



410180S-2021



想念食品股份有限公司企业标准

Q/XNS 0006S-2021

---

# 花色挂面

2021-01-24 发布

2021-01-24 实施

---

想念食品股份有限公司 发布

## 前 言

本标准的附录 1、2、3 为规范性附录。

本标准由想念食品股份有限公司提出。

本标准起草单位：想念食品股份有限公司。

本标准主要起草人：孙君庚、张珍、王充、王建、郭媛媛、孔令云、王婉赞、赵献中、董金龙、孙粮、张选祖。

本标准同样适用的制造企业：霍尔果斯想念远航食品有限公司（地址：新疆伊犁州霍尔果斯中哈合作中心配套区首开区北京路 A3 号地块 3 号厂房）、镇平想念食品有限公司（地址：镇平县杨营镇玉漳大道与玉源南路交叉口东南角）。

本标准自发布之日起代替 Q/XNS 0006S-2020（备案号 417096S-2020，2020-12-18）。

# 花色挂面

## 1 范围

本标准规定了花色挂面的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以小麦粉、紫小麦粉、黑小麦粉、红小麦粉、绿小麦粉、褐小麦粉、全麦粉、青稞粉、黑青稞粉、白青稞粉、燕麦粉、荞麦粉、苦荞粉、甜荞粉、莜麦粉、藜麦粉、山药粉、淮山药粉、怀山药粉、小米粉、薏仁粉、高粱粉、鹰嘴豆粉、红豆粉、红扁豆粉、白扁豆粉、赤小豆粉、木豆粉、黄豆粉、大豆粉、竹豆粉、蚕豆粉、黑豆粉、豌豆粉、青豆粉、芸豆粉、豇豆粉、黑米粉、糙米（粉碎）、玄米（粉碎）、紫米粉、大米粉、粘米粉、小米（粉碎）、小黄米粉、大黄米粉、香米粉、红米粉、黍米粉、粟米粉、籼米粉、粳米粉、糯米粉、甘薯粉、马铃薯粉、木薯粉、红薯粉、紫薯粉、魔芋粉、香芋粉、芋头粉、土豆粉、芡实（粉碎）、莲子（粉碎）中的一种或几种为主要原料，添加玉米粉、荞麦粉、苦荞粉、甜荞粉、绿豆粉、小麦胚粉、青稞粉、黑青稞粉、大麦苗粉、小麦苗粉、紫小麦粉、黑小麦粉、全麦粉、（裸）大麦粉、燕麦粉、藜麦粉、莜麦粉、薏仁粉、高粱粉、鹰嘴豆粉、红豆粉、红扁豆粉、白扁豆粉、赤小豆粉、木豆粉、黄豆粉、大豆粉、竹豆粉、蚕豆粉、黑豆粉、豌豆粉、青豆粉、芸豆粉、豇豆粉、亚麻籽粉、核桃粉、板栗粉、杏仁粉、大豆膳食纤维粉、燕麦麸粉、小麦麸粉、小麦膳食纤维粉、米胚膳食纤维粉、稻米胚芽粉、黑米粉、糙米（粉碎）、玄米（粉碎）、紫米粉、大米粉、小米（粉碎）、小黄米粉、大黄米粉、香米粉、红米粉、黍米粉、粟米粉、籼米粉、粳米粉、糯米粉、甘薯粉、马铃薯粉、木薯粉、红薯粉、紫薯粉、魔芋粉、香芋粉、芋头粉、土豆粉、食用菌粉【香菇粉、银耳粉、黑木耳粉、蛹虫草粉、猴头菇粉、平菇粉、草菇粉、红菇粉、金针菇粉、灰树花粉、鸡腿菇粉、花菇粉、冬菇粉、姬松茸粉、竹荪粉中的一种或几种】、果蔬粉【菜豆粉、菠菜粉、紫甘蓝粉、南瓜粉、番茄粉、芹菜粉、胡萝卜粉、（红）甜菜粉、洋葱粉、茄子粉、黄瓜粉、冬瓜粉、白菜粉、黄花菜粉、蕨菜粉、豆角粉、苔菜粉、竹笋粉、莴笋粉、芦笋粉、黄秋葵粉、荠菜粉、油菜粉、花菜粉、芥菜粉、苋菜粉、四季豆粉、香椿嫩叶粉、结球甘蓝粉、大蒜粉、大葱粉、辣椒粉、茺荬粉、青梗菜粉、萝卜粉、萝卜叶粉、莲藕粉、苦瓜粉、香蕉粉、苹果粉、草莓粉、芒果粉、黄桃粉、菠萝粉、橙子粉、哈密瓜粉、蓝莓粉、樱桃粉、荔枝粉、葡萄粉、猕猴桃粉、梨粉、杏粉、无花果粉、酸梅粉、乌梅粉、桃粉、红枣粉、枸杞粉、黑果枸杞粉、山药粉、淮山药粉、怀山药粉中的一种或几种】、药食同源粉【玉竹（粉碎）、余甘子粉（粉碎）、葛根粉（粉碎）、芡实粉（粉碎）、莲子粉（粉碎）、茯苓粉（粉碎）、贡菊（粉碎）、桑叶（粉碎）、龙眼肉（桂圆）（粉碎）、百合（粉碎）、鸡内金（粉碎）、桑椹（粉碎）、黑芝麻（粉碎）、阿胶（粉碎）、山楂（粉碎）、黄精（粉碎）、蒲公英（粉碎）、荷叶（粉碎）、淡竹叶（粉碎）、金银花（粉碎）、甘草（粉碎）、罗汉果（粉碎）、乌梅（粉碎）、肉桂（粉碎）、佛手（粉碎）、沙棘（粉碎）、麦芽（粉碎）、栀子（粉碎）、胖大海（粉碎）、桔梗（粉碎）、菊苣（粉碎）、紫苏（粉碎）、酸枣仁（粉碎）、鲜芦根（打浆）、

