



410123S-2022



驻马店市慧沣食品科技有限公司企业标准

Q/ZHS 0003S-2022

调味面制品

2022-01-18 发布

2022-01-18 实施

驻马店市慧沣食品科技有限公司 发布

前 言

本标准的附录 A、附录 B、附录 C、附录 D、附录 E、附录 F 为规范性附录。

本标准由驻马店市慧沣食品科技有限公司提出。

本标准由驻马店市慧沣食品科技有限公司起草。

本标准主要起草人：唐松柏、高翠银、黄喜洋、张敏、王莹莹。

H N

Q B

调味面制品

1 范围

本标准规定了调味面制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以小麦粉、全麦粉中的一种或两种为主要原料，按比例加入生活饮用水、食用盐、白砂糖、红糖、黑糖糖浆（浓缩甘蔗汁）、大豆膳食纤维粉、燕麦粉、玉米淀粉、马铃薯淀粉、玉米粉、马铃薯粉、荞麦粉、大米粉、小米粉、黑米粉、薏仁粉、绿豆粉、红豆粉、紫米粉、青稞粉、高粱粉、食用大豆粕、大豆分离蛋白、黑豆粉、红薯粉、紫薯粉、魔芋粉、可可粉、蒜粉、菠菜粉、草莓粉、椰子粉、苹果粉、蓝莓粉、重瓣红玫瑰超微粉(重瓣红玫瑰)、芒果粉、茉莉粉、绿茶粉、红茶粉、咖啡粉、香蕉粉、西瓜粉、橘子粉、巧克力粉、花生粉、百香果粉、榛果粉、桃粉、杏仁粉、石榴粉、蓝莓粉、甘梅粉、开心果粉、菊粉、松露油（食用调味油）、冷冻余（油）甘汁、桂花浓缩液(饮用水、桂花)、乳粉、豆粉、谷朊粉、麦芽糊精、植物油（大豆油、菜籽油、芝麻油、橄榄油、核桃油、亚麻籽油、葵花籽油、花生油、棕榈油、玉米油、椰子油、山茶油、稻米油中的一种或几种）、食用动物油（鸡油、牛油、猪油中的一种或几种）、海藻糖、水解大豆蛋白、水解玉米蛋白、复合酸水解大豆蛋白调味粉（酸水解大豆蛋白调味液、味精、麦芽糊精、食用盐、5'-呈味核苷酸二钠、L-丙氨酸）、复合酸水解玉米蛋白调味粉（酸水解玉米蛋白调味液、味精、麦芽糊精、食用盐、5'-呈味核苷酸二钠、L-丙氨酸）、乳化剂【海藻酸丙二醇酯、聚甘油脂肪酸酯、可溶性大豆多糖、双乙酰酒石酸单双甘油酯、蔗糖脂肪酸酯、单，双甘油脂肪酸酯（油酸、亚油酸、亚麻酸、棕榈酸、山嵛酸、硬脂酸、月桂酸）、改性大豆磷脂、甘油（丙三醇）、酪蛋白酸钠、磷脂、酶解大豆磷脂、柠檬酸脂肪酸甘油酯、羟丙基淀粉、乳酸脂肪酸甘油酯、辛烯基琥珀酸淀粉钠、乙酰化单、双甘油脂肪酸酯中的一种或几种】、膨松剂【磷酸、焦磷酸二氢二钠、焦磷酸钠、磷酸二氢钙、磷酸二氢钾、磷酸氢二铵、磷酸氢二钾、磷酸氢钙、磷酸三钙、磷酸三钾、磷酸三钠、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、磷酸二氢钠、磷酸氢二钠、焦磷酸四钾、焦磷酸一氢三钠、聚偏磷酸钾、酸式焦磷酸钙、碳酸钙、碳酸氢铵、碳酸氢钠中的一种或几种】、甜味剂【三氯蔗糖(又名蔗糖素)、赤藓糖醇、罗汉果甜苷、木糖醇、乳糖醇、环己氨基磺酸钠（又名甜蜜素）、N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L-α-天门冬氨-L-苯丙氨酸1-甲酯（又名纽甜）中的一种或几种】、着色剂【核黄素、红花黄、红曲米、红曲红、β-胡萝卜素、姜黄、姜黄素、辣椒红、胭脂虫红、胭脂树橙(又名红木素,降红木素)、叶黄素、栀子黄、栀子蓝、柑橘黄、高粱红、天然胡萝卜素、甜菜红、红曲黄色素中的一种或几种】、抗氧剂【茶多酚(又名维多酚)、丁基羟基茴香醚(BHA)、二丁基羟基甲苯(BHT)、甘草抗氧化物、抗坏血酸棕榈酸酯、没食子酸丙酯(PG)、特丁基对苯二酚(TBHQ)、维生素 E(dl-α-生育酚)、茶黄素中的一种或几种】、增稠剂【β-环状糊精、决明胶、可得然胶、磷酸化二淀粉

