



412389S-2021



河南乐蔬食品有限公司企业标准

Q/HNLS 0001S-2021

造型面

2021-10-08 发布

2021-10-08 实施

河南乐蔬食品有限公司 发布

前 言

本标准的附录 A、附录 B为规范性附录。

本标准由河南乐蔬食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：葛唱。

本标准自发布实施日起替代 Q/HNLS 0001S-2020备案号：415088S-2020。

HN
QB

造型面

1 范围

本标准规定了造型面的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以小麦粉为主要原料，添加菠菜(榨汁或打浆)、胡萝卜(榨汁或打泥)、西红柿(榨汁或打泥)、黄瓜(榨汁)、南瓜(榨汁或蒸熟、打泥)、紫甘蓝(榨汁或打泥)、紫薯(榨汁或蒸熟、打泥)、甜菜根(榨汁)、红心火龙果(榨汁)、西兰花(打泥)、山药(榨汁或打泥)、芹菜(榨汁)、小青菜(榨汁)、黄秋葵(榨汁)、黑木耳(打泥)、菠菜粉、紫甘蓝粉、番茄粉、胡萝卜粉、南瓜粉、黄瓜粉、紫薯粉、山药粉、甜菜根粉、西兰花粉、苦瓜粉、荞麦粉、大麦青汁粉、小米粉、玉米粉、高粱粉、燕麦粉、藜麦粉、黑芝麻(打泥或磨粉)、核桃(打泥或磨粉)、干制红枣(打泥或磨粉)、红豆粉、黑米粉、薏米粉、绿豆粉、黑豆粉、红心火龙果粉、番茄粉、紫甘蓝粉、藕粉、苹果粉、香蕉粉、草莓粉、牛油果粉、山楂粉、鸡内金粉、麦芽粉、陈皮粉、虾肉粉、牡蛎粉、金枪鱼粉、小麦胚芽粉、乳清蛋白粉、干酪粉、蛋黄粉、桑叶粉、芡实粉、荷叶粉、玫瑰花(重瓣红玫瑰)粉、猪肝粉、牛肉粉、鳕鱼粉、三文鱼粉、虾皮粉、矿物质(碳酸钙、焦磷酸铁、氧化锌)、维生素B₁(盐酸硫胺素)其中的一种或多种，添加生活饮用水，经混合搅拌、和面、熟化、压延、切条(成型)、干燥、下架切断、分拣、称重、包装而成的非即食造型面。

根据生产工艺、原料的不同，非即食造型面可以分为：

果蔬菜面：菠菜面、胡萝卜面、西红柿面、黄瓜面、南瓜面、紫甘蓝面、紫薯面、甜菜根面、红心火龙果面、西兰花面、山药面、芹菜面、小青菜面、黄秋葵面、黑木耳面、多彩果蔬面；

蔬菜粉面：菠菜粉面、紫甘蓝粉面、番茄粉面、胡萝卜粉面、南瓜粉面、黄瓜粉面、紫薯粉面、山药粉面、甜菜根粉面、西兰花粉面、苦瓜粉面；

肉类粉面：猪肝粉面、牛肉粉面；

水产品类粉面：鳕鱼粉面、三文鱼粉面、虾皮粉面；

五谷杂粮面：荞麦粉杂粮面、小米粉杂粮面、玉米粉杂粮面、高粱粉杂粮面、燕麦粉杂粮面、藜麦粉杂粮面、黑芝麻杂粮面、核桃杂粮面、小米玉米杂粮面、小米高粱杂粮面、燕麦荞麦杂粮面、小米藜麦杂粮面；

植物粉面：桑叶粉面、青汁粉面、芡实粉面、荷叶粉面、玫瑰花(重瓣红玫瑰)粉面；

杂粮面：红豆粉面、黑米粉面、薏米粉面、绿豆粉面、黑豆粉面；

营养素强化面：碳酸钙强化面、焦磷酸铁强化面、氧化锌强化面、矿物质强化面、维生素B₁强化面。

猪肝菠菜面；黑芝麻核桃面；南瓜玉米面；番茄牛肉面；西兰花鳕鱼面、芦笋虾肉面；南瓜三文鱼面；南瓜三文鱼面；紫薯鳕鱼面；黑芝麻牡蛎面；火龙果金枪鱼面；黑芝麻山药面；三色藜麦面；山药小米面；裙带菜鳕鱼面；原味面；番茄猪肝面；胡萝卜鸡蛋面；大藕面；水果面；山楂鸡内金面；奶酪面；干制红枣面。