（干）姜（粉碎）、高良姜（粉碎）、鱼腥草（粉碎）、薄荷（粉碎）、决明子（粉碎）、鲜白茅根（打浆）、丁香（粉碎）、八角茴香（粉碎）、刀豆（粉碎）、小茴香（粉碎）、马齿苋（粉碎）、火麻仁（粉碎）、白芷（粉碎）、白果（粉碎）、肉豆蔻（粉碎）、青果（粉碎）、砂仁（粉碎）、橘红（粉碎）、莱菔子（粉碎）、淡豆豉（粉碎）、覆盆子（粉碎）、木瓜（粉碎）中的一种或几种】、圆苞车前子壳（粉碎）、重瓣红玫瑰（粉碎）、奇亚籽（粉碎）、藻类制品粉【裙带菜粉、海带粉、紫菜粉、海苔粉中的一种或几种】、人参（人工种植 5 年及 5 年以下）（粉碎）、代代花（粉碎）、茉莉花（粉碎）、槐花（粉碎）、辣木叶（粉碎）、绿茶粉、抹茶粉、鸡全蛋粉、鸡蛋黄粉、鸡蛋白粉、大豆（分离）蛋白粉、食用螺旋藻粉（钝顶螺旋藻或极大螺旋藻）、菊粉中的一种或几种，添加或不添加食品营养强化剂【钙（来源：牛骨粉或柠檬酸钙或 L-乳酸钙或碳酸钙）、铁（来源：焦磷酸铁或乳酸亚铁或硫酸亚铁）、锌（来源：乳酸锌或葡萄糖酸锌或氧化锌）、硒（来源：亚硒酸钠或富硒食用菌粉或硒蛋白）、维生素 B<sub>1</sub>（来源：盐酸硫胺素）、维生素 B<sub>2</sub>（来源：核黄素）、烟酸、L-赖氨酸（来源：L-盐酸赖氨酸）中的一种或几种】（食品营养强化剂仅适用于以小麦粉为主要原料的产品）、食用玉米淀粉、食用木薯淀粉、食用盐、碳酸钠、谷朊粉、魔芋精粉、黄原胶、褐藻酸钠中的一种或几种，以上原料经处理或不处理，添加生活饮用水，经配料、和面、熟化、压延、切条、干燥、截断、称量、包装而成的花色挂面。

