



413332S-2025



河南万货仓谷物食品有限公司企业标准

Q/HWGS 0001S-2025

意大利面

2025-11-21 发布

2025-11-21 实施

河南万货仓谷物食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南万货仓谷物食品有限公司提出。

本标准起草单位：河南万货仓谷物食品有限公司。

本标准主要起草人：黄俊鹏、王勋、田亚。

H N

Q B

意大利面

1 范围

本标准规定了意大利面的分类、术语和定义、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以中筋小麦粉、高筋小麦粉中的一种或两种为主要原料，添加或不添加大米粉、黑米粉、玉米粉、荞麦粉、燕麦粉、高粱粉、大豆粉、绿豆粉、小米粉、青稞粉、大麦粉、藜麦粉、鹰嘴豆粉中的一种或几种，加入生活饮用水，添加或不添加魔芋粉、谷朊粉、鸡蛋蛋白粉、鸡蛋蛋黄粉、鸡蛋全蛋粉、食用玉米淀粉、红薯淀粉、食用马铃薯淀粉、木薯淀粉、香菇粉、蔬菜粉(菠菜粉、番茄粉、甜菜根粉、胡萝卜粉、芹菜粉、山药粉、紫薯粉、南瓜粉中的一种或几种)、墨鱼汁粉、墨鱼汁酱、奇亚籽粉、麦谷蛋白、燕麦蛋白、大豆蛋白、酵母蛋白、食用盐、栀子黄、单，双硬脂酸甘油酯、碳酸钠、海藻酸钠、维生素 B₁(盐酸硫胺素)、碳酸钙、维生素 B₂(核黄素)、烟酸、焦磷酸铁、硫酸亚铁、酶制剂、亚硒酸钠、葡萄糖酸锌、L-赖氨酸(L-盐酸赖氨酸)的一种或多种，经过和面、挤压、熟化成型、烘干、包装而成的非即食意大利面。

按原料不同分为：意大利面、菌菇意大利面、蔬菜意大利面、鸡蛋意大利面、杂粮意大利面、营养强化意大利面等。

按长短分：意大利长面、意大利短面。

2 术语和定义

意大利面：以中筋小麦粉、高筋小麦粉中的一种或两种为主要原料，添加或不添加谷物杂粮粉及其他辅料，用意大利面成套专用设备加工而成的具有意大利面风格的意大利面。

3 要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 中筋小麦粉、高筋小麦粉应符合 GB/T 8607 的规定。
- 3.1.2 大米粉、黑米粉、燕麦粉、高粱粉、大豆粉、绿豆粉、小米粉、青稞粉、大麦粉、藜麦粉、鹰嘴豆粉应符合 GB 2715 的规定。
- 3.1.3 玉米粉应符合 GB/T 10463 或 GB 2715 的规定。
- 3.1.4 荞麦粉应符合 GB/T 35028 或 GB 2715 的规定。
- 3.1.5 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 3.1.6 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 3.1.7 鸡蛋蛋白粉、鸡蛋蛋黄粉、鸡蛋全蛋粉应符合 GB 2749 的规定。
- 3.1.8 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 或 GB 31637 的规定。
- 3.1.9 红薯淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 3.1.10 食用马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 或 GB 31637 的规定。
- 3.1.11 木薯淀粉应符合 GB/T 29343 或 GB 31637 的规定。

- 3.1.12 香菇粉应符合 GB 7096 的规定。
- 3.1.13 蔬菜粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 3.1.14 墨鱼汁粉、墨鱼汁酱应符合 GB 10133 的规定。
- 3.1.15 奇亚籽粉应符合关于批准塔格糖等 6 种新食品原料的公告（2014 年 第 10 号）的规定。
- 3.1.16 麦谷蛋白、燕麦蛋白、大豆蛋白应符合 GB 20371 的规定。
- 3.1.17 酵母蛋白应符合 QB/T 5950 的规定。
- 3.1.18 食用盐应符合 GB/T 5461 或 GB 2721 的规定。
- 3.1.19 栀子黄应符合 GB 7912 的规定。
- 3.1.20 单，双硬脂酸甘油酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 3.1.21 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 3.1.22 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 3.1.23 维生素 B₁(盐酸硫胺素)应符合 GB 14751 的规定。
- 3.1.24 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 3.1.25 维生素 B₂(核黄素)应符合 GB 14752 的规定。
- 3.1.26 烟酸应符合 GB 14757 的规定。
- 3.1.27 焦磷酸铁应符合 GB 1903.16 的规定。
- 3.1.28 硫酸亚铁应符合 GB 29211 的规定。
- 3.1.29 酶制剂应符合 GB 1886.174 的规定。
- 3.1.30 亚硒酸钠应符合 GB 1903.9 的规定。
- 3.1.31 L-赖氨酸(L-盐酸赖氨酸)应符合 GB 1903.1 的规定。
- 3.1.32 葡萄糖酸锌应符合 GB 8820 的规定。
- 3.1.33 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

