



411841S-2021



中粮面业（濮阳）有限公司企业标准

Q/PZM 0001S-2021

全麦挂面

2021-08-05 发布

2021-08-05 实施

中粮面业（濮阳）有限公司 发布

前 言

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。

本标准自发布实施日起替代 Q/PZM 0001S-2020, 备案号：416673S-2020。

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，添加或不添加小麦粉、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，添加或不添加荞麦粉、黑麦粉、黑小麦粉、青稞粉（黑青稞粉、白青稞粉）、苦荞粉、鸡全蛋粉、香菇粉、绿豆粉、玉米粉、食用螺旋藻粉（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 and 面、熟化（醒面）、压延、切条、烘干脱水、包装等工序加工而成的非即食全麦挂面。

根据原料不同可分为优质全麦挂面、普通全麦挂面、花色全麦挂面。

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 GB 25533 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（黑青稞粉、白青稞粉）、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 食用螺旋藻粉应符合 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 2715 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 和 GB 2715 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, 并检查有无外来杂质, 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	无肉眼可见外来的异物	

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
		优质全麦挂面	普通全麦挂面	花色全麦挂面	
水分含量, %	≤	13.5	14.0	13.5	GB 5009.3
酸度, mL/10g	≤	3.5			GB 5009.239

自然断条率, %	≤	5.0	5.0	8.0	LS/T 3212
熟断条率, %	≤	5.0	5.0	8.0	LS/T 3212
烹调损失率, %	≤	9.0	9.0	13.0	LS/T 3212
总膳食纤维(以干基计), %	≥	6.3	4.5	4.5	GB 5009.88
栀子黄, g/kg	≤	0.3			GB 5009.149
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 ₁ , μg/kg	≤	5.0			GB 5009.22
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、水分含量、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

本标准适用于以全麦粉为主要原料，添加或不添加小麦粉、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，添加或不添加荞麦粉、黑麦粉、黑小麦粉、青稞粉（黑青稞粉、白青稞粉）、苦荞粉、鸡全蛋粉、香菇粉、绿豆粉、玉米粉、食用螺旋藻粉（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非即食全麦挂面。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。

优质全麦挂面中全麦粉的添加量占产品总量的比例为 $\geq 70\%$ ；

普通全麦挂面中全麦粉的添加量占产品总量的比例为 $50\% \sim 70\%$ ；

花色全麦挂面中全麦粉的添加量占产品总量的比例为 $\geq 50\%$ 。

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