根据原料不同可分为：玉米（风味）挂面、玉米南瓜杂粮（风味）挂面、荞麦（风味）挂面、荞麦面、荞麦茯苓杂粮（风味）挂面、荞麦青稞（风味）挂面、绿豆（风味）挂面、绿豆葛根杂粮（风味）挂面、麦胚（风味）挂面、青稞（风味）挂面、燕麦（风味）挂面、藜麦（风味）挂面、藜麦山药杂粮（风味）挂面、红豆薏仁杂粮（风味）挂面、亚麻籽（风味）挂面、稻米胚芽面、红薯（风味）挂面、香菇（风味）挂面、菠菜（风味）挂面、核桃（风味）挂面、小米（风味）挂面、红枣小米（风味）挂面、红枣小米枸杞（风味）挂面、余甘子（风味）挂面、鸡蛋（风味）挂面、蛋黄（风味）挂面、蛋清（风味）挂面、高蛋白挂面、螺旋藻（风味）挂面、多谷物杂粮挂面、（多彩）蔬菜面、营养强化面、营养强化鸡蛋面、营养强化菠菜面、营养强化麦胚面、营养强化麦胚菠菜面、营养强化麦胚鸡蛋面、菊花（风味）挂面、绿茶（风味）挂面、抹茶（风味）挂面、麦胚（风味）复配全麦挂面、香菇（风味）复配全麦挂面、青稞（风味）复配全麦挂面、荞麦（风味）复配全麦挂面、青稞黑小麦挂面、青稞杂粮挂面、燕麦杂粮挂面、热干面挂面、紫薯（风味）杂粮挂面、红豆（风味）杂粮挂面、紫麦杂粮（风味）挂面、紫麦红豆（杂粮）挂面、山药红枣（风味）挂面、红枣山药（风味）挂面、杂粮挂面、苦荞黑小麦挂面、苦荞青稞挂面、苦荞黑青稞挂面、苦荞复配燕麦挂面、苦荞全麦挂面、复合多谷物挂面、黑小麦苦荞挂面、黑小麦荞麦挂面。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 小麦粉、紫小麦粉、黑小麦粉、红小麦粉、绿小麦粉、褐小麦粉应符合 GB/T 1355 的规定。

2.1.2 绿豆粉、藜麦粉、薏仁粉、高粱粉、黑米粉、紫米粉、红米粉、粘米粉、鹰嘴豆粉、红豆粉、红扁豆粉、白扁豆粉、赤小豆粉、木豆粉、黄豆粉、竹豆粉、蚕豆粉、黑豆粉、豌豆粉、青豆粉、芸豆粉、豇豆

