



416673S-2020



中粮面业（濮阳）有限公司企业标准

Q/PZM 0001S-2020

---

# 全麦挂面

2020-10-25 发布

2020-10-25 实施

---

中粮面业（濮阳）有限公司 发布

## 前 言

本标准按照 GB/T 1.1《标准化工作导则 第 1 部分：标准的结构和编写》编写。

本标准由中粮面业（濮阳）有限公司提出。

本标准起草单位：中粮面业（濮阳）有限公司。

本标准主要起草人：赵庆华、张智勇、宋燕燕、解树珍、张宝庆、宋宁宁。

H N

Q B

# 全麦挂面

## 1 范围

本标准规定了全麦挂面的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以全麦粉为主要原料，添加或不添加食用盐、碳酸钠、谷朊粉、食用淀粉（食用小麦淀粉、食用玉米淀粉）、魔芋精粉、木薯淀粉、食用马铃薯淀粉、食品添加剂（单，双甘油脂肪酸酯、果胶、海藻酸丙二醇酯、海藻酸钠、黄原胶、卡拉胶、沙蒿胶、双乙酰酒石酸单双甘油酯、田菁胶、亚麻籽胶、栀子黄中的一种或多种）中的一种或多种，添加或不添加小麦粉、荞麦粉、黑麦粉、黑小麦粉、青稞粉（黑青稞、白青稞）、苦荞粉、鸡全蛋粉、香菇粉、绿豆粉、玉米粉、食用螺旋藻（钝顶螺旋藻或极大螺旋藻）、菠菜粉、胡萝卜粉、南瓜粉、燕麦粉、番茄粉、山药粉、藜麦粉、小麦胚（胚片、胚粉）、食用小麦麸皮、黑米粉中的一种或多种，经加水和面、熟化（醒面）、压延、切条、烘干脱水、包装等工序加工而成的全麦挂面。

根据原料不同可分为普通全麦挂面、花色全麦挂面（黑青稞全麦挂面、青稞全麦挂面、荞麦全麦挂面、苦荞全麦挂面、黑小麦全麦挂面、黑青稞苦荞全麦挂面、青稞苦荞全麦挂面、黑青稞荞麦全麦挂面、青稞荞麦全麦挂面、黑青稞黑小麦全麦挂面、黑小麦苦荞全麦挂面、黑小麦荞麦全麦挂面、绿豆全麦挂面）。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.2 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.3 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.4 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.5 木薯淀粉应符合 GB/T 29343 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.6 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 2.1.7 食用马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.8 全麦粉应符合 LS/T 3244 的规定。
- 2.1.9 食用小麦淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.10 魔芋精粉应符合 GB/T 18104 的规定。
- 2.1.11 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.12 果胶应符合 QB 2484 的规定。
- 2.1.13 海藻酸丙二醇酯应符合 GB 1886.226 的规定。
- 2.1.14 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.15 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.16 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.17 沙蒿胶应符合 GB 1886.70 的规定。
- 2.1.18 双乙酰酒石酸单双甘油酯应符合 GB 25539 的规定。
- 2.1.19 田菁胶应符合 GB 1886.188 的规定。
- 2.1.20 亚麻籽胶应符合 GB 1886.175 的规定。
- 2.1.21 栀子黄应符合 GB 7912 的规定。
- 2.1.22 荞麦粉应符合 GB/T 35028 和 GB 2715 的规定。

2.1.23 苦荞粉、黑麦粉、黑小麦粉、青稞粉（黑青稞、白青稞）、绿豆粉、番茄粉、藜麦粉、黑米粉应符合 GB 2715 的规定。

2.1.24 香菇粉应符合 GB 7096 的规定

2.1.25 食用螺旋藻应符合GB/T 16919的规定。

2.1.26 菠菜粉、胡萝卜粉、南瓜粉应符合NY/T 1884的规定。

2.1.27 燕麦粉应符合 NY/T 892 和 GB 2715 的规定。

2.1.28 山药粉应符合 GB 2716 的规定。

2.1.29 食用小麦麸皮应符合NY/T 3218的规定。

2.1.30 小麦胚（胚片、胚粉）应符合LS/T 3210的规定。

2.1.31 鸡全蛋粉应符合GB 2749的规定。

2.1.32 玉米粉应符合GB/T 10463的规定。

## 2.2 感官要求

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	条状	从产品中取 100g, 自然光下用肉眼观察性状、色泽, 并检查有无杂质, 嗅其气味; 煮熟后评价其口感是否粘牙、牙碜
色泽	均匀一致	
气味	无酸味、霉味及其它异味	
口感	煮熟后口感不粘, 不牙碜	
杂质	无肉眼可见的异物	

## 2.3 理化指标

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
水分含量, %	≤ 14.5 (仅限普通全麦挂面)	GB 5009.3
	13.5 (仅限花色全麦挂面)	
酸度, mL/10g	≤ 4.0	GB 5009.239
自然断条率, %	≤ 5.0 (仅限普通全麦挂面)	LS/T 3212
	10.0 (仅限花色全麦挂面)	
熟断条率, %	≤ 5.0 (仅限普通全麦挂面)	LS/T 3212
	10.0 (仅限花色全麦挂面)	
烹调损失率, %	≤ 10.0 (仅限普通全麦挂面)	LS/T 3212
	15.0 (仅限花色全麦挂面)	
铅*(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.18	GB 5009.12

总砷（以As计），mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> ，μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
栀子黄，g/kg	≤	0.3	GB 5009.149
注：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。			

#### 2.4 净含量及允许短缺量

应符合JJF 1070的规定。

#### 2.5 生产加工过程卫生要求

应符合GB 14881的规定。

#### 2.6 其它要求

食品添加剂的使用应符合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。

#### 3 检验

出厂检验项目出厂包括：净含量及允许短缺量、感官要求、水分、酸度、自然断条率、熟断条率、烹调损失率。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

全麦挂面是以全麦粉为主要原料，添加或不添加食用盐、碳酸钠、谷朊粉、食用淀粉（食用小麦淀粉、食用玉米淀粉）、魔芋精粉、木薯淀粉、食用马铃薯淀粉、食品添加剂（单，双甘油脂肪酸酯、果胶、海藻酸丙二醇酯、海藻酸钠、黄原胶、卡拉胶、沙蒿胶、双乙酰酒石酸单双甘油酯、田菁胶、亚麻籽胶、栀子黄中的一种或多种）中的一种或多种，添加或不添加小麦粉、荞麦粉、黑麦粉、黑小麦粉、青稞粉（黑青稞、白青稞）、苦荞粉、鸡全蛋粉、香菇粉、绿豆粉、玉米粉、食用螺旋藻（钝顶螺旋藻或极大螺旋藻）、菠菜粉、胡萝卜粉、南瓜粉、燕麦粉、番茄粉、山药粉、藜麦粉、小麦胚（胚片、胚粉）、食用小麦麸皮、黑米粉中的一种或多种，经加水、和面、熟化（醒面）、压延、切条、烘干脱水、包装等工序加工而成的全麦挂面。根据《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国标准化法》的规定，制订了本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

中粮面业（濮阳）有限公司

QB