2 要求

2.1 原料要求

- 2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.3 菠菜应符合 NY/T 964 的规定。
- 2.1.4 胡萝卜应符合 NY/T 745 的规定。
- 2.1.5 西红柿应符合 NY/T 655 的规定。
- 2.1.6 黄瓜应符合 NY/T 578 的规定。
- 2.1.7 南瓜应符合 NY/T 747 的规定。
- 2.1.8 紫甘蓝、西兰花应符合 NY/T 746 的规定。
- 2.1.9 紫薯应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.10 甜菜根应符合 NY/T 745 的规定。
- 2.1.11 红心火龙果应符合 NY/T 750 的规定。
- 2.1.12 山药应符合 NY/T 1049 的规定。
- 2.1.13 芹菜应符合 NY/T 580 的规定。
- 2.1.14 小青菜应符合 NY/T 743 的规定。
- 2.1.15 黄秋葵应符合 NY/T 3270 的规定。
- 2.1.16 黑木耳应符合 GB/T 6192 和 GB 7096 的规定。
- 2.1.17 菠菜粉、紫甘蓝粉、胡萝卜粉、南瓜粉、黄瓜粉、甜菜根粉、西兰花粉、苦瓜粉、红心火龙果粉、番茄粉、紫甘蓝粉、藕粉、苹果粉、香蕉粉、草莓粉、牛油果粉、山楂粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.18 番茄粉应符合 NY/T 957 的规定。
- 2.1.19 紫薯粉、山药粉应符合 NY/T 2984 的规定。
- 2.1.20 荞麦粉应符合 GB/T 35028 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.21 大麦青汁粉应符合 Q/HQS 0050S（见附录 A）的规定。
- 2.1.22 小米粉、红豆粉、黑米粉、薏米粉、绿豆粉、黑豆粉、藜麦粉应符合 Q/YAJ 0001S（见附录 B）的规定。
- 2.1.23 玉米粉应符合 GB/T 10463 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.24 高粱粉应符合 DB37/T 1401 的规定。
- 2.1.25 燕麦粉应符合 NY/T 892 的规定。
- 2.1.26 黑芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.27 核桃应符合 GB/T 20398 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.28 干制红枣应符合 GB/T 5835 的规定。

2.1.29 桑叶粉、芡实粉、荷叶粉、山楂粉、鸡内金粉、麦芽粉、陈皮粉中所用桑叶、芡实、荷叶、山楂、鸡内金、麦芽、陈皮应符合《中华人民共和国药典》2020年版一部的规定。

2.1.30 玫瑰花（重瓣红玫瑰）粉所用玫瑰花（重瓣红玫瑰）应符合卫生部《关于批准 DHA 藻油等 7 种物品为新资源食品 及其他相关规定的公告》[2010]3 号的规定。

2.1.31 猪肝粉、牛肉粉应符合GB 2726的规定。

2.1.32 鳕鱼粉、三文鱼粉应符合GB 10136的规定。

2.1.33 虾皮粉应符合SB/T 10485的规定。

2.1.34 碳酸钙应符合GB 1886.214的规定。

2.1.35 焦磷酸铁应符合GB 1903.16的规定。

2.1.36 氧化锌应符合GB 1903.4的规定。

2.1.37 维生素 B₁应符合GB 14751的规定。

2.1.38 虾肉粉、牡蛎粉、金枪鱼粉应符合GB 10136的规定。

2.1.39 蛋黄粉应符合GB 2749的规定。

2.1.40 小麦胚芽粉应符合LS/T 3210和GB 2715的规定。

2.1.41 乳清蛋白粉应符合GB 11674的规定。

2.1.42 干酪粉应符合GB 5420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
色泽	具有该产品应有的色泽	从样品中取出1袋，置于洁净白色的瓷盘中，自然光下用肉眼观察色泽及性状，并检查有无外来杂质，嗅其气味。将样品熟制后，以温开水漱口，品其滋味
性状	具有该产品应有的性状	
滋味、气味	具有本品相应的气味和滋味，无异味	
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
烹调损失率，%	≤ 10.0	LS/T 3212规定的方法
铅*（以Pb计），mg/kg	≤ 0.15	GB 5009.12
钙 ^a （以Ca计），mg/kg	1600~3200	GB 5009.92

