



411136S-2019



河南白硕面业有限公司企业标准

Q/HBM 0001S-2019

---

# 异形面

2019-05-14 发布

2019-05-14 实施

---

河南白硕面业有限公司 发布

## 前 言

本标准按照 GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》的规则编写。

本标准由河南白硕面业有限公司提出并起草。

本标准起草人：白殿伟。

H N

Q B

# 异形面

## 1 范围

本标准规定了异形面的分类、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（菠菜、黄瓜、南瓜、胡萝卜、西红柿、辣椒、丝瓜、苦瓜、西瓜、芹菜、紫甘蓝、甜根菜、紫薯、山药、黄秋葵、紫菜苔、马齿苋、槐花、苹果、火龙果、草莓、大枣、核桃、山楂、黑芝麻中的一种经预处理、打泥）、（橘子、橙子、猕猴桃中的一种经清洗、榨汁）、藕粉、马铃薯粉、黑豆粉、红豆粉、绿豆粉、荞麦粉、大豆粉、高粱粉、燕麦粉、玉米粉、黑麦粉、大麦粉、鹰嘴豆粉、豌豆粉、苦荞粉、百合粉、茯苓粉、葛根粉、枸杞粉、芡实粉、猴头菇粉、香菇粉、辣木叶（粉碎）、鸡蛋（打蛋去壳）中的几种，添加或不添加食用盐，经加水 and 面、成型、风干或干燥、包装加工而成的异形面。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.2 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.3 菠菜应符合 NY/T 964 的规定。
- 2.1.4 胡萝卜应符合 NY/T 493 的规定。
- 2.1.5 西红柿应符合 NY/T 270 的规定。
- 2.1.6 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.7 黄瓜、南瓜、苦瓜、丝瓜应符合 NY/T 747 的规定。
- 2.1.8 西瓜应符合 NY/T 584 的规定。
- 2.1.9 芹菜应符合 NY/T 580 的规定。
- 2.1.10 紫甘蓝应符合 NY/T 746 的规定。
- 2.1.11 甜根菜应符合 NY/T 745 的规定。
- 2.1.12 紫薯应成熟、无变质、无虫蛀、无霉变，应符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.13 山药应符合 GB/T 20351 的规定。
- 2.1.14 黄秋葵应清洁、卫生、无污染、无霉变并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.15 紫菜苔应清洁、卫生、无污染、无霉变并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.16 猴头菇粉、香菇粉应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.17 槐花、马齿苋应符合《中华人民共和国药典》2015 年版一部的规定。
- 2.1.18 百合粉、茯苓粉、葛根粉、枸杞粉应清洁、卫生、无污染、无霉变并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.19 苹果应符合 GB/T 10651 的规定。
- 2.1.20 火龙果应符合 DB52/T 1059 的规定。

- 2.1.21 草莓应符合 NY/T 444 的规定。
- 2.1.22 大枣应符合 GB/T 26150 的规定。
- 2.1.23 核桃应符合 LY/T 1922 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.24 山楂应符合 GH/T 1159 的规定。
- 2.1.25 黑芝麻应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.26 黑豆粉、红豆粉、绿豆粉、鹰嘴豆粉、豌豆粉、荞麦粉、大豆粉、高粱粉、燕麦粉、玉米粉、黑麦粉、大麦粉、苦荞粉、芡实粉应符合 LS/T 3302 的规定。
- 2.1.27 藕粉、马铃薯粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.28 鸡蛋应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.29 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.30 辣木叶应符合卫生部关于批准蛋白核小球藻 14 种新资源食品公告[2012]19 号的规定。
- 2.1.31 橘子、橙子应新鲜饱满、成熟适度、风味正常、无畸形、无破裂、无腐烂、无病虫伤和机械伤，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.32 猕猴桃应符合 NY/T 425 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	具有本品应有的性状	取样品 1 袋，将内容物倒入白瓷盘中，在室内自然光线下观察其性状、色泽，嗅其气味，然后以温水漱口，煮熟后品尝其滋味，并检查有无外来杂质。
色泽	原料混合后固有色泽	
气味、滋味	具有小麦和原料应有的气、滋味、煮熟后口感不粘、不牙碜，无异味	
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
水分, %	≤ 14.5	GB 5009.3
酸度, mL/10g	≤ 4.0	GB 5009.239
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.18	GB 5009.12
总砷(以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
展青霉素 <sup>a</sup> , μg/kg	≤ 20.0	GB 5009.185

注：\*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

a:仅限原料中添加有山楂或苹果的异形面。

#### 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 生产过程中的卫生要求

生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

#### 2.6 其他要求

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

出厂检验项目包括：感官要求、水分、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

本标准适用于以小麦粉为主要原料，添加（菠菜、黄瓜、南瓜、胡萝卜、西红柿、辣椒、丝瓜、苦瓜、西瓜、芹菜、紫甘蓝、甜根菜、紫薯、山药、黄秋葵、紫菜苔、马齿苋、槐花、苹果、火龙果、草莓、大枣、核桃、山楂、黑芝麻中的一种经预处理、打泥）、（橘子、橙子、猕猴桃中的一种经清洗、榨汁）、藕粉、马铃薯粉、黑豆粉、红豆粉、绿豆粉、荞麦粉、大豆粉、高粱粉、燕麦粉、玉米粉、黑麦粉、大麦粉、鹰嘴豆粉、豌豆粉、苦荞粉、百合粉、茯苓粉、葛根粉、枸杞粉、芡实粉、猴头菇粉、香菇粉、辣木叶（粉碎）、鸡蛋（打蛋去壳）中的几种，添加或不添加食用盐，经加水和面、成型、风干或干燥、包装加工而成的异形面。

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》要求，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。

河南白硕面业有限公司