



412022S-2018



郑州多福多食品有限公司企业标准

Q/ZDS 0006S-2018

薯类面条

2018-07-05 发布

2018-07-05 实施

郑州多福多食品有限公司 发布

前 言

企业标准按 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》的规则要求编写。

本标准由河南农业大学、郑州多福多食品有限公司提出。

本标准起草单位：河南农业大学、郑州多福多食品有限公司。

本标准主要起草人：艾志录、范会平、郑心羽、韩红军、崔建涛、陈军。

H N

Q B

薯类面条

1 范围

本标准规定了薯类面条的分类、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。

本标准适用于以甘薯、马铃薯及其制品【甘薯全粉、马铃薯全粉、薯泥（由甘薯或马铃薯制得）】中的一种或多种为主要原料，添加小麦粉、谷朊粉、食用淀粉（小麦淀粉、玉米淀粉、甘薯淀粉、马铃薯淀粉、绿豆淀粉、豌豆淀粉、大米淀粉、木薯淀粉）、食盐、碳酸钠中的一种或几种，经过和面、熟化、压延、面带熟化、切条、切断、包装等工艺制成的，或经过制芡、调粉、蒸制、挤压成型、老化、冷藏、烘干（或不烘干）等工艺加工制成的非即食薯类面条制品。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 甘薯全粉：

外观：粉末状；色泽：白色、黄白色或橙黄色、紫色，略带光泽；气味与滋味：甘薯固有的气味与滋味，无异味；水分： $\leq 14\%$ ；蛋白质 $\geq 3.0\%$ ；淀粉 $\geq 45\%$ ；粗纤维 $\geq 2.0\%$ ；灰分 $\leq 2.5\%$ ；菌落总数(CFU/g) ≤ 2000 ；大肠菌群(MPN/100g) ≤ 30 ；致病菌不得检出；食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

2.1.2 马铃薯全粉应符合 SB/T 10752 的规定。

2.1.3 小麦粉应符合 GB/T 1355 的规定。

2.1.4 食盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.5 生产加工用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.6 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。

2.1.7 小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。

2.1.8 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。

2.1.9 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。

2.1.10 甘薯应符合 LS/T 3104 的规定。

2.1.11 马铃薯应符合 LS/T 3106 的规定。

2.1.12 甘薯淀粉应符合 GB/T 34321 和 GB 31637 的规定。

2.1.13 马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。

2.1.14 绿豆淀粉、豌豆淀粉、大米淀粉应符合 GB 31637 的规定。

2.1.15 木薯淀粉应符合 GB/T 29343 和 GB 31637 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
色泽	具有该产品应有的色泽，均匀一致	取样品 10-50 克，置于自然光线下，目测，鼻嗅，煮熟后品尝，并检查烹调性。
外观	均匀状态，表面光滑细腻，无虫害，无污染	
气味	具有相应产品应有的气、滋味、薯类特有香气，无酸味、霉味	

	及其他异味	
烹调性	煮熟后口感不粘，不牙碜，柔软爽口	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

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
	鲜湿面条	干面条	
水分, g/100g	≤ 45	14.5	GB 5009.3
酸度, mL/10g	≤ 4	4.0	GB 5009.239
熟断条率, %	≤ 12	10	LS/T 3212
烹调损失, %	≤ 20	15	LS/T 3212
总砷 (以 As 计) mg/kg	≤	0.3	GB5009.11
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤	0.18	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤	5.0	GB5009.22

注: *指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

2.4 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合JJF 1070的规定。

2.5 生产加工过程的卫生要求

生产过程的卫生要求应符合GB 14881的规定。

2.6 其它要求

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检验、净含量及允许短缺量、水分和酸度。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

薯类面条是以甘薯、马铃薯及其制品【甘薯全粉、马铃薯全粉、薯泥（由甘薯或马铃薯制得）】中的一种或多种为主要原料，添加小麦粉、谷朊粉、食用淀粉（小麦淀粉、玉米淀粉、甘薯淀粉、马铃薯淀粉、绿豆淀粉、豌豆淀粉、大米淀粉、木薯淀粉）、食盐、碳酸钠中的一种或几种，经过和面、熟化、压延、面带熟化、切条、切断、包装等工艺制成的，或经过制芡、调粉、蒸制、挤压成型、老化、冷藏、烘干（或不烘干）等工艺加工制成的非即食薯类面条制品。根据《中华人民共和国标准化法》、《中华人民共和国食品安全法》的规定，制定本标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准规定了薯类面条的分类和要求，以及试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等要求。

本标准中严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

郑州多福多食品有限公司

Q B