铁 ^a （以Fe计），mg/kg	14~26	GB 5009.90
锌 ^a （以Zn计），mg/kg	10~40	GB 5009.14
维生素B ₁ ^a ，mg/kg	3~5	GB 5009.84
总砷（以As计），mg/kg ≤	0.5	GB 5009.11
黄曲霉毒素B ₁ ，μg/kg ≤	5.0	GB 5009.22
展青霉素，μg/kg（适用于添加山楂粉、苹果粉的产品） ≤	20	GB 5009.185
甲基汞（以Hg计），mg/kg（适用于添加水产及其制品的产品） ≤	0.5	GB 5009.17
注：*指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。 a 仅适用于添加相应食品营养强化剂的产品检验。		

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《定量包装商品净含量计量检验规则》的规定。

2.5 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.6 其他要求

食品添加剂的使用应符合GB 2760 的规定；食品营养强化剂的使用应符合GB 14880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；兽药残留限量应符合GB 31650的规定。

3 检验

出厂产品检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、烹调损失率、水分、酸度。型式检验按国家相关规定执行。

附录 A



4122955-2017



河南轩艺食品有限公司企业标准

Q/HQS 0050S-2017

大麦青汁粉

2017-09-26 发布

2017-09-26 实施

河南轩艺食品有限公司 发布

QHQS 0050S-2017

前 言

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

本标准由河南轩艺食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：杨杰。

H N
Q B

大麦青汁粉

1 范围

本标准规定了大麦青汁粉的要求、试验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存等。

本标准适用于是以新鲜大麦苗为原料，经过压榨、过滤、浓缩、烘干、粉碎包装而成的大麦青汁粉。

2 要求

2.1 原料

2.1.1 大麦苗应新鲜、清洁、无污染、无腐烂，并符合GB 2762和GB 2763和符合关于将肠膜明串珠菌肠膜亚种列入《可用于食品的菌种名单》的公告（卫生部公告2012年第8号）的规定。

2.1.2 生产用水应符合GB 5749的有关规定。

2.2 感官要求

感官要求应符合表1规定。

表1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
性状	粉状	取本品50g，将内容物倒入白瓷盘中，在室内自然光下观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，将本品冲泡，品其滋味。
色泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有原料固有的气味和滋味，无异味	
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，g/100g	≤ 7.0	GB 5009.3
灰分，g/100g	≤ 8.0	GB 5009.4
总砷（以As计），mg/kg	≤ 0.3	GB 5009.11
铅（以Pb计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.12

2.4 微生物指标

微生物指标应符合表3的规定。

表3 微生物指标

项 目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数，CFU/g	5	2	10 ²	5×10 ²	GB 4789.2
大肠菌群，CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789.3中的平板计数法

Q/HNLS 0001S-2021

*菌落。CFU/g	25				GB 4789.15
沙门氏菌。/25g	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌。CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789.10 第二法
注：a 样品的采样及处理按GB 4789.1和GB/T 4789.21执行；					
* 检测指标严于食品安全国家标准。					

2.5 净含量及允许短缺量

净含量与允许短缺量应符合JJF 1070规定。

2.6 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合GB 14881的有关规定执行。

2.7 其他卫生要求

应符合GB 2762、GB 2763的有关规定执行。

3 检验

出厂检验项目为：感官、水分、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家有关规定执行。

Q/HQS 0050S-2017

编制说明

大麦青汁粉适用于以新鲜大麦苗为原料，经过压榨、过滤、浓缩、烘干、粉碎包装而成的大麦青汁粉。

根据《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国标准法》、《中华人民共和国药典》2015年版一部，参照GB 7101《食品安全国家标准 饮料》制订本标准的规定，为规范生产，加强管理，确保产品质量，监督检查提供依据，制定本企业标准。

