

ICS

中国标准文献分类号

团 体 标 准

T/CCOA ×××—××××

营养强化面条

Fortified Noodles

(征求意见稿)

2022-××-×× 发布

2022-××-×× 实施

中国粮油学会 发布

前言

本文件按照GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由中国粮油学会提出并归口。

本文件起草单位：农业农村部食物与营养发展研究所、中国疾病预防控制中心营养与健康所、河南工业大学、北京市粮油食品检验所、河北金沙河面业集团有限责任公司、中粮粮谷控股有限公司、白象食品股份有限公司、深圳市伊都食品有限公司、河北玉桥食品有限公司、浙江巨香食品有限公司、北京东方倍力营养科技有限公司、山东鲁花集团有限公司、想念食品股份有限公司

本文件主要起草人：刘锐、聂莹、孙君茂、黄建、关二旗、赵文红、韩金媛、吴桂玲、邢亚楠、王旭琳、张智勇、王艳丽、安岗、张拴波、孙君庚、李香如、蒋彤、宫兆海、王晓建、王鸥、姚唱。

营养强化面条

1 范围

本文件规定了营养强化面条的术语和定义、要求、检测方法、检验规则、包装和标签、储存和运输。

本文件适用于添加了营养强化剂且以小麦粉为主要原料制成的面条。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件。不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

GB/T 1355 小麦粉

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB 2828.1 计数抽样检验程序 第1部分：按接收质量限（AQL）检索的逐批检验抽样计划

GB/T 5492 粮油检验 粮食、油料的色泽、气味、口味鉴定

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB 14880 食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB/T 21122 营养强化小麦粉

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

LS/T3212 挂面

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

营养强化面条 fortified noodles

采用小麦粉为主要原料，按照 GB 14880 规定的营养强化剂品种和使用量添加一种或多种营养素加工而成的面条制品，或以营养强化小麦粉为主要原料加工而成的面条制品，其强化营养素含量至少达到 GB 28050 “含有”声称的要求。

4 要求

4.1 原料要求

4.1.1 小麦粉

小麦粉应符合 GB/T 1355 的规定，营养强化小麦粉应符合 GB/T 21122 的规定。

4.1.2 水

水应符合 GB 5749 的规定

4.1.3 其他食品原料

所使用的其他食品原料应符合相应的食品安全标准和相关规定。

4.2 感官要求

营养强化面条在保质期内应保持面条应有的正常气味、口味和色泽，且性状稳定。

4.3 理化指标

理化指标应符合相应产品标准的要求。

4.4 强化营养素混合均匀度

变异系数（CV） $\leq 10\%$ ，以铁含量计算。

4.5 强化营养素的损失率

在保质期内，面条成品中强化营养素实测含量允许误差范围应符合 GB 28050 的规定。

4.6 安全要求

应符合食品安全国家相关标准规定。

4.7 食品添加剂和营养强化剂的使用

4.7.1 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

4.7.2 营养强化剂的使用应符合 GB 14880 的规定。

4.8 工厂卫生要求

工厂卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

5 检测方法

5.1 感官

参照 LS/T 3212 的方法。

5.2 强化营养素的混合均匀度

按照 GB/T 21122 的方法。

5.3 强化营养素损失率

按照 GB/T 21122 的方法。

6 检验规则

6.1 组批

同原料、同工艺、同设备、同班次加工的同种产品为一批。

6.2 抽样

依照组批量，抽样按照 GB/T 2828.1 的方法。

6.3 出厂检验

6.3.1 出厂检验应逐批次检验，检验合格方可出厂。

6.3.2 出厂检验项目应符合相关面条标准的规定。

6.4 型式检验

6.4.1 遇有下列情况之一，应进行型式检验：

- a) 常年连续生产的每半年至少进行一次；
- b) 当原料、设备、工艺有较大变化可能影响产品质量时；
- c) 新产品投产；
- d) 出厂检验结果与上一次型式检验有较大差异；
- e) 监督管理部门提出要求时。

6.4.2 每季度检测一次强化营养素含量和混合均匀度。

6.5 判定规则

产品的各项指标如有一项不符合本标准第4部分要求和面条相关标准的即为不合格产品。

7 包装和标签

7.1 包装

7.1.1 包装材料应符合相应标准的要求。

7.1.2 包装应密封、完整、整洁。

7.2 标签

7.2.1 产品标签上应标明“营养强化面条”字样，应以不低于某值的形式标示添加的营养强化剂的名称和含量。

7.2.2 产品标签应符合 GB 7718、GB 28050 的规定。

8 储存和运输

储存环境应符合相关标准的要求，整体保持清洁、卫生，并配有防尘、防虫、防鼠设施，储存环境中不得含有有毒、有害、有异味物质。

运输用车辆、工具、铺垫物等必须清洁，不得将成品与污染物同车运输；装卸产品时要轻拿轻放，合理摆放。