



410006S-2019



孟州市神龙保健食品有限公司企业标准

Q/MSB 0003S-2019

纤维面

2019-1-3 发布

2019-1-3 实施

孟州市神龙保健食品有限公司 发布

前 言

本企业标准按 GB/T 1.1《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。

本标准由孟州市神龙保健食品有限公司提出。

本标准起草单位：孟州市神龙保健食品有限公司。

本标准主要起草人：张作文、刘居柱。

H N

Q B

纤维面

1 范围

本标准规定了纤维面的要求，以及检验方法、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为主要原料，添加不溶大豆膳食纤维粉、枸杞子（粉碎）、山楂（粉碎）、山药（粉碎）、荞麦粉、大豆（粉碎）、乳酸锌过筛、配料、混合，经过加入生活饮用水、压延、切丝、烘干、切断和包装加工而成的非即食总膳食纤维含量不小于 3% 挂面制品。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 小麦粉应符合GB/T 1355的规定。
- 2.1.2 不溶大豆膳食纤维粉应符合GB/T 22494的规定。
- 2.1.3 山楂应符合GH/T 1159的规定。
- 2.1.4 山药应符合DB52/T 464的规定。
- 2.1.5 荞麦粉应符合GB/T 35028的规定。
- 2.1.6 大豆应符合GB 1352的规定。
- 2.1.7 生活饮用水应符合GB 5749的规定。
- 2.1.8 枸杞子应符合GB/T 18672的规定。
- 2.1.9 乳酸锌应符合GB 1903.11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	从样品中取出纤维面，倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
色泽	均匀一致	
气味	具有该品种应有的气味，无酸味、霉味及其他异味	
口感	煮熟后口感不粘，不牙碜	
杂质	无肉眼可见的异物	

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/(g/100g)	≤	13.5	GB 5009.3
总膳食纤维(TDF)/(g/100g)	≥	3	GB 5009.88
锌/(mg/kg)		10~40	GB 5009.14
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)	≤	0.19	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
黄曲霉毒素 B ₁ /(μg/kg)	≤	5.0	GB 5009.22
铬(以 Cr 计)/(mg/kg)		1.0	GB 5009.123
*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。			

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

应符合 GB14881 的规定。

2.6 其它要求

食品营养强化剂的使用应符合 GB 14880 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

出厂检验项目包括净含量及允许短缺量、感官要求、水分、酸度。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

纤维面是以小麦粉为主要原料，添加不溶大豆膳食纤维粉、枸杞子（粉碎）、山楂（粉碎）、山药（粉碎）、荞麦粉、大豆（粉碎）、乳酸锌过筛、配料、混合，经过加入生活饮用水、压延、切丝、烘干、切断和包装加工而成的非即食总膳食纤维含量不小于 3% 挂面制品。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，并参照 LS/T 3212《挂面》中的有关规定制定了本企业标准，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 的规定。

孟州市神龙保健食品有限公司

H N

Q B