粉磷酸酯、羧甲基淀粉钠、田菁胶中的一种或几种】、葡萄糖、酵母抽提物、醋酸酯淀粉、磷酸酯双淀粉、酸处理淀粉、氧化淀粉、氧化羟丙基淀粉、单，双甘油脂肪酸酯、抗坏血酸、抗坏血酸钠、D-异抗坏血酸、D-异抗坏血酸钠、复配膨松剂1(焦磷酸二氢二钠、碳酸氢钠、磷酸二氢钙、碳酸钙、单，双甘油脂肪酸酯、食用淀粉)、复配膨松剂2(碳酸氢钠、碳酸钙、焦磷酸二氢二钠、葡萄糖酸- δ -内酯、玉米淀粉)、烤牛肉香精(含葡萄糖基甜菊糖苷)、柠檬酸、乳酸钠、味精(谷氨酸钠)、5'-呈味核苷酸二钠(又名呈味核苷酸二钠)、葡萄糖酸- δ -内酯、食品用香精(牛肉风味、鸡肉风味、猪肉风味、鱼肉风味、香辣风味、麻辣风味、川辣风味、香甜风味、酸菜风味、烧烤风味、黑鸭风味、迷迭香风味、葱香风味、蒜香风味、芝麻风味、苹果风味、香蕉风味、草莓风味、芒果风味、桔子风味、葡萄风味、西瓜风味、奶香风味、巧克力风味、花生风味、红茶风味、玫瑰风味、焦糖风味、百香果风味、茉莉风味、桂花风味、松露风味、榛果风味、桃风味、绿茶风味、咖啡风味、益生菌风味、杏仁风味、扁桃仁风味、莳萝风味、火鸡风味、石榴风味、热带水果风味、话梅风味、柚子风味、青柠风味、辣白菜风味、番茄风味、蓝莓风味、开心果风味、橄榄油风味、油柑风味中的一种或几种)中的一种或几种，经挤压膨化后制成面胚，再加入植物油(大豆油、菜籽油、芝麻油、橄榄油、核桃油、亚麻籽油、葵花籽油、花生油、棕榈油、玉米油、椰子油、山茶油、稻米油中的一种或几种)、香辛料【辣椒、花椒、八角、孜然、桂皮、小茴香、草果、干姜、蒜粉、丁香、砂仁、百里香、胡椒、山奈、肉豆蔻、甘草、香叶(月桂叶)中的一种或几种】、白芷、食用盐、白砂糖、巧克力、酵母抽提物、芝麻、豌豆、花生、坚果(核桃、腰果)、干果(葡萄干)、可可粉、草莓粉、椰子粉、苹果粉、蓝莓粉、重瓣红玫瑰超微粉(重瓣红玫瑰)、芒果粉、茉莉粉、绿茶粉、红茶粉、咖啡粉、香蕉粉、西瓜粉、橘子粉、巧克力粉、花生粉、百香果粉、榛果粉、桃粉、杏仁粉、石榴粉、蓝莓粉、甘梅粉、开心果粉、菊粉、松露油(食用调味油)、冷冻余(油)甘汁、桂花浓缩液(饮用水、桂花)、麦芽糊精、葡萄糖、酸菜、食品用香精(牛肉风味、鸡肉风味、猪肉风味、鱼肉风味、香辣风味、麻辣风味、川辣风味、香甜风味、酸菜风味、烧烤风味、黑鸭风味、迷迭香风味、葱香风味、蒜香风味、芝麻风味、苹果风味、香蕉风味、草莓风味、芒果风味、桔子风味、葡萄风味、西瓜风味、奶香风味、巧克力风味、花生风味、红茶风味、玫瑰风味、焦糖风味、百香果风味、茉莉风味、桂花风味、松露风味、榛果风味、桃风味、绿茶风味、咖啡风味、益生菌风味、杏仁风味、扁桃仁风味、莳萝风味、火鸡风味、石榴风味、热带水果风味、话梅风味、柚子风味、青柠风味、辣白菜风味、番茄风味、蓝莓风味、开心果风味、橄榄油风味、油柑风味中的一种或几种)、海藻糖、水解大豆蛋白、水解玉米蛋白、复合酸水解大豆蛋白、水解玉米蛋白调味粉(酸水解大豆蛋白、水解玉米蛋白调味液、味精、麦芽糊精、食用盐、5'-呈味核苷酸二钠、L-丙氨酸)、乳化剂【海藻酸丙二醇酯、聚甘油脂肪酸酯、可溶性大豆多糖、双乙酰酒石酸单双甘油酯、蔗糖脂肪酸酯、单，双甘油脂肪酸酯(油酸、亚油酸、亚麻