本标准中霉菌指标严于国家食品安全标准GB 7101的规定。

河南轩艺食品有限公司

2017年06月21日



原阳县奥一九香面粉厂农产品加工厂企业标准

Q/YAJ 0001S-2020

杂粮粉

2020-03-05 发布

2020-03-05 实施

原阳县奥一九香面粉厂农产品加工厂 发布

Q/YAJ 0001S-2020

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》的规则编写。

本标准由原阳县奥一九香面粉厂农产品加工厂提出。

本标准起草单位：原阳县奥一九香面粉厂农产品加工厂。

本标准主要起草人：李世军。

H N
Q B

Q/YAJ 0001S-2020

杂粮粉

1 范围

本标准规定了杂粮粉的分类、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存、保质期。

本标准适用于以大豆、黑豆、绿豆、红小豆、豌豆、青豆、荞麦、燕麦、裸大麦、藜麦米、莜麦、黑麦、绿麦、青裸、黑米、红米、紫米、糙米、薏仁、黍米、小米、高粱米、黑麦片、玉米糝中的一种或几种为主要原料，经清理、压片或不压片、研磨、筛理、混合或不混合、包装而成的非即食杂粮粉。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 黍米应符合 GB/T 13356 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.2 荞麦应符合 GB/T 10458 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.3 莜麦应符合 GB/T 13359 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.4 裸大麦应符合 GB/T 11760 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.5 燕麦应符合 NY/T 892 的规定。
- 2.1.6 黑米应符合 NY/T 832 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.7 红米、紫米应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.8 糙米应符合 GB/T 18810 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.9 薏仁应符合 NY/T 2977 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.10 小米应符合 GB/T 11766 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.11 玉米糝应符合 GB/T 22496 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.12 黑麦、绿麦、黑麦片、青裸应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.13 黑豆、青豆应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.14 大豆应符合 GB 1352 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.15 绿豆应符合 GB/T 10462 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.16 红小豆应符合 GB/T 10461 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.17 豌豆应符合 GB/T 10460 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.18 高粱米应符合 LS/T 3215 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.19 藜麦米应符合 LS/T 3245 和 GB 2715 的规定。

Q/YAF 0001S-2020

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	粉状	取适量样品置于洁净白瓷盘中，自然光下 用肉眼观察其性状、色泽，并检查有无外 来杂质，嗅其气味，按食用方法熟制后， 以温开水漱口，品尝其滋味
色泽	具有该产品应有的色泽	
气、滋味	具有该产品应有的气味和滋味，无异味	
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, g/100g	14.5	GB 5009.3
	14.0 (仅限苏麦粉)	
	10.0 (仅限燕麦粉、燕麦粉)	
灰分 (以干基计), g/100g	3.0	GB 5009.4
	2.5 (仅限燕麦粉、燕麦粉)	
粗纤维, %	Q/10号筛全部通过	GB/T 5507
含砂量, %	0.02	GB/T 5508
镉性金属物, g/kg	0.003	GB/T 5509
*铅 (以Pb计), mg/kg	0.18	GB 5009.12
总砷 (以As计), mg/kg	0.5 (单一型黑米粉、紫米粉、红米粉、糙米粉除外)	GB 5009.11
无机砷 (以As计)*, mg/kg	0.2 (仅适用于单一型黑米粉、紫米粉、红米粉、糙米粉)	GB 5009.11
六六六, mg/kg	0.05	GB/T 5009.19
滴滴涕, mg/kg	0.05	GB/T 5009.19
总汞 (以Hg计), mg/kg	0.02	GB 5009.17
镉 (以Cd计), mg/kg	0.2 (仅适用于单一型黑米粉、紫米粉、红米粉、糙米粉)	GB 5009.15
铜 (以Cu计), mg/kg	0.1 (单一型黑米粉、紫米粉、红米粉、糙米粉)	GB 5009.15