粉、大豆粉、小黄米粉、大米粉、大黄米粉、香米粉、黍米粉、粟米粉、粳米粉、粳米粉、糯米粉应符合 GB 2715 的规定。

2.1.3 青稞粉、白青稞粉、黑青稞粉、（裸）大麦粉应符合 NY/T 891 的规定。

2.1.4 全麦粉应符合 LS/T 3244 的规定。

2.1.5 荞麦粉、苦荞粉、甜荞粉应符合 GB/T 35028 的规定。

2.1.6 玉米粉应符合 GB/T 10463 的规定。

2.1.7 小麦胚粉应符合 LS/T 3210 的规定。

2.1.8 燕麦粉应符合 NY/T 892 的规定。

2.1.9 亚麻籽粉、核桃粉、板栗粉、杏仁粉应符合 GB 19300 的规定。

2.1.10 大豆膳食纤维粉应符合 GB/T 22494 的规定。

2.1.11 燕麦麸粉应符合 LS/T 3302 的规定。

2.1.12 米胚膳食纤维粉、小麦膳食纤维粉应符合 QB/T 5028 的规定。

2.1.13 小米应符合 GB/T 11766 的规定。

2.1.14 红薯粉、紫薯粉、山药粉、淮山药粉、怀山药粉、甘薯粉、马铃薯粉、木薯粉、香芋粉、芋头粉、土豆粉应符合 NY/T 2984 的规定。

2.1.15 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。

2.1.16 食用菌粉应符合 GB 7096 的规定。

2.1.17 果蔬粉应符合 NY/T 1884 的规定。

2.1.18 小米粉、小麦麸粉、稻米胚芽粉应符合 GB 2762、GB 2763 的规定。

2.1.19 药食同源粉所用原料应符合《中华人民共和国药典》（2020 版）的规定。

2.1.20 绿茶粉应符合 NY/T 2672 的规定。

2.1.21 抹茶粉应符合 GB/T 34778 的规定。

2.1.22 鸡全蛋粉、鸡蛋黄粉、鸡蛋白粉应符合 GB 2749 的规定。

2.1.23 大豆（分离）蛋白粉应符合 GB 20371 的规定。

2.1.24 食用螺旋藻粉应符合 GB/T 16919 和 GB 19643 的规定。

2.1.25 菊粉应符合原卫生部《关于批准菊粉、多聚果糖为新资源食品的公告》（2009 年 第 5 号）的规定。

2.1.26 牛骨粉应符合 GB 1903.19 的规定。

2.1.27 柠檬酸钙应符合 GB 1903.14 的规定。

2.1.28 焦磷酸铁应符合 GB 1903.16 的规定。

2.1.29 乳酸锌应符合 GB 1903.11 的规定。

2.1.30L-乳酸钙应符合 GB 25555 的规定。

2.1.31 乳酸亚铁应符合 GB 1903.47 的规定。

- 2.1.32 亚硒酸钠应符合 GB 1903.9 的规定。
- 2.1.33 维生素 B<sub>1</sub> 应符合 GB 14751 的规定。
- 2.1.34 维生素 B<sub>2</sub> 应符合 GB 14752 的规定。
- 2.1.35 烟酸应符合 GB 14757 的规定。
- 2.1.36 L-赖氨酸（来源：L-盐酸赖氨酸）应符合 GB 1903.1 的规定。
- 2.1.37 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.38 食用木薯淀粉应符合 NY/T 875 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.39 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.40 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.41 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 2.1.42 魔芋精粉应符合 GB/T 18104 的规定。
- 2.1.43 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.44 褐藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.45 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.46 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.47 葡萄糖酸锌应符合 GB 8820 的规定。
- 2.1.48 硫酸亚铁应符合 GB 29211 的规定。
- 2.1.49 富硒食用菌粉应符合 GB 1903.22 的规定。
- 2.1.50 硒蛋白应符合 GB 1903.28 的规定。
- 2.1.51 大麦苗粉、小麦苗粉应卫生、无污染、无霉变，符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.52 辣木叶应符合 GH/T 1142 及原卫生部《关于批准蛋白核小球藻等 4 种新资源食品的公告》2012 年第 19 号的规定。
- 2.1.53 氧化锌应符合 GB 1903.4 的规定。
- 2.1.54 莜麦粉应符合 GB/T 13360 的规定。
- 2.1.55 糙米、玄米应符合 GB/T 18810 的规定。
- 2.1.56 藻类制品粉应符合 GB 19643 的规定。
- 2.1.57 圆苞车前子壳、奇亚籽应符合原国家卫计委《关于批准塔格糖等 6 种新食品原料的公告》（2014 年第 10 号）的规定。
- 2.1.58 重瓣红玫瑰应符合原卫生部《关于批准 DHA 藻油、棉籽低聚糖等 7 种物品为新资源食品及其他相关规定的公告》（2010 年第 3 号）的规定。
- 2.1.59 人参（人工种植 5 年及 5 年以下）应符合原卫生部《关于批准人参（人工种植）为新资源食品的公告》（2012 年第 17 号）的规定。

2.1.60 代代花、茉莉花、槐花应符合 NY/T 1506 的规定。

2.1.61 芡实、莲子应符合《中华人民共和国药典》（2020 版）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   | 具有产品应有的性状               | 取适量的样品，放入洁净的白糖瓷盘内，观察其外观性状、色泽，嗅其气味，然后用沸水煮熟，品尝其滋味和口感，并检查有无外来杂质 |
| 色泽   | 具有该产品应有的色泽              |                                                              |
| 杂质   | 无肉眼可见的外来异物              |                                                              |
| 气、滋味 | 具有产品应有的气、滋味，无酸味、霉味及其它异味 |                                                              |
| 口感   | 煮熟后口感不粘，不牙碜             |                                                              |

## 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，% $\leq$                            | 14.0                                | GB 5009.3      |
| 酸度，mL/10g $\leq$                       | 3.5 <sup>g</sup> 8.0 <sup>a</sup>   | GB 5009.239    |
| 自然断条率，% $\leq$                         | 8.0 <sup>g</sup> 10.0 <sup>a</sup>  | LS/T 3212 附录 B |
| 熟断条率，% $\leq$                          | 5.0 <sup>g</sup> 10.0 <sup>a</sup>  | LS/T 3212 附录 C |
| 烹调损失率，% $\leq$                         | 14.0 <sup>g</sup> 15.0 <sup>a</sup> | LS/T 3212 附录 C |
| 铅*（以 Pb 计），mg/kg $\leq$                | 0.15                                | GB 5009.12     |
| 总砷（以 As 计），mg/kg $\leq$                | 0.5                                 | GB 5009.11     |
| 黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> ，μg/kg $\leq$     | 5.0                                 | GB 5009.22     |
| 蛋白质 <sup>b</sup> ，g/100g $\geq$        | 12.0                                | GB 5009.5      |
| 膳食纤维 <sup>c</sup> ，g/100g $\geq$       | 3.0                                 | GB 5009.88     |
| 总黄酮 <sup>d</sup> ，% $\geq$             | 1.0                                 | NY/T 1295      |
| 钙 <sup>e</sup> （以 Ca 计），mg/kg          | 1600~3200                           | GB 5009.92     |
| 铁 <sup>e</sup> （以 Fe 计），mg/kg          | 24~36                               | GB 5009.90     |
| 锌 <sup>e</sup> （以 Zn 计），mg/kg          | 16~46                               | GB 5009.14     |
| 硒 <sup>e</sup> （以 Se 计），μg/kg          | 140~280                             | GB 5009.93     |
| 维生素 B <sub>1</sub> <sup>e</sup> ，mg/kg | 3~5                                 | GB 5009.84     |
| 维生素 B <sub>2</sub> <sup>e</sup> ，mg/kg | 3~5                                 | GB 5009.85     |