酸、棕榈酸、山嵛酸、硬脂酸、月桂酸)、改性大豆磷脂、甘油(丙三醇)、酪蛋白酸钠、磷脂、酶解大豆磷脂、柠檬酸脂肪酸甘油酯、羟丙基淀粉、乳酸脂肪酸甘油酯、辛烯基琥珀酸淀粉钠、乙酰化单、双甘油脂肪酸酯中的一种或几种】、膨松剂【磷酸、焦磷酸二氢二钠、焦磷酸钠、磷酸二氢钙、磷酸二氢钾、磷酸氢二铵、磷酸氢二钾、磷酸氢钙、磷酸三钙、磷酸三钾、磷酸三钠、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、磷酸二氢钠、磷酸氢二钠、焦磷酸四钾、焦磷酸一氢三钠、聚偏磷酸钾、酸式焦磷酸钙、碳酸钙、碳酸氢铵、碳酸氢钠中的一种或几种】、甜味剂【三氯蔗糖(又名蔗糖素)、赤藓糖醇、罗汉果甜苷、木糖醇、乳糖醇、环己基氨基磺酸钠(又名甜蜜素)、N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L- α -天门冬氨-L-苯丙氨酸1-甲酯(又名纽甜)中的一种或几种】、着色剂【核黄素、红花黄、红曲米、红曲红、 β -胡萝卜素、姜黄、姜黄素、辣椒红、胭脂虫红、胭脂树橙(又名红木素,降红木素)、叶黄素、栀子黄、栀子蓝、柑橘黄、高粱红、天然胡萝卜素、甜菜红、红曲黄色素中的一种或几种】、抗氧剂【茶多酚(又名维多酚)、丁基羟基茴香醚(BHA)、二丁基羟基甲苯(BHT)、甘草抗氧化物、抗坏血酸棕榈酸酯、没食子酸丙酯(PG)、特丁基对苯二酚(TBHQ)、维生素E(dl- α -生育酚)、茶黄素中的一种或多种】、增稠剂【 β -环状糊精、决明胶、可得然胶、磷酸化二淀粉磷酸酯、羧甲基淀粉钠、田菁胶中的一种或多种】、葡萄糖、醋酸酯淀粉、磷酸酯双淀粉、酸处理淀粉、氧化淀粉、氧化羟丙基淀粉、单,双甘油脂肪酸酯、抗坏血酸、抗坏血酸钠、D-异抗坏血酸、D-异抗坏血酸钠、复配膨松剂1(焦磷酸二氢二钠、碳酸氢钠、磷酸二氢钙、碳酸钙、单,双甘油脂肪酸酯、食用淀粉)、复配膨松剂2(碳酸氢钠、碳酸钙、焦磷酸二氢二钠、葡萄糖酸- δ -内酯、玉米淀粉)、烤牛肉香精(含葡萄糖基甜菊糖苷)、柠檬酸、乳酸钠、味精(谷氨酸钠)、5'-呈味核苷酸二钠(又名呈味核苷酸二钠)、葡萄糖酸- δ -内酯、八角茴香精油香精、肉桂精油香精、食品用香料(迷迭香油、花椒提取物、孜然油、大蒜油、小茴香油、生姜油树脂中的一种或几种)中的几种进行调味,经包装(抽真空或非抽真空)、装箱加工制成的调味面制品。

