



410724S-2021



想念食品股份有限公司企业标准

Q/XNS 0008S-2021

杂粮面条

2021-04-15 发布

2021-04-15 实施

想念食品股份有限公司 发布

前 言

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、王婉赟、赵献中、董金龙、孙粮。

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）。

H N

Q B

杂粮面条

1 范围

本标准规定了杂粮面条的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以荞麦粉、苦荞粉、甜荞粉、燕麦粉、藜麦粉、红藜麦粉、黑藜麦粉、白藜麦粉、莜麦粉、青稞粉、黑青稞粉、玉米粉、黄米粉、小米粉、黍米粉、粟米粉、玄米粉、薏仁粉、高粱粉、绿豆粉、鹰嘴豆粉、红豆粉、红小豆粉、赤小豆粉、黑豆粉、青豆粉、豌豆粉、红薯粉、紫薯粉、马铃薯粉、魔芋粉中的一种或几种为主要原料，添加或不添加紫小麦粉、黑小麦粉、红小麦粉、褐小麦粉、绿小麦粉、全麦粉、小麦胚粉、香芋粉、荞麦粉、苦荞粉、甜荞粉、燕麦粉、藜麦粉、红藜麦粉、黑藜麦粉、白藜麦粉、莜麦粉、青稞粉、黑青稞粉、玉米粉、紫米粉、黄米粉、大米粉、小米粉、红米粉、黍米粉、粟米粉、玄米粉、黑米粉、薏仁粉、高粱粉、绿豆粉、鹰嘴豆粉、红豆粉、红小豆粉、赤小豆粉、黑豆粉、青豆粉、豌豆粉、红薯粉、紫薯粉、魔芋粉、马铃薯粉、果蔬粉【西兰花粉、苦瓜粉、菠菜粉、紫甘蓝粉、南瓜粉、番茄粉、芹菜粉、胡萝卜粉、甜菜粉、莲藕粉、香蕉粉、苹果粉、草莓粉、芒果粉、哈密瓜粉、火龙果粉、树莓粉、蓝莓粉、樱桃粉、荔枝粉、葡萄粉、猕猴桃粉、桃粉、红枣粉、枸杞粉、山药粉、（紫）淮山药粉、怀山药粉】、食用菌制品【香菇粉、银耳粉、黑木耳粉、猴头菇粉、平菇粉、草菇粉、红平菇粉、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】、藻类制品【裙带菜粉、海带粉、紫菜粉、海苔粉、食用螺旋藻粉（钝顶螺旋藻或极大螺旋藻）】、干蛋制品【鸡全蛋粉、鸡蛋黄粉、鸡蛋白粉】、坚果籽类粉【核桃粉、亚麻籽粉、黑芝麻粉、花生粉、松子粉】、茶粉系列【红茶粉、绿茶粉、抹茶粉、乌龙茶粉、白茶粉、黄茶粉】、食用花卉粉【代代花（粉碎）、茉莉花（粉碎）、槐花（粉碎）、玫瑰花（重瓣红玫瑰粉碎）】、药食同源原料物质粉【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）、百合（粉碎）、鸡内金（粉碎）、桑椹（粉碎）、阿胶（粉碎）、山楂（粉碎）、蒲公英（粉碎）、荷叶（粉碎）、人参（人工种植5年及5年以下）（粉碎）】、大麦苗粉（青汁粉）、小麦苗粉、小麦粉、小麦膳食纤维粉、燕麦膳食纤维粉、小麦麸粉、燕麦麸粉、圆苞车前子壳（粉碎）、奇亚籽（粉碎）、大豆（分离）蛋白粉、谷朊粉、食用玉米淀粉、食用木薯淀粉、魔芋精粉、菊粉、蛹虫草粉、食用盐、食品添加剂【碳酸钠、黄原胶、褐藻酸钠、醋酸酯淀粉、瓜尔胶、果胶、卡拉胶、抗坏血酸、抗坏血酸钠、柠檬酸钠、乳酸钠、磷脂、羟丙基二淀粉磷酸酯、羟丙基淀粉、氧化羟丙基淀粉、赤藓糖醇】中的一种或几种，以上原料处理或不处理，添加生活饮用水，经配料、和面、熟化、压延、切条、干燥、截断、称量、包装而成的非即食杂粮面条。