|                            |       |             |
|----------------------------|-------|-------------|
| 烟酸 <sup>e</sup> ，mg/kg     | 40～50 | GB 5009.89  |
| L-赖氨酸 <sup>e</sup> ，g/kg   | 1～2   | GB 5009.124 |
| 展青霉素 <sup>f</sup> ，μg/kg ≤ | 20    | GB 5009.185 |

注：\*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

a 仅限于以全麦粉、紫小麦粉、黑小麦粉、红小麦粉、绿小麦粉、褐小麦粉、青稞粉、黑青稞粉、白青稞粉、燕麦粉、荞麦粉、苦荞粉、甜荞粉、藜麦粉为主要原料或添加山楂粉、番茄粉的产品检验。

b 仅限于高蛋白挂面产品的检验。

c 仅限于以全麦粉为主要原料的产品检验。

d 仅限于苦荞粉添加量≥80%的产品检验。

e 添加相应食品营养强化剂的产品检验。

f 仅限于添加苹果粉、山楂粉的产品检验。

g 仅限于以小麦粉为主要原料的产品检验。

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

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；食品营养强化剂的使用应符合 GB 14880 的规定；兽药残留限量应符合 GB 31650 的规定，新食品原料的使用应符合国家相关公告的规定。

3 检验

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





161600140349  
有效期2022年1月11日

## 检测报告

报告编号: A2180197346101003C

第 1 页 共 2 页

委托单位: 想念食品股份有限公司

地 址: 南阳市龙升工业园

### 样品信息:

|          |                                     |
|----------|-------------------------------------|
| 样品名称     | : 样品 3                              |
| CTI 样品编号 | : JK04236003                        |
| 样品状态     | : 袋装固体                              |
| 样品数量     | : 500g                              |
| 生产日期     | : 2018. 10. 17                      |
| 样品类型     | : 小麦粉                               |
| 样品接收日期   | : 2018 年 10 月 19 日                  |
| 样品检测日期   | : 2018 年 10 月 19 日~2018 年 10 月 30 日 |

检测项目: 铁

检测结果: 请参见下页。



编制: 周书文

审 核:

赵春华

批准: 吴圣江

日 期:

2018 年 10 月 30 日

吴圣江  
授权签字人  
河南华测检测技术有限公司



郑州高新技术产业开发区梧桐街 121 号 2 幢

## 检测报告

报告编号: A2180197346101003C

第 2 页 共 2 页

**检测结果:**

| 序号 | 检测项目 | 单位    | 检测结果 | 检出限  | 检测方法                   |
|----|------|-------|------|------|------------------------|
| 1  | 铁    | mg/kg | 12.6 | 0.75 | GB 5009.90-2016<br>第一法 |

\*\*\* 报告结束 \*\*\*

**声明:**

1. 检测报告无批准人签字、“检验检测专用章”及骑缝章无效。
2. 复印检测报告未盖红色检验检测专用章无效;报告涂改无效;未经本公司同意,不得部分复制本报告。
3. 委托样品信息均由客户提供,检测结果仅对来样负责。
4. 若有异议,请于报告发出之日起7个工作日内向本单位提出,逾期不予受理。
5. 未经 CTI 同意,不得将此报告用于商业宣传等相关活动。



附录2



**华测检测**  
CENTRE TESTING INTERNATIONAL



161600140349  
有效期2022年1月11日

## 检测报告

报告编号: A2180197346101002C

第 1 页 共 2 页

**委托单位:** 想念食品股份有限公司

**地 址:** 南阳市龙升工业园

**样品信息:**

|          |                                     |
|----------|-------------------------------------|
| 样品名称     | : 样品 2                              |
| CTI 样品编号 | : JK04236002                        |
| 样品状态     | : 袋装固体                              |
| 样品数量     | : 500g                              |
| 生产日期     | : 2018.10.17                        |
| 样品类型     | : 小麦粉                               |
| 样品接收日期   | : 2018 年 10 月 19 日                  |
| 样品检测日期   | : 2018 年 10 月 19 日~2018 年 10 月 30 日 |