3.2 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	具有产品应有的性状，外形整齐，形态均匀，有韧性	从样品中取出一袋，自然光下用肉眼观察性状。色泽、气味、杂质按 GB/T 5492 规定方法检验。口感按 GB/T 40636 中附录 A 规定的方法测定
色 泽	均匀一致，有光泽	
气 味	具有产品应有气味，无酸味、霉味及其他异味	
口 感	煮熟后口感不粘，不牙碜，劲道爽口	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

3.3 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	GB 5009.3
酸度, mL/10g	≤ 4.0	GB 5009.239
食用盐(以 Cl ⁻ 计), g/100g	≤ 3.5(仅适用于添加食用盐的产品)	GB 5009.44
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.15	GB 5009.12
栀子黄 ^a , g/kg	≤ 0.3	GB 5009.149
钙 ^b (以 Ca 计), mg/kg	1600~3200	GB 5009.92
铁 ^b (以 Fe 计), mg/kg	14~26	GB 5009.90
锌 ^b (以 Zn 计), mg/kg	10~40	GB 5009.14
硒 ^b , μg/kg	140~280	GB 5009.93
维生素 B ₁ ^b (盐酸硫胺素), mg/kg	3~5	GB 5009.84
维生素 B ₂ ^b (核黄素), mg/kg	3~5	GB 5009.85
L-赖氨酸 ^b , g/kg	1~2	GB 5009.124
烟酸 ^b , mg/kg	40~50	GB 5009.89

注: *铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。
a 栀子黄指标仅限于生产中添加栀子黄的产品。
b 仅适用于添加该营养强化剂的产品检测。

3.4 净含量及允许短缺量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的要求,按 JJF 1070 规定的方法测定。

3.5 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

3.6 其他要求

食品添加剂应符合 GB 2760 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;食药同源物质的使用应符合国家相关公告的规定;食品营养强化剂应符合 GB 14880 的规定。

4 检验

出厂检验项目为感官要求、水分、酸度、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

本标准适用于以中筋小麦粉、高筋小麦粉中的一种或两种为主要原料，添加或不添加大米粉、黑米粉、玉米粉、荞麦粉、燕麦粉、高粱粉、大豆粉、绿豆粉、小米粉、青稞粉、大麦粉、藜麦粉、鹰嘴豆粉中的一种或几种，加入生活饮用水，添加或不添加魔芋粉、谷朊粉、鸡蛋蛋白粉、鸡蛋蛋黄粉、鸡蛋全蛋粉、食用玉米淀粉、红薯淀粉、食用马铃薯淀粉、木薯淀粉、香菇粉、蔬菜粉(菠菜粉、番茄粉、甜菜根粉、胡萝卜粉、芹菜粉、山药粉、紫薯粉、南瓜粉中的一种或几种)、墨鱼汁粉、墨鱼汁酱、奇亚籽粉、麦谷蛋白、燕麦蛋白、大豆蛋白、酵母蛋白、食用盐、栀子黄、单，双硬脂酸甘油酯、碳酸钠、海藻酸钠、维生素 B₁(盐酸硫胺素)、碳酸钙、维生素 B₂(核黄素)、烟酸、焦磷酸铁、硫酸亚铁、酶制剂、亚硒酸钠、葡萄糖酸锌、L-赖氨酸(L-盐酸赖氨酸)的一种或多种，经过和面、挤压、熟化成型、烘干、包装而成的非即食意大利面。

本标准根据《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 GB/T 40636《挂面》制定本企业标准，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。

河南万货仓谷物食品有限公司

QB