根据原料不同可分为:牛肉风味调味面制品、鸡肉风味调味面制品、猪肉风味调味面制品、鱼肉风味调味面制品、香辣风味调味面制品、麻辣风味调味面制品、川辣风味调味面制品、香甜风味调味面制品、酸菜风味调味面制品、烧烤风味调味面制品、黑鸭风味调味面制品、迷迭香风味调味面制品、葱香风味调味面制品、蒜香风味调味面制品、芝麻风味调味面制品、苹果风味调味面制品、香蕉风味调味面制品、草莓风味调味面制品、芒果风味调味面制品、桔子风味调味面制品、葡萄风味调味面制品、西瓜风味调味面制品、奶香风味调味面制品、巧克力风味调味面制品、花生风味调味面制品、红茶风味调味面制品、玫瑰风味调味面制品、焦糖风味调味面制品、百香果风味调味面制品、茉莉风味调味面制品、桂花风味调味面制品、松露风味调味面制品、榛果风味调味面制品、桃风味调味面制品、绿茶风味调味面制品、咖啡风味调味面制品、益生菌风味调味面制品、杏仁风味调味面制品、扁桃仁风味

调味面制品、莳萝风味调味面制品、火鸡风味调味面制品、石榴风味调味面制品、热带水果风味调味面制品、话梅风味调味面制品、柚子风味调味面制品、青柠风味调味面制品、辣白菜风味调味面制品、番茄风味调味面制品、蓝莓风味调味面制品、开心果风味调味面制品、橄榄油风味调味面制品、油柑风味调味面制品。

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, 或应符合 Q/HNMY 0001S 的规定, 见附录 D。
- 2.1.2 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.3 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.4 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.5 大豆膳食纤维粉应符合 GB/T 22494 的规定。
- 2.1.6 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.7 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.8 单, 双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.9 姜黄应符合 GB 1886.60 的规定。
- 2.1.10 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.11 甘油(丙三醇)应符合 GB 29950 的规定。
- 2.1.12 乳酸钠应符合 GB 25537 的规定。
- 2.1.13 环己基氨基磺酸钠(甜蜜素)应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.14 N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L-α-天门冬氨-L-苯丙氨酸1-甲酯(纽甜)应符合 GB 29944 的规定。
- 2.1.15 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.16 味精(谷氨酸钠)应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.17 5'-呈味核苷酸二钠(又名呈味核苷酸二钠)应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.18 特丁基对苯二酚应符合 GB 26403 的规定。
- 2.1.19 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.20 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。
- 2.1.21 八角应符合 GB/T 7652 的规定。
- 2.1.22 孜然应符合 GB/T 22267 的规定。
- 2.1.23 桂皮应符合 GB/T 30381 的规定。
- 2.1.24 食品用香精(牛肉风味、鸡肉风味、猪肉风味、鱼肉风味、香辣风味、麻辣风味、川辣风味、香甜风味、酸菜风味、烧烤风味、黑鸭风味、迷迭香风味、葱香风味、蒜香风味、

