

ICS 67.020  
CCS H 621

# 团体标准

T/ZFDSA 10—2024

## 沙棘面制作标准

Production Standard of Seabuckthorn Noodles

2024 年 5 月 9 日发布

2024 年 5 月 12 日实施

国家标准化管理委员会（全国团体标准信息平台）公告

郑州食品药品监督协会 发布

## 目 次

|                   |     |
|-------------------|-----|
| 前 言.....          | III |
| 1 范围.....         | 1   |
| 2 规范性引用文件.....    | 1   |
| 3 术语和定义.....      | 1   |
| 4 分类.....         | 1   |
| 5 制备原料、器具及方法..... | 1   |
| 6 技术要求.....       | 2   |
| 7 实验方法.....       | 3   |
| 8 指导原则.....       | 4   |
| 9 储存与运输.....      | 4   |
| 参考文献.....         | 5   |

## 前 言

本文件是按照《中华人民共和国标准化法》、国家标准委、民政部《团体标准管理规定》（国标委联（2019）1号）和 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。

本文件由郑州食品药品监督协会提出并归口。

文件起草单位：郑州食品药品监督协会、河南省人民医院、河南修慧药膳中医研究院、河南修慧居药膳产业集团、黄河饭店、郑州市楠搏王医药科技有限公司、河南仲景药业股份有限公司、河南杏林一生中医药研究院有限公司。

本文件起草负责人：许二平。

本文件主要起草人：刘辉、冯亚东、李冠军、李雪艳、张风雷、马杰、张晓峰、朱珍珍、任展、齐纪民、张香等。

本文件的起草秘书：张香。

本文件适用于郑州食品药品监督协会内所有成员单位及社会上自愿采用的单位。

本文件由郑州食品药品监督协会负责解释。

# 沙棘面制作标准

## 1 范围

本标准规定了沙棘面的术语和定义、分类、制备原料、器具及方法、技术要求、实验方法、指导原则、储存与运输的要求。

本标准适用于在中华人民共和国境内生产、加工和销售的所有形态的沙棘面的药膳食品。

## 2 规范性引用文件

《中华人民共和国药典》

GB 2762-2017 食品安全国家标准 食品中污染物限量

GB 16740-2014 食品安全国家标准保健食品

GB/T 23234-2009 中国沙棘果实质量等级

GB/T 28120-2011 面粉纸袋

GB 5749-2022 生活饮用水卫生标准

GB/T 5461-2016 食用盐

## 3 术语和定义

### 3.1 沙棘 (*Hippophae rhamnoides* linn.)

沙棘为胡颓子科植物沙棘 *Hippophae rhamnoides* L.的干燥成熟果实。秋、冬二季果实成熟或冻硬时采收，除去杂质，干燥或蒸后干燥。沙棘果实入药具有止咳化痰、健胃消食、活血散瘀之功效。沙棘味酸、涩，温，归脾、胃、肺、心经。