**检测项目:** 铁

**检测结果:** 请参见下页。



编制: 周书文

批准: 吴圣江

吴圣江  
授权签字人  
河南华测检测技术有限公司

审 核: 赵春华

日 期: 2018 年 10 月 30 日



郑州高新技术产业开发区梧桐街 121 号 2 幢

Hotline: 400-6788-333

www.cti-cert.com

E-mail: info@cti-cert.com

Complaint call: 0755-33681700

Complaint E-mail: complaint@cti-cert.com



## 检测报告

报告编号: A2180197346101002C

第 2 页 共 2 页

**检测结果:**

| 序号 | 检测项目 | 单位    | 检测结果 | 检出限  | 检测方法                   |
|----|------|-------|------|------|------------------------|
| 1  | 铁    | mg/kg | 8.3  | 0.75 | GB 5009.90-2016<br>第一法 |

\*\*\* 报告结束 \*\*\*

**声明:**

1. 检测报告无批准人签字、“检验检测专用章”及骑缝章无效。
2. 复印检测报告未盖红色检验检测专用章无效;报告涂改无效;未经本公司同意,不得部分复制本报告。
3. 委托样品信息均由客户提供,检测结果仅对来样负责。
4. 若有异议,请于报告发出之日起7个工作日内向本单位提出,逾期不予受理。
5. 未经 CTI 同意,不得将此报告用于商业宣传等相关活动。





## 检测报告

QDF19-040192-02

发布日期: 2019年12月06日

客户名称: 想念食品股份有限公司  
客户地址: 南阳市龙升工业园龙升大道

样品名称: 样品1  
生产商: /  
样品批号: /  
生产日期: 2019.11.28  
样品其他信息: 委托单位: 想念食品股份有限公司; 面粉

以上样品及信息由客户提供及确认, SGS不承担证实客户提供信息的准确性、适当性和(或)完整性责任。

样品接收日期: 2019年12月02日  
检测周期: 2019年12月02日 - 2019年12月06日  
检测要求: 根据客户要求检测  
检测方法: 请参见下一页  
检测结果: 请参见下一页

除非另有说明, 本检测结果仅与被检测物品有关。未经检验机构书面同意, 委托人不得擅自使用检测结果进行不当宣传。



李敏

曹现燕

李启生



编制人

审核人

批准人

通标标准技术服务(青岛)有限公司

第1页,共2页



Unless otherwise agreed in writing, this document is issued by the Company subject to its General Conditions of Service printed overleaf, available on request or accessible at <http://www.sgs.com/en/Terms-and-Conditions.aspx> and, for electronic format documents, subject to Terms and Conditions for Electronic Documents at <http://www.sgs.com/en/Terms-and-Conditions/Terms-e-Documents.aspx>. Attention is drawn to the limitation of liability, indemnification and jurisdiction issues defined therein. Any holder of this document is advised that information contained hereon reflects the Company's findings at the time of its intervention only and within the limits of Client's instructions, if any. The Company's sole responsibility is to its Client and this document does not exonerate parties to a transaction from exercising all their rights and obligations under the transaction documents. This document cannot be reproduced except in full, without prior written approval of the Company. Any unauthorized alteration, forgery or falsification of the content or appearance of this document is unlawful and offenders may be prosecuted to the fullest extent of the law.

Attention: To check the authenticity of testing/inspection report & certificate, please contact us at telephone: (86-755)83071443, or email: [CN.Doccheck@sgs.com](mailto:CN.Doccheck@sgs.com)

SGS Center, No. 143, Zhuzhou Road, Laoshan District, Qingdao, China 266101  
t (86-532) 68999888 f (86-532) 80991955

[www.sgs.com](http://www.sgs.com)  
[sgs.china@sgs.com](mailto:sgs.china@sgs.com)

Member of the SGS Group (SGS SA)



## 检测报告

QDF19-040192-02

发布日期: 2019年12月06日

## 检测样品描述:

| 样品编号 | SGS样品ID          | 描述   |
|------|------------------|------|
| 1    | QDF19-040192.001 | 袋装样品 |

## 理化检测

## 检测结果:

| 检测项目  | 单位    | 检测方法                | 检测结果        | 定量限 |
|-------|-------|---------------------|-------------|-----|
| 锌(Zn) | mg/kg | GB 5009.14-2017 第一法 | 001<br>6.86 | 3   |

\*\*\* 结束 \*\*\*



通标标准技术服务(青岛)有限公司

第2页,共2页



SGS-CSL (Qingdao) Technical Services (Qingdao) Co., Ltd.

