



410693S-2018



博大面业集团有限公司企业标准

Q/ZBD 0003S-2018

---

# 营养强化蝴蝶面

2018-02-28 发布

2018-02-28 实施

---

博大面业集团有限公司 发布

## 前 言

本标准按照 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》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。

本标准自实施之日起代替 Q/ZBD0003S-2016；

本标准与 Q/ZBD0003S-2016 相比，主要变化如下：

- 版本号由 2016 更改为 2018；
- 标准中引用相关标准更新为最新标准。

H N

Q B

# 营养强化蝴蝶面

## 1 范围

本标准规定了营养强化蝴蝶面的术语定义、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，加入水，辅以菠菜粉、胡萝卜粉、紫薯粉、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）、鸡蛋（经清洗、打蛋）、魔芋粉、食用盐，经配粉、和面、熟化、压延、成型、烘干、包装加工而成。

## 2 术语定义

营养素强化蝴蝶面：营养强化蝴蝶面是以小麦粉为主要原料，加入水，辅以菠菜粉、胡萝卜粉、紫薯粉、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）、鸡蛋（经清洗、打蛋）、魔芋粉、食用盐，经配粉、和面、熟化、压延、成型、烘干、包装加工而成，外观为片状、蝴蝶状的谷物制成品。

## 3 要求

### 3.1 原辅料

- 3.1.1 小麦粉应符合 GB2715 和 GB/T 1355 的规定。
- 3.1.2 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.3 食用盐应符合 GB2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 3.1.4 碳酸钙应符合 GB1886.214 的规定。
- 3.1.5 鸡蛋应符合 GB2749 的规定。
- 3.1.6 魔芋粉应符合 GB/T18104 的规定。
- 3.1.7 菠菜粉、胡萝卜粉、紫薯粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 3.1.8 复配营养强化剂应符合 GB 26687 的规定。

### 3.2 感官要求

感官要求应符合表 1 规定。

表 1

项 目	指 标	试验方法	
性状	片状，蝴蝶状	从样品中随机抽取 20 克面，放入白瓷盘中，自然光下用肉眼观察色泽及性状及杂质，嗅其气味，然后用沸水煮熟，品其滋味，检查烹调性。	
色泽	营养素强化蔬菜面		浅绿色、微红色、紫色
	营养素强化胡萝卜面		微红色
	钙营养素强化面		白 色
	营养素强化鸡蛋面		微泛黄
气滋味	营养素强化蔬菜面	菠菜、胡萝卜、紫薯混合香味， 无异味	

	营养素强化胡萝卜面	胡萝卜香味, 无异味	
	钙营养素强化面	小麦粉香味, 无异味	
	营养素强化鸡蛋面	鸡蛋香味, 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	

### 3.3 理化指标

理化指标应符合表 2 规定。

表 2

项 目		指标	试验方法
水分, g/100g	≤	14.5	GB 5009.3
酸度, ml/10g	≤	4.0	GB 5009.239
烹调损失, g/100g	≤	15.0	LS/T3212
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 <sub>1</sub> , mg/kg		3~5	GB 5009.84
维生素 B <sub>2</sub> , mg/kg		3~5	GB 5009.85
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 GB2762 的规定。

### 3.4 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。

### 3.5 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的有关规定。

### 3.6 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。

## 4 检验

出厂检验项目包括: 感官、水分、酸度、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

营养强化蝴蝶面是以小麦粉为主要原料，辅以菠菜粉、胡萝卜粉、紫薯粉、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）、鸡蛋（经清洗、打蛋）、魔芋粉、食用盐，经配粉、和面、熟化、压延、成型、烘干、包装加工而成。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/T3212《挂面》制订本标准，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