面、鸡蛋意大利面。

3.1 番茄意大利面

以小麦粉为原料，辅以番茄浆（以番茄为原料，经清洗、打浆），经加生活饮用水和面、熟化、挤压成型、干燥、包装加工而成的非即食番茄意大利面。

3.2 紫薯叶意大利面

以小麦粉为原料，辅以紫薯叶浆（以紫薯叶为原料，经清洗、打浆），经加生活饮用水和面、熟化、挤压成型、干燥、包装加工而成的非即食紫薯叶意大利面。

3.3 芹菜意大利面

以小麦粉为原料，辅以芹菜浆（以芹菜为原料，经清洗、打浆），经加生活饮用水和面、熟化、挤压成型、干燥、包装加工而成的非即食芹菜意大利面。

3.4 菠菜意大利面

以小麦粉为原料，辅以菠菜浆（以菠菜为原料，经清洗、打浆），经加生活饮用水和面、熟化、挤压成型、干燥、包装加工而成的非即食菠菜意大利面。

3.5 荞麦意大利面

以小麦粉为原料，辅以荞麦浆（以荞麦为原料，经清洗、浸泡、蒸煮、打浆），经加生活饮用水和面、熟化、挤压成型、干燥、包装加工而成的非即食荞麦意大利面。

3.6 高粱意大利面

以小麦粉为原料，辅以高粱浆（以高粱为原料，经清洗、浸泡、蒸煮、打浆），经加生活饮用水和面、熟化、挤压成型、干燥、包装加工而成的非即食高粱意大利面。

3.7 黄豆意大利面

以小麦粉为原料，辅以黄豆浆（以黄豆为原料，经清洗、浸泡、蒸煮、打浆），经加生活饮用水和面、熟化、挤压成型、干燥、包装加工而成的非即食黄豆意大利面。

3.8 绿豆意大利面

以小麦粉为原料，辅以绿豆浆（以绿豆为原料，经清洗、浸泡、蒸煮、打浆），经加生活饮用水和面、熟化、挤压成型、干燥、包装加工而成的非即食绿豆意大利面。

3.9 玉米意大利面

以小麦粉为原料，辅以玉米浆（以玉米为原料，经清洗、浸泡、蒸煮、打浆），经加生活饮用水和面、熟化、挤压成型、干燥、包装加工而成的非即食玉米意大利面。

3.10 薏仁意大利面

以小麦粉为原料，辅以薏仁浆（以薏苡仁为原料，经清洗、浸泡、蒸煮、打浆），经加生活饮用水和面、熟化、挤压成型、干燥、包装加工而成的非即食薏仁意大利面。

3.11 紫薯意大利面

以小麦粉为原料，辅以紫薯浆（以紫薯为原料，经清洗、蒸煮、打浆），经加生活饮用水和面、熟化、挤压成型、干燥、包装加工而成的非即食紫薯意大利面。

3.12 南瓜意大利面

以小麦粉为原料，辅以南瓜浆（以南瓜为原料，经清洗、蒸煮、打浆），经加生活饮用水和面、熟化、挤压成型、干燥、包装加工而成的非即食南瓜意大利面。

3.13 山药意大利面

以小麦粉为原料，辅以山药浆（以山药为原料，经清洗、蒸煮、打浆），经加生活饮用水和面、熟化、挤压成型、干燥、包装加工而成的非即食山药意大利面。

3.14 鸡蛋意大利面

以小麦粉为原料，辅以鸡蛋，经加生活饮用水和面、熟化、挤压成型、干燥、包装加工而成的非即食鸡蛋意大利面。

4 要求

4.1 原料

4.1.1 小麦粉应符合 GB/T 1355 及 GB 2715 的规定。

4.1.2 番茄、紫薯叶、南瓜应外形基本完整、无腐烂、无霉变、无异味，污染物限量符合 GB 2762 的规定，农药残留限量符合 GB 2763 的规定。

4.1.3 芹菜应符合 NY/T 580 的规定。

4.1.4 菠菜应符合 NY/T 964 的规定。

4.1.5 荞麦应符合 GB/T 10458 及 GB 2715 的规定。

4.1.6 高粱应符合 GB/T 8231 及 GB 2715 的规定。

4.1.7 黄豆应符合 NY/T 954 及 GB 2715 的规定。

- 4.1.8 绿豆应符合 GB 2715 及 GB/T 10462 的规定。
- 4.1.9 玉米应符合 GB 2715 及 GB 1353 的规定。
- 4.1.10 薏苡仁、紫薯应符合 GB 2715 的规定。
- 4.1.11 山药应符合 GB/T 20351 的规定。
- 4.1.12 生活饮用水（生产用水）应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.13 鸡蛋应符合 GB 2749 的规定。

4.2 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	具有本品应有的性状	取适量试样置于洁净的白色盘(瓷盘或同类容器)中,在自然光下观察色泽和性状、杂质。
色 泽	具有本品应有的色泽,色泽均一	
气 味	具有本品应有的气味,无异味	
口 感	煮熟后口感不粘,不牙碜,具有本品特有滋味	闻其气味,用温开水漱口,煮熟 5min 后品其口感。
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 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
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 ₁ , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22

注: *指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

4.4 净含量及允许短缺量

应符合 JJF 1070 的规定。

4.5 食品生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

4.6 其它要求

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。

5 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、酸度的检验。型式检验按国家有关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以小麦粉为主要原料，辅以蔬菜浆（以番茄、紫薯叶、芹菜、菠菜中的一种为原料，经清洗、打浆）、杂粮浆（以荞麦、高粱、黄豆、绿豆、玉米、薏苡仁中的一种为原料，经清洗、浸泡、蒸煮、打浆）、紫薯浆（以紫薯为原料，经清洗、蒸煮、打浆）、南瓜浆（以南瓜为原料，经清洗、蒸煮、打浆）、山药浆（以山药为原料，经清洗、蒸煮、打浆）、鸡蛋中的一种，经加生活饮用水和面、熟化、挤压成型、干燥、包装加工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LS/T 3212 《挂面》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。

本标准规定了意大利面的分类、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存、保质期。

本标准中铅严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南老韩家食品有限公司

QB