



410618S-2019



博大面业集团有限公司企业标准

Q/ZBD 0008S-2019

营养素强化挂面

2019-03-27 发布

2019-03-27 实施

博大面业集团有限公司 发布

前 言

本标准文本按 GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》的规定编写。

本标准由博大面业集团有限公司提出并起草。

本标准起草人：张建青、张明杰、王新献、王永亮。

本标准亦适用于安阳博大面业有限公司，地址汤阴县产业集聚区中华路与复兴大道交叉口西南。

本标准自发布实施日起替代 Q/ZBD 0008S-2018（备案号：410691S-2018）。

H N

Q B

营养素强化挂面

1 范围

本标准规定了营养素强化挂面的分类、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以小麦粉为主要原料，添加碳酸钙、复配营养强化剂（盐酸硫胺素、核黄素、碳酸钙、焦磷酸铁、柠檬酸锌）为辅料，加入水、魔芋粉、菠菜粉、胡萝卜粉、鸡蛋、紫薯粉、核桃粉、添加或不添加食用盐，经和面、熟化、压延、烘干、截断、称量、包装而成的营养素强化挂面。

2 要求

2.1 原料

- 2.1.1 小麦粉应符合 GB 2715 和 GB/T 1355 的规定。
- 2.1.2 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.3 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.4 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.5 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.6 复配营养强化剂（盐酸硫胺素、核黄素、碳酸钙、焦磷酸铁、柠檬酸锌）应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.7 鸡蛋应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.8 紫薯粉应符合 NY/T 959 的规定。
- 2.1.9 菠菜粉、胡萝卜粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.10 核桃粉应符合 GB 19300 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	具有该产品应有的性状	从样品中取出 1 袋，置于洁净白色的瓷盘中，用镊子翻动，在自然光线下观察性状、色泽、查看是否有霉斑、虫蛀、杂质等。然后用鼻嗅其气味，之后在沸水中煮 3~5 分钟后品尝滋味，检查烹调性。
色泽	具有该产品应有的色泽	
气、滋味	具有该产品应有的气味、滋味，无霉味、无异味	
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
规格	长度, mm	50~350
	厚度, mm	0.5~3.0
	宽度, mm	0.5~15.0
	圆条型直径, mm	1.0~3.5
水分, %	≤ 13.5	GB 5009.3
酸度, mL/10g	≤ 4.0	GB 5009.239
自然断条率, %	≤ 5.0	LS/T 3212
熟断条率, %	≤ 5.0	LS/T 3212
烹调损失率, %	≤ 10.0	LS/T 3212
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
铅* (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.15	GB 5009.12
注: *铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。		

2.4 营养素指标

营养素指标应符合表 3 的规定。

表 3 营养素指标

项 目	指 标	检验方法
钙 (以 Ca 计), mg/kg	1600~3200	GB 5009.92
铁 (以 Fe 计), mg/kg	14~26	GB 5009.90
锌 (以 Zn 计), mg/kg	10~40	GB 5009.14
维生素 B ₁ , mg/kg	3~5	GB 5009.84
维生素 B ₂ , mg/kg	3~5	GB 5009.85
注: 铁、锌、维生素 B ₁ 、维生素 B ₂ 指标仅限于添加对应营养素的挂面。		

2.5 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。

2.6 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其他要求

食品添加剂的使用应符合 GB2760 的规定，污染物限量应符合 GB2762 的规定，农药残留限量应符合 GB 2763 的规定，真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定，食品营养强化剂的使用应符合 GB 14880 的规定。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、水分、酸度、自然断条率、熟断条率、烹调损失率、净含量及允许短缺量。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

营养素强化挂面是以小麦粉为主要原料，添加碳酸钙、复配营养强化剂（盐酸硫胺素、核黄素、碳酸钙、焦磷酸铁、柠檬酸锌）为辅料，加入水、魔芋粉、菠菜粉、胡萝卜粉、鸡蛋、紫薯粉、核桃粉、添加或不添加食用盐，经和面、熟化、压延、烘干、截断、称量、包装而成。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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

博大面业集团有限公司

H N

Q B