



417154S-2020



河南皇时康食品有限公司企业标准

Q/HHS 0002S-2020

谷物杂粮面条

2020-12-22 发布

2020-12-22 实施

河南皇时康食品有限公司 发布

前 言

本标准按 GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规则要求编写。

本标准由河南皇时康食品有限公司提出。

本标准起草单位：河南皇时康食品有限公司。

本标准主要起草人：翟红英、范朋辉。

H N

Q B

谷物杂粮面条

1 范围

本标准规定了谷物杂粮面条的要求、检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以荞麦粉、燕麦粉、大麦粉、青稞（裸大麦）粉、全麦粉、高粱粉、黑麦粉、紫薯粉、糯米粉、黑米粉、红米粉、紫米粉、小米粉、黍米（大黄米）粉、稷米粉、黄豆粉、青豆粉、黑豆粉、绿豆粉、玉米粉中的一种或几种为原料，添加或不添加食用玉米淀粉，加入生活饮用水，经搅拌、挤压成型、干燥（风干或烘干）、截断、包装加工而成的非即食类谷物杂粮面条。

根据原料不同可分为以下几类：单一型谷物杂粮面条、混合型谷物杂粮面条

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 全麦粉应符合 LS/T 3244 及 GB 2715 的规定。

2.1.2 荞麦粉、燕麦粉、大麦粉、青稞（裸大麦）粉、高粱粉、黑麦粉、紫薯粉、糯米粉、黑米粉、红米粉、紫米粉、小米粉、黍米（大黄米）粉、稷米粉、黄豆粉、青豆粉、黑豆粉、绿豆粉、玉米粉应符合 GB 2715 的规定。

2.1.3 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。

2.1.4 生产用水应符合 GB 5749 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	取适量试样置于洁净的白色盘（瓷盘或同类容器）中，在自然光下观察色泽、性状和杂质，闻其气味，用温开水漱口，煮熟 5min 后品其滋味、口感
色 泽	具有本品应有的色泽	
气味、滋味	具有本品应有的气味、滋味，无异味	
口 感	煮熟后口感不粘，不牙碜，具有本品特有滋味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

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, %	≤ 14.5	GB 5009.3
酸度, mL/10g	≤ 4.0	GB 5009.239
总砷（以 As 计）, mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
*铅（以 Pb 计）, mg/kg	≤ 0.15	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg ≤	单一以黑米粉、紫米粉、红米粉、糯米粉为原料的产品	GB 5009.22
	除以单一黑米粉、紫米粉、红米粉、糯米粉、玉米粉之外为原料的产品	

	以玉米粉为原料的产品	20.0	
赭曲霉毒素A, $\mu\text{g}/\text{kg}$	\leq	5.0	GB 5009.96
单宁(以干基计), % (仅适用于以高粱粉为原料的产品)	\leq	0.3	GB/T 15686
注:*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

净含量及允许短缺量应符合JJF 1070的规定。

2.5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.6 其它要求

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

出厂检验项目包括: 感官要求、净含量及允许短缺量、水分、酸度。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

谷物杂粮面条是以荞麦粉、燕麦粉、大麦粉、青稞（裸大麦）粉、全麦粉、高粱粉、黑麦粉、紫薯粉、糯米粉、黑米粉、红米粉、紫米粉、小米粉、黍米（大黄米）粉、稷米粉、黄豆粉、青豆粉、黑豆粉、绿豆粉、玉米粉中的一种或几种为原料，添加或不添加食用玉米淀粉，加入生活饮用水，经搅拌、挤压成型、干燥（风干或烘干）、截断、包装加工而成的非即食类谷物杂粮面条。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，制订本企业标准，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。

河南皇时康食品有限公司

H N

Q B