



410215S-2019



中科家家康农业科技遂平有限公司企业标准

Q/ZNS 0004S-2019

膳食纤维钙强化小麦粉挂面

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 0004S-2015，备案号 411575S-2015。

H N

Q B

膳食纤维钙强化小麦粉挂面

1 范围

本标准规定了膳食纤维钙强化小麦粉挂面的要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以膳食纤维钙强化小麦粉、食用盐、生活饮用水为原料，经加水和面、熟化、压延、切条、干燥、包装加工而成的膳食纤维钙强化小麦粉挂面。

2 要求

2.1 原料

2.1.1 膳食纤维钙强化小麦粉应符合 GB/T 1355 和 Q/ZNS 0002S 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	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
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
膳食纤维(以干基计), %	≥ 3.0	GB 5009.88

钙 (以 Ca 计), g/kg		1.6~3.2	GB 5009.92
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤	0.3	GB 5009.11
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤	0.15	GB 5009.12
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; 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

膳食纤维钙强化小麦粉 (Q/ZNS 0002S)

1 范围

本标准规定了膳食纤维钙强化小麦粉的要求、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、小麦麸、天门冬氨酸钙、碳酸钙为原料，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膳食纤维钙强化小麦粉。

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 小麦麸应符合 NY/T 3218 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.3 天门冬氨酸钙应符合 GB 29226 的规定。
- 2.1.4 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.5 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	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	淡黄色	
气味、滋味	具有小麦特有的香味，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
水分, %	≤	13.5 GB 5009.3
灰分 (以干基计), (g/100g)	≤	1.4 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 10361
脂肪酸值 (以湿重计) (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
膳食纤维 (以干基计), %	≥	3.0	GB 5009.88
钙 (以 Ca 计), g/kg		1.6~3.2	GB 5009.92
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), μg/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; 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、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

本标准适用于以膳食纤维钙强化小麦粉、食用盐、生活饮用水为原料，经加水和面、熟化、压延、切条、干燥、包装加工而成的膳食纤维钙强化小麦粉挂面。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