根据原料不同可分为荞麦面条、苦荞面条、青稞面条、黑青稞面条、荞麦青稞面条、藜麦面条、藜麦山药杂粮面条、魔芋面条、抹茶魔芋面条、青汁魔芋面条、燕麦面条、绿豆面条、绿豆葛根杂粮面条、玉米面条、玉米南瓜杂粮面条、红豆杂粮面条、红豆薏仁杂粮面条、紫麦杂粮面条、多谷物（杂粮）面条、多谷物蔬菜面条。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 紫小麦粉、黑小麦粉、红小麦粉、褐小麦粉、绿小麦粉应符合 GB 2715 的规定。

- 2.1.2 全麦粉应符合 LS/T 3244 的规定。
- 2.1.3 荞麦粉、苦荞粉、甜荞粉应符合 GB/T 35028 的规定。
- 2.1.4 燕麦粉应符合 NY/T 892 的规定。
- 2.1.5 藜麦粉、红藜麦粉、黑藜麦粉、白藜麦粉、莜麦粉、青稞粉、黑青稞粉、紫米粉、黄米粉、大米粉、小米粉、红米粉、黍米粉、粟米粉、玄米粉、黑米粉、薏仁粉、高粱粉、绿豆粉、鹰嘴豆粉、红豆粉、红小豆粉、赤小豆粉、黑豆粉、青豆粉、豌豆粉应符合 GB 2715 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 红薯粉、紫薯粉、魔芋粉、香芋粉、马铃薯粉应符合 NY/T 2984 的规定。
- 2.1.9 果蔬粉【西兰花粉、苦瓜粉、菠菜粉、紫甘蓝粉、南瓜粉、番茄粉、芹菜粉、胡萝卜粉、甜菜粉、香蕉粉、苹果粉、草莓粉、芒果粉、哈密瓜粉、火龙果粉、树莓粉、蓝莓粉、樱桃粉、荔枝粉、葡萄粉、猕猴桃粉、桃粉、红枣粉、枸杞粉】应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.10 食用菌制品应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.11 藻类制品应符合 GB 19643 的规定。
- 2.1.12 坚果籽类粉应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.13 茶粉系列应符合 NY/T 2672 的规定。
- 2.1.14 干蛋制品应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.15 食用花卉粉应符合 NY/T 1506 的规定。
- 2.1.16 药食同源原料物质粉所用原料应符合《中华人民共和国药典》（2020 版）的规定。
- 2.1.17 大麦苗粉（青汁粉）、小麦苗粉应卫生、无污染、无霉变，符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.18 小麦粉应符合 GB/T 1355 的规定。
- 2.1.19 小麦膳食纤维粉、燕麦膳食纤维粉、小麦麸粉、燕麦麸粉应符合 LS/T 3302 的规定。
- 2.1.20 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。
- 2.1.21 大豆(分离)蛋白粉应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.22 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 2.1.23 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.24 食用木薯淀粉应符合 NY/T 875 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.25 魔芋精粉应符合 GB/T 18104 的规定。
- 2.1.26 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。
- 2.1.27 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.28 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.29 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.30 褐藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。

- 2.1.31 醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 的规定。
- 2.1.32 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.33 果胶应符合 GB 25533 的规定。
- 2.1.34 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.35 抗坏血酸应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.36 抗坏血酸钠应符合 GB 1886.44 的规定。
- 2.1.37 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.38 乳酸钠应符合 GB 25537 的规定。
- 2.1.39 磷脂应符合 GB 28401 的规定。
- 2.1.40 羟丙基二淀粉磷酸酯 GB 29931 应符合的规定。
- 2.1.41 羟丙基淀粉应符合 GB 29930 的规定。
- 2.1.42 氧化羟丙基淀粉应符合 GB 29933 的规定。
- 2.1.43 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.44 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.45 蛹虫草粉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。
- 2.1.46 果蔬粉【莲藕粉、山药粉、（紫）淮山药粉、怀山药粉】应符合 NY/T 2984 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	取适量的样品，放入洁净的白糖瓷盘内，观察其色泽、性状，嗅其气味，并检查有无外来杂质
杂质	无肉眼可见的外来异物	
性状	具有产品应有的性状	
气味	无酸味、霉味及其它异味	

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, %	≤ 14.0	GB 5009.3
铅*（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.18	GB 5009.12
食用盐 ^a （以 NaCl 计），g/100g	≤ 3.0	GB 5009.44
黄曲霉毒素 B ₁ ，μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
单宁(以干基计) ^b ，%	≤ 0.3	GB/T 15686

