



团 体 标 准

T/CCOA 55—2023

营 养 强 化 面 条

Fortified noodles

2023-11-23 发布

2024-03-01 实施

中国粮油学会 发布
中国标准出版社 出版

本标准由中国粮油学会制定,其著作权为中国粮油学会所有。除了用于国家法律许可范围或事先得到中国粮油学会的许可外,不允许以任何形式再复制本标准。如果关于本标准有任何著作权/版权或相关咨询,请联系中国粮油学会或本标准出版社!

中国粮油学会(Chinese Cereals and Oils Association)简称CCOA,是中国科学技术协会领导下的全国性一级学会,挂靠国家粮食和物资储备局,是以从事粮食和油脂科学的研究、工业生产的高中级科技人员和企业家为主体的跨行业、跨地区、跨部门的群众性学术团体。

地址:北京市西城区百万庄大街 11 号

邮编:100037

电话:010-68357511

传真:010-68357511

网址:www.ccoaonline.com

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。本文件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。

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、张智勇、王艳丽、安岗、张栓波、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要求、试验方法、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/T 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 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/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/T 3212 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

应符合 GB 5749 的要求。