



410213S-2019



中科家家康农业科技遂平有限公司企业标准

Q/ZNS 0003S-2019

营养强化小麦粉挂面

2019-01-21 发布

2019-01-21 实施

中科家家康农业科技遂平有限公司 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》的规则编写。

本标准的附录 A 为规范性附录。

本标准由中科家家康农业科技遂平有限公司提出并起草。

本标准起草人：刘三民、薛永飞。

本标准自实施之日起代替 Q/ZNS 0003S-2015，备案号 411628S-2015。

H N

Q B

营养强化小麦粉挂面

1 范围

本标准规定了营养强化小麦粉挂面的分类、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以营养强化小麦粉、食用盐、生活饮用水为原料，经加水和面、熟化、压延、切条、干燥、包装加工而成的营养强化小麦粉挂面。

2 要求

2.1 要求

2.1.1 营养强化小麦粉应符合 GB/T 1355 和 Q/ZNS 0001S 的规定（见附录 A）。

2.1.2 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.3 生产用水应符合 GB 5749 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
性状	条状	从样品中取出适量，置于白瓷盘中，在自然光下用肉眼观察其性状、色泽、杂质、嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
色泽	白色至淡黄色	
气味、滋味	具有小麦特有的麦香味、滋味，无异味	
杂质	无正常视力可见外来杂质	

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
		硒营养强化小麦粉挂面	锌硒营养强化小麦粉挂面	复合营养强化小麦粉挂面	
水分, %	≤	13.5			GB 5009.3
酸度, mL/10g	≤	4.0			GB 5009.239
不整齐度, %	≤	15.0（其中自然断条率≤5.0）			LS/T 3212
弯曲折断率, %	≤	15.0			LS/T 3212
熟断条率, %	≤	5.0			LS/T 3212
烹调损失率, %	≤	10			LS/T 3212

硒（以 Se 计），mg/kg	0.14~0.28	0.14~0.28	0.14~0.28	GB 5009.93
锌（以 Zn 计），mg/kg	—	10~40	10~40	GB 5009.14
铁（以 Fe 计），mg/kg	—	—	14~26	GB 5009.90
钙（以 Ca 计），g/kg	—	—	1.6~3.2	GB 5009.92
L-赖氨酸，g/kg	—	—	1~2	GB 5009.124
总砷（以 As 计），mg/kg	≤	0.3		GB 5009.11
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤	0.15		GB 5009.12
镉（以 Cd 计），mg/kg	≤	0.1		GB 5009.15
总汞（以 Hg 计），mg/kg	≤	0.02		GB 5009.17
六六六，mg/kg	≤	0.05		GB/T 5009.19
滴滴涕，mg/kg	≤	0.05		GB/T 5009.19
黄曲霉毒素 B ₁ ，μg/kg	≤	5.0		GB 5009.22
注：*指该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 规定。

2.5 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.6 其他要求

食品营养强化剂的使用应符合 GB 14880 的规定；污染物限量应符合 GB 2762 的规定；食品中真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定；农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、水分、烹调损失率、弯曲折断率、酸度的检验。型式检验按国家相关规定执行。

附录 A

营养强化小麦粉（ Q/ZNS 0001S）

1 范围

本标准规定了营养强化小麦粉的分类、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以小麦、L-硒-甲基硒代半胱氨酸、L-赖氨酸盐酸盐、柠檬酸锌、葡萄糖酸亚铁、天门冬氨酸钙、碳酸钙、叶酸为原料，经清理、搭配、润麦、研磨、清粉、筛理、入仓、配粉、包装封口加工而成的营养强化小麦粉。

2 要求

2.1 要求

- 2.1.1 小麦应符合 GB 1351 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.2 L-硒-甲基硒代半胱氨酸应符合 GB 1903.12 的规定。
- 2.1.3 L-赖氨酸盐酸盐符合 GB 1903.1 的规定。
- 2.1.4 柠檬酸锌应符合《中华人民共和国药典》2015 年版二部的规定。
- 2.1.5 天门冬氨酸钙应符合 GB 29226 的规定。
- 2.1.6 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.7 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.8 葡萄糖酸亚铁应符合 GB 1903.10 的规定。
- 2.1.9 叶酸应符合 GB 15570 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
性状	粉状	从样品中取出适量，置于白瓷盘中，在自然光下用肉眼观察其性状、色泽、杂质、嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
色泽	白色至淡黄色	
气味、滋味	具有小麦特有的麦香味、滋味，无异味	
杂质	无正常视力可见外来杂质	

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	
	硒营养强 化小麦粉	锌硒营养 强化 小麦粉	复合营养强化小 麦粉		
水分, %	≤	13.5		GB 5009.3	
灰分(以干基计), (g/100g)	≤	1.40		GB 5009.4	
粗细度(CB 30 号筛)		留存量不超过 10.0%		GB/T 5507	
湿面筋, %	≥	22.0		GB/T 5506.2	
粉质曲线稳定时间, min	≥	3.0		GB/T 14614	
降落数值, s	≥	250		GB/T 10361	
脂肪酸值(以湿基计)(KOH), mg/100g	≤	80		GB/T 29405	
含砂量, %	≤	0.02		GB/T 5508	
磁性金属物, g/kg	≤	0.003		GB/T 5509	
硒(以 Se 计), mg/kg		0.14~0.28	0.14~0.28	0.14~0.28	GB 5009.93
锌(以 Zn 计), mg/kg		—	10~40	10~40	GB 5009.14
铁(以 Fe 计), mg/kg		—	—	14~26	GB 5009.90
钙(以 Ca 计), g/kg		—	—	1.6~3.2	GB 5009.92
叶酸, mg/kg		—	—	1~3	GB 5009.211
L-赖氨酸, g/kg		—	—	1~2	GB 5009.124
总砷(以 As 计), mg/kg	≤	0.2		GB 5009.11	
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤	0.15		GB 5009.12	
镉(以 Cd 计), mg/kg	≤	0.1		GB 5009.15	
总汞(以 Hg 计), mg/kg	≤	0.02		GB 5009.17	
六六六, mg/kg	≤	0.05		GB/T 5009.19	
滴滴涕, mg/kg	≤	0.05		GB/T 5009.19	
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤	5.0		GB 5009.22	
苯并(a)芘, μg/kg	≤	5.0		GB 5009.27	
铬(以 Cr 计), mg/kg	≤	1.0		GB 5009.123	

注：*指该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 规定。

2.5 生产过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 13122 的规定。

2.6 其他要求

食品营养强化剂的使用应符合 GB 14880 的规定；食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定；污染物限量应符合 GB 2762 的规定；真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定；农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、粗细度、水分、灰分、净含量及允许短缺量。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以营养强化小麦粉、食用盐、生活饮用水为原料，经加水和面、熟化、压延、切条、干燥、包装加工而成营养强化小麦粉挂面。

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依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

中科家家康农业科技遂平有限公司

H N

Q B