展青霉素 ^c ， 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 仅限于添加食用盐的产品的检验。 b 仅限于添加高粱粉的产品的检验。 c 仅限于添加苹果粉、山楂粉的产品的检验。			

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；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、水分、净含量及允许短缺量。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以荞麦粉、苦荞粉、甜荞粉、燕麦粉、藜麦粉、红藜麦粉、黑藜麦粉、白藜麦粉、莜麦粉、青稞粉、黑青稞粉、玉米粉、黄米粉、小米粉、黍米粉、粟米粉、玄米粉、薏仁粉、高粱粉、绿豆粉、鹰嘴豆粉、红豆粉、红小豆粉、赤小豆粉、黑豆粉、青豆粉、豌豆粉、红薯粉、紫薯粉、马铃薯粉、魔芋粉中的一种或几种为主要原料，添加或不添加紫小麦粉、黑小麦粉、红小麦粉、褐小麦粉、绿小麦粉、全麦粉、小麦胚粉、香芋粉、荞麦粉、苦荞粉、甜荞粉、燕麦粉、藜麦粉、红藜麦粉、黑藜麦粉、白藜麦粉、莜麦粉、青稞粉、黑青稞粉、玉米粉、紫米粉、黄米粉、大米粉、小米粉、红米粉、黍米粉、粟米粉、玄米粉、黑米粉、薏仁粉、高粱粉、绿豆粉、鹰嘴豆粉、红豆粉、红小豆粉、赤小豆粉、黑豆粉、青豆粉、豌豆粉、红薯粉、紫薯粉、魔芋粉、马铃薯粉、果蔬粉【西兰花粉、苦瓜粉、菠菜粉、紫甘蓝粉、南瓜粉、番茄粉、芹菜粉、胡萝卜粉、甜菜粉、莲藕粉、香蕉粉、苹果粉、草莓粉、芒果粉、哈密瓜粉、火龙果粉、树莓粉、蓝莓粉、樱桃粉、荔枝粉、葡萄粉、猕猴桃粉、桃粉、红枣粉、枸杞粉、山药粉、（紫）淮山药粉、怀山药粉】、食用菌制品【香菇粉、银耳粉、黑木耳粉、猴头菇粉、平菇粉、草菇粉、红平菇粉、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】、藻类制品【裙带菜粉、海带粉、紫菜粉、海苔粉、食用螺旋藻粉（钝顶螺旋藻或极大螺旋藻）】、干蛋制品【鸡全蛋粉、鸡蛋黄粉、鸡蛋白粉】、坚果籽类粉【核桃粉、亚麻籽粉、黑芝麻粉、花生粉、松子粉】、茶粉系列【红茶粉、绿茶粉、抹茶粉、乌龙茶粉、白茶粉、黄茶粉】、食用花卉粉【代代花（粉碎）、茉莉花（粉碎）、槐花（粉碎）、玫瑰花（重瓣红玫瑰粉碎）】、药食同源原料物质粉【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）、百合（粉碎）、鸡内金（粉碎）、桑椹（粉碎）、阿胶（粉碎）、山楂（粉碎）、蒲公英（粉碎）、荷叶（粉碎）、人参（人工种植5年及5年以下）（粉碎）】、大麦苗粉（青汁粉）、小麦苗粉、小麦粉、小麦膳食纤维粉、燕麦膳食纤维粉、小麦麸粉、燕麦麸粉、圆苞车前子壳（粉碎）、奇亚籽（粉碎）、大豆（分离）蛋白粉、谷朊粉、食用玉米淀粉、食用木薯淀粉、魔芋精粉、菊粉、蛹虫草粉、食用盐、食品添加剂【碳酸钠、黄原胶、褐藻酸钠、醋酸酯淀粉、瓜尔胶、果胶、卡拉胶、抗坏血酸、抗坏血酸钠、柠檬酸钠、乳酸钠、磷脂、羟丙基二淀粉磷酸酯、羟丙基淀粉、氧化羟丙基淀粉、赤藓糖醇】中的一种或几种，以上原料处理或不处理，添加生活饮用水，经配料、和面、熟化、压延、切条、干燥、截断、称量、包装而成的非即食杂粮面条。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》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提供依据。

本标准中食品添加剂仅限在其他杂粮制品（GB 2760 中食品分类号为 06.04.02.02）中使用，不涉及 GB 2760 中表 A.3 中规定的食品类别。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

想念食品股份有限公司