



410691S-2018



博大面业集团有限公司企业标准

Q/ZBD 0008S-2018

营养强化挂面

2018-02-28 发布

2018-02-28 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。

本标准与 Q/ZBD0008S-2015 相比，主要变化如下：

- 版本号由 2015 更改为 2018；
- 标准中引用相关标准更新为最新标准；
- 标准中复配营养强化剂 A、B 统一为复配营养强化剂（盐酸硫胺素、核黄素、碳酸钙、焦磷酸铁、柠檬酸锌）。

营养强化挂面

1 范围

本标准规定了营养强化挂面的分类、要求、试验方法、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、添加或不添加食用盐，经和面、熟化、压延、烘干、截断、称量、包装而成的营养强化挂面。

2 要求

2.1 原料

2.1.1 小麦粉应符合 GB2715 和 GB/T 1355 的规定。

2.1.2 食用盐应符合 GB2721 和 GB/T5461 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 GB1886.214 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。

2.2 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项目	指 标									试验方法
性状	条状									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	钙营 养素强 化面 1	营养素强 化鸡蛋菠 菜面	营养素 强化鸡 蛋胡萝 卜面	营养 素强 化鸡 蛋多 钙 面	营养 素强 化紫 薯粗 粮 面	营养 素强 化鸡 蛋 面	营养 素强 化胡 萝卜 面	营养 素强 化菠 菜 面	钙营 养素 强 化 面 2	
	白色	微绿色	微红色	微黄色	紫色	微黄色	微红色	浅绿色	白色	
气、滋 味	具有小麦粉特有的气味，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									

锌（以 Zn 计）， mg/kg	/	10 ~ 40	10 ~ 40	10 ~ 40	10 ~ 40	10 ~ 40	10 ~ 40	10 ~ 40	10 ~ 40	GB 5009.14
维生素 B ₁ ， mg/kg	/	3~5	3~5	3~5	3~5	3~5	3~5	3~5	3~5	GB 5009.84
维生素 B ₂ ， mg/kg	/	3~5	3~5	3~5	3~5	3~5	3~5	3~5	3~5	GB 5009.85

2.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF1070 的规定。

2.6 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的有关规定执行。

2.7 其他要求

食品添加剂应符合 GB2760 的规定，污染物限量应符合 GB2762 的规定，农药残留应符合 GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目为：感官、水分、酸度、自然断条率、熟断条率、烹调损失、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

营养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、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