### 3.2 面粉 (Flour)

面粉是一种由小麦磨成的粉状物。按面粉中蛋白质含量的多少，可以分为高筋面粉、中筋面粉、低筋面粉及无筋面粉。

## 4 分类

**4.1 饭食** 以沙棘、面粉、食盐等为主要原料制备而成的药膳饭食。

## 5 制备原料、器具及方法

### 5.1 食材

面粉，必须符合食品安全标准对该食材的质量要求。

### 5.2 中药材

沙棘，必须符合《中华人民共和国药典》对该药材的质量要求。

### 5.3 调料

食盐，必须符合国家食品安全国家标准 GB/T 5461-2016 食用盐使用标准及相应质量管理规定。

#### 5.4 器具

一般采用非金属容器，如可用砂锅、不锈钢锅（罐）、紫砂锅等，忌用铜、铁、铅制品。

#### 5.5 原料配方

面粉 1000g、沙棘汁 50 ml、盐 2g、水 400ml。

原料配方为 10 人份，该配方供参考，原料配方可根据 24 节气、不同人群适当掌握，酌量增减。

#### 5.6 制备方法

**5.6.1 煮** 将沙棘果实捣碎制成浆状，然后与面粉混合搅拌，制作成面条，锅内加水煮开后，放入沙棘面和调料，置武火上烧沸，用大火煮熟。

#### 5.7 生产工艺

原料验收→清洗分拣→调制、煮→调味/精制

### 6 技术要求

#### 6.1 感官指标

应符合表 1 的要求。

表 1 感官要求

| 项目    | 要求              | 检验方法                      |
|-------|-----------------|---------------------------|
| 色泽    | 淡淡的黄色固体         | 取适量样品放入白瓷盘内，置于自然光线处，目视、鼻嗅 |
| 滋味、气味 | 具有沙棘、面粉同有味道，无异味 |                           |
| 状态    | 无肉眼可见外来杂质       |                           |

#### 6.2 鉴别

可采用《中华人民共和国药典》中对沙棘的鉴别方法。

#### 6.3 营养成分

应符合表 2 的规定。

表 2 营养成分

| 项目 \ 原材料      | 沙棘   | 面粉   | 检验方法       |
|---------------|------|------|------------|
| 蛋白质, g/100g   | 0.9  | 11.2 | GB 5009.5  |
| 脂肪, g/100g    | 1.8  | 1.5  | GB/T 22223 |
| 碳水化合物, g/100g | 25.5 | 73.6 | GB 5009.7  |
| 钠, mg/100g    | 28   | 3.1  | GB 5009.91 |

#### 6.4 微生物指标

应符合表 3 的规定。

表 3 微生物指标

| 项目             | 指标                   | 检验方法       |
|----------------|----------------------|------------|
| 菌落总数, CFU/g    | $\leq 3 \times 10^4$ | GB 4789.2  |
| 大肠菌群, MPN/100g | $\leq 0.92$          | GB 4789.3  |
| 霉菌和酵母, CFU/g   | $\leq 50$            | GB 4789.15 |

#### 6.5 有害物质限量

应符合表 4 的规定。

表 4 有害物质限量

| 项目              | 指标          | 检验方法        |
|-----------------|-------------|-------------|
| 铅 (Pb) (mg/kg)  | $\leq 0.2$  | GB 5009.124 |
| 总砷 (As) (mg/kg) | $\leq 0.5$  | GB 5009.11  |
| 总汞 (Hg) (mg/kg) | $\leq 0.02$ | GB 5009.17  |

## 7 实验方法

### 7.1 营养成分

蛋白质的检测按照 GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定方法进行;

脂肪的检测按照 GB/T 22223 食品中总脂肪、饱和脂肪(酸)、不饱和脂肪(酸)的测定方法进行;

碳水化合物的检测按照 GB 5009.7 食品安全国家标准 食品中还原糖的测定方法进行;

钠的检测按照 GB/T5009.91-2003 食品中钾、钠的测定方法进行检测。

## 8 指导原则

沙棘面食面喝汤，现吃现煮，午餐适用。所有人均可食用，处暑前后效果更佳。

## 9 贮藏与运输

9.1 即食或冷藏保存不超过 24 小时。

9.2 产品运输应符合 GB/T 43285-2023 绿色外卖管理规范中的有关规定。

## 参 考 文 献

- [1] GB/T 20004.1-2016 团体标准化 第 1 部分：良好行为指南
- [2] 郑州食品药品监督协会.T/ZFDSA 01—2023 保健用品生产质量管理规范，2023.
- [3] 国家药典委员会,中华人民共和国药典[S].一部.北京:中国医药科技出版社，2020.
- [4] 王国强.《全国中草药汇编》.人民卫生出版社，2014年2月
- [5] 高学敏.《中药学》.中国中医药出版社，2012年5月
- [6] 林茂.沙棘的饲料价值与栽培技术.《饲料研究》，1985年01期
- [7] GB/T 23234-2009 中国沙棘果实质量等级
- [8] GB/T 28120-2011 面粉纸袋