Q/YAJ 0001S-2020

		粮除外)		
砷 (以As计) , mg/kg	≤	1.0		GB 5009.17 ^a
苯并[a]芘, μg/kg	≤	5.0 (仅适用于单一型黑米粉、紫米粉、红米粉、糙米粉、玉米粉)		GB 5009.27
单宁 (以干基计) , %	≤	0.3 (仅适用于单一型高粱粉)		GB/T 15686
脱氧雪腐镰刀菌烯醇, μg/kg	≤	1000 (仅限于玉米粉、燕麦粉、燕麦粉)		GB 5009.111
赭曲霉毒素A, μg/kg	≤	5.0		GB 5009.96
玉米赤霉烯酮, μg/kg	≤	60 (仅限于玉米粉)		GB 5009.209
黄曲霉毒素B ₁ , μg/kg	≤	10.0 ^b		GB 5009.22
		5.0 ^c		
		20.0 ^d		
注: a该项指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。 b 可先测定其总种,当总种水平不超过无机砷限量值时,不必测定无机砷,否则需再测定无机砷。 c 仅适用于单一型黑米粉、紫米粉、红米粉、糙米粉。 d 仅适用于除b和c外的其他产品。 e 仅适用于单一型玉米粉。				

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 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 13122 的规定。

2.6 其他要求

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

出厂检验项目为:感官要求、水分、灰分、粗细度、净含量及允许短缺量。型式检验按国家相关规定执行。

Q/YAJ 0001S-2020

编制说明

杂粮粉是以大豆、黑豆、绿豆、红小豆、豌豆、青豆、荞麦、燕麦、裸大麦、藜麦米、苡麦、黑麦、绿麦、青稞、黑米、红米、紫米、糙米、薏仁、黍米、小米、高粱米、燕麦片、玉米糝中的一种或几种为主要原料，经清理、压片或不压片、研磨、筛理，混合或不混合，包装而成的非即食杂粮粉。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，参照 GB 2715《食品安全国家标准 粮食》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。

原阳县奥一九香面粉厂农产品加工厂

编制说明

本标准适用于以小麦粉为主要原料，添加菠菜(榨汁或打浆)、胡萝卜(榨汁或打泥)、西红柿(榨汁或打泥)、黄瓜(榨汁)、南瓜(榨汁或蒸熟、打泥)、紫甘蓝(榨汁或打泥)、紫薯(榨汁或蒸熟、打泥)、甜菜根(榨汁)、红心火龙果(榨汁)、西兰花(打泥)、山药(榨汁或打泥)、芹菜(榨汁)、小青菜(榨汁)、黄秋葵(榨汁)、黑木耳(打泥)、菠菜粉、紫甘蓝粉、番茄粉、胡萝卜粉、南瓜粉、黄瓜粉、紫薯粉、山药粉、甜菜根粉、西兰花粉、苦瓜粉、荞麦粉、大麦青汁粉、小米粉、玉米粉、高粱粉、燕麦粉、藜麦粉、黑芝麻(打泥或磨粉)、核桃(打泥或磨粉)、干制红枣(打泥或磨粉)、红豆粉、黑米粉、薏米粉、绿豆粉、黑豆粉、红心火龙果粉、番茄粉、紫甘蓝粉、藕粉、苹果粉、香蕉粉、草莓粉、牛油果粉、山楂粉、鸡内金粉、麦芽粉、陈皮粉、虾肉粉、牡蛎粉、金枪鱼粉、小麦胚芽粉、乳清蛋白粉、干酪粉、蛋黄粉、桑叶粉、芡实粉、荷叶粉、玫瑰花(重瓣红玫瑰)粉、猪肝粉、牛肉粉、鳕鱼粉、三文鱼粉、虾皮粉、矿物质(碳酸钙、焦磷酸铁、氧化锌)、维生素B₁(盐酸硫胺素)其中的一种或多种，添加生活饮用水，经混合搅拌、和面、熟化、压延、切条(成型)、干燥、下架切断、分拣、称重、包装而成的非即食造型面。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，制订了本企业标准，作为组织生产，质量控制和监督检查的依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

河南乐蔬食品有限公司