Unless otherwise agreed in writing, this document is issued by the Company subject to its General Conditions of Service printed overleaf, available on request or accessible at <http://www.sgs.com/en/Terms-and-Conditions.aspx> and, for electronic format documents, subject to Terms and Conditions for Electronic Documents at <http://www.sgs.com/en/Terms-and-Conditions/Terms-e-Documents.aspx>. Attention is drawn to the limitation of liability, indemnification and jurisdiction issues defined therein. Any holder of this document is advised that information contained hereon reflects the Company's findings at the time of its intervention only and within the limits of Client's instructions, if any. The Company's sole responsibility is to its Client and this document does not exonerate parties to a transaction from exercising all their rights and obligations under the transaction documents. This document cannot be reproduced except in full, without prior written approval of the Company. Any unauthorized alteration, forgery or falsification of the content or appearance of this document is unlawful and offenders may be prosecuted to the fullest extent of the law.

Attention: To check the authenticity of testing/inspection report & certificate, please contact us at telephone: (86-755)83071443, or email: [CN.Qoscheck@sgs.com](mailto:CN.Qoscheck@sgs.com)

SGS Center, No. 143, Zhuzhou Road, Laoshan District, Qingdao, China 266101  
t (86-532) 68999888 f (86-532) 80991955

[www.sgs.com](http://www.sgs.com)  
[sgs.china@sgs.com](mailto:sgs.china@sgs.com)

Member of the SGS Group (SGS SA)

## 编制说明

本标准适用于以小麦粉、紫小麦粉、黑小麦粉、红小麦粉、绿小麦粉、褐小麦粉、全麦粉、青稞粉、黑青稞粉、白青稞粉、燕麦粉、荞麦粉、苦荞粉、甜荞粉、莜麦粉、藜麦粉、山药粉、淮山药粉、怀山药粉、小米粉、薏仁粉、高粱粉、鹰嘴豆粉、红豆粉、红扁豆粉、白扁豆粉、赤小豆粉、木豆粉、黄豆粉、大豆粉、竹豆粉、蚕豆粉、黑豆粉、豌豆粉、青豆粉、芸豆粉、豇豆粉、黑米粉、糙米（粉碎）、玄米（粉碎）、紫米粉、大米粉、粘米粉、小米（粉碎）、小黄米粉、大黃米粉、香米粉、红米粉、黍米粉、粟米粉、籼米粉、粳米粉、糯米粉、甘薯粉、马铃薯粉、木薯粉、红薯粉、紫薯粉、魔芋粉、香芋粉、芋头粉、土豆粉、芡实（粉碎）、莲子（粉碎）中的一种或几种为主要原料，添加玉米粉、荞麦粉、苦荞粉、甜荞粉、绿豆粉、小麦胚粉、青稞粉、黑青稞粉、大麦苗粉、小麦苗粉、紫小麦粉、黑小麦粉、全麦粉、（裸）大麦粉、燕麦粉、藜麦粉、莜麦粉、薏仁粉、高粱粉、鹰嘴豆粉、红豆粉、红扁豆粉、白扁豆粉、赤小豆粉、木豆粉、黄豆粉、大豆粉、竹豆粉、蚕豆粉、黑豆粉、豌豆粉、青豆粉、芸豆粉、豇豆粉、亚麻籽粉、核桃粉、板栗粉、杏仁粉、大豆膳食纤维粉、燕麦麸粉、小麦麸粉、小麦膳食纤维粉、米胚膳食纤维粉、稻米胚芽粉、黑米粉、糙米（粉碎）、玄米（粉碎）、紫米粉、大米粉、小米（粉碎）、小黄米粉、大黃米粉、香米粉、红米粉、黍米粉、粟米粉、籼米粉、粳米粉、糯米粉、甘薯粉、马铃薯粉、木薯粉、红薯粉、紫薯粉、魔芋粉、香芋粉、芋头粉、土豆粉、食用菌粉【香菇粉、银耳粉、黑木耳粉、蛹虫草粉、猴头菇粉、平菇粉、草菇粉、红菇粉、金针菇粉、灰树花粉、鸡腿菇粉、花菇粉、冬菇粉、姬松茸粉、竹荪粉中的一种或几种】、果蔬粉【菜豆粉、菠菜粉、紫甘蓝粉、南瓜粉、番茄粉、芹菜粉、胡萝卜粉、（红）甜菜粉、洋葱粉、茄子粉、黄瓜粉、冬瓜粉、白菜粉、黄花菜粉、蕨菜粉、豆角粉、苔菜粉、竹笋粉、莴笋粉、芦笋粉、黄秋葵粉、荠菜粉、油菜粉、花菜粉、芥菜粉、苋菜粉、四季豆粉、香椿嫩叶粉、结球甘蓝粉、大蒜粉、大葱粉、辣椒粉、茺荻粉、青梗菜粉、萝卜粉、萝卜叶粉、莲藕粉、苦瓜粉、香蕉粉、苹果粉、草莓粉、芒果粉、黄桃粉、菠萝粉、橙子粉、哈密瓜粉、蓝莓粉、樱桃粉、荔枝粉、葡萄粉、猕猴桃粉、梨粉、杏粉、无花果粉、酸梅粉、乌梅粉、桃粉、红枣粉、枸杞粉、黑果枸杞粉、山药粉、淮山药粉、怀山药粉中的一种或几种】、药食同源粉【玉竹（粉碎）、余甘子粉（粉碎）、葛根粉（粉碎）、芡实粉（粉碎）、莲子粉（粉碎）、茯苓粉（粉碎）、贡菊（粉碎）、桑叶（粉碎）、龙眼肉（桂圆）（粉碎）、百合（粉碎）、鸡内金（粉碎）、桑椹（粉碎）、黑芝麻（粉碎）、阿胶（粉碎）、山楂（粉碎）、黄精（粉碎）、蒲公英（粉碎）、荷叶（粉碎）、淡竹叶（粉碎）、金银花（粉碎）、甘草（粉碎）、罗汉果（粉碎）、乌梅（粉碎）、肉桂（粉碎）、佛手（粉碎）、沙棘（粉碎）、麦芽（粉碎）、栀子（粉碎）、胖大海（粉碎）、桔梗（粉碎）、菊苣（粉碎）、紫苏（粉碎）、酸枣仁（粉碎）、鲜芦根（打浆）、（干）姜（粉碎）、高良姜（粉碎）、鱼腥草（粉碎）、薄荷（粉碎）、决明子（粉碎）、鲜白茅根（打浆）、丁香（粉碎）、八角茴香（粉碎）、刀豆（粉碎）、小茴香（粉碎）、马齿苋（粉碎）、火麻仁（粉

碎)、白芷(粉碎)、白果(粉碎)、肉豆蔻(粉碎)、青果(粉碎)、砂仁(粉碎)、橘红(粉碎)、莱菔子(粉碎)、淡豆豉(粉碎)、覆盆子(粉碎)、木瓜(粉碎)中的一种或几种】、圆苞车前子壳(粉碎)、重瓣红玫瑰(粉碎)、奇亚籽(粉碎)、藻类制品粉【裙带菜粉、海带粉、紫菜粉、海苔粉中的一种或几种】、人参(人工种植5年及5年以下)(粉碎)、代代花(粉碎)、茉莉花(粉碎)、槐花(粉碎)、辣木叶(粉碎)、绿茶粉、抹茶粉、鸡全蛋粉、鸡蛋黄粉、鸡蛋白粉、大豆(分离)蛋白粉、食用螺旋藻粉(钝顶螺旋藻或极大螺旋藻)、菊粉中的一种或几种,添加或不添加食品营养强化剂【钙(来源:牛骨粉或柠檬酸钙或L-乳酸钙或碳酸钙)、铁(来源:焦磷酸铁或乳酸亚铁或硫酸亚铁)、锌(来源:乳酸锌或葡萄糖酸锌或氧化锌)、硒(来源:亚硒酸钠或富硒食用菌粉或硒蛋白)、维生素B<sub>1</sub>(来源:盐酸硫胺素)、维生素B<sub>2</sub>(来源:核黄素)、烟酸、L-赖氨酸(来源:L-盐酸赖氨酸)中的一种或几种】(食品营养强化剂仅适用于以小麦粉为主要原料的产品)、食用玉米淀粉、食用木薯淀粉、食用盐、碳酸钠、谷朊粉、魔芋精粉、黄原胶、褐藻酸钠中的一种或几种,以上原料经处理或不处理,添加生活饮用水,经配料、和面、熟化、压延、切条、干燥、截断、称量、包装而成的花色挂面。

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》有关规定,参照LS/T 3212《挂面》制订本企业标准,作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

本标准中铁的添加量符合GB 14880的规定(14mg/kg~26 mg/kg),小麦粉中铁的本底含量为10mg/kg【依据检测报告(见附录1、2)及《中国食物成分表》第2版】,因此铁的理化指标范围在24mg/kg~36mg/kg。锌的添加量符合GB 14880的规定(10mg/kg~40 mg/kg),小麦粉中锌的本底含量为6mg/kg【依据检测报告(见附录3)及《中国食物成分表》第2版】,因此锌的理化指标范围在16mg/kg~46mg/kg。

想念食品股份有限公司