芝麻风味、苹果风味、香蕉风味、草莓风味、芒果风味、桔子风味、葡萄风味、西瓜风味、奶香风味、巧克力风味、花生风味、红茶风味、玫瑰风味、焦糖风味、百香果风味、茉莉风味、桂花风味、松露风味、榛果风味、桃风味、绿茶风味、咖啡风味、益生菌风味、杏仁风味、扁桃仁风味、莳萝风味、火鸡风味、石榴风味、热带水果风味、话梅风味、柚子风味、青柠风味、辣白菜风味、番茄风味、蓝莓风味、开心果风味、橄榄油风味、油柑风味) 应符合 GB 30616 的规定。

2.1.25 丁香应符合 GB/T 22300 的规定。

2.1.26 小茴香、草果、干姜、蒜粉、砂仁、白芷、百里香、胡椒、山奈、肉豆蔻、甘草、香叶(月桂叶)应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.27 复配膨松剂 1 应符合 GB 1886.245 的规定。

2.1.28 桔子黄应符合 GB 7912 的规定。

2.1.29 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。

2.1.30 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。

2.1.31 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。

2.1.32 烤牛肉香精(含葡萄糖基甜菊糖苷)应符合 GB 30616 的规定。

2.1.33 磷脂应符合 GB 28401 的规定。

2.1.34 改性大豆磷脂应符合 GB 1886.238 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 D-异抗坏血酸应符合 GB 1886.49 的规定。

2.1.38 茶多酚应符合 GB 1886.211 的规定。

2.1.39 姜黄素应符合 GB 1886.76 的规定。

2.1.40 焦磷酸二氢二钠应符合 GB 25567 的规定。

2.1.41 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。

2.1.42 磷酸二氢钠应符合 GB 25564 的规定。

2.1.43 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.44 酪蛋白酸钠应符合 GB 1886.212 的规定。

2.1.45 葡萄糖酸-δ-内酯应符合 GB 7657 的规定。

2.1.46 柠檬酸脂肪酸甘油酯应符合 GB 29951 的规定。

2.1.47 没食子酸丙酯应符合 GB 1886.14 的规定。

2.1.48 抗坏血酸棕榈酸酯应符合 GB 1886.230 的规定。

2.1.49 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。

2.1.50 马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。

- 2.1.51 玉米粉应符合 GB/T 10463 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.52 酸菜应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.53 食用大豆粕应符合 GB/T 13382 的规定。
- 2.1.54 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.55 可可粉应符合 GB/T 20706 的规定。
- 2.1.56 豌豆应符合 GB/T 10460 的规定。
- 41.57 花生应符合 GB/T 1532 的规定。
- 2.1.58 复配膨松剂 2 应符合 GB 1886.245 的规定。
- 2.1.59 马铃薯粉、大米粉、燕麦粉、荞麦粉、黑米粉、薏仁粉、高粱粉、红豆粉、紫米粉、青稞粉、黑豆粉、红薯粉、紫薯粉、绿豆粉、小米粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.60 大豆分离蛋白应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.61 巧克力应符合 GB 9678.2 的规定。
- 2.1.62 坚果应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.63 干果应符合 GB 16325 的规定。
- 2.1.64 菠菜粉应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.65 红糖应符合 GB/T 35885 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.66 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.67 乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.68 葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.69 芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.70 橄榄油应符合 GB/T 23347 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.71 黑糖糖浆应符合 Q/WJF 0002S 的规定（见附录 A）。
- 2.1.72 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.73 羟丙基淀粉应符合 GB 29930 的规定。
- 2.1.74 醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 的规定。
- 2.1.75 磷酸酯双淀粉应符合 GB 29926 的规定。
- 2.1.76 氧化淀粉应符合 GB 29927 的规定。
- 2.1.77 氧化羟丙基淀粉应符合 GB 29933 的规定。
- 2.1.78 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.79 八角茴香精油香精、肉桂精油香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.80 白芷应符合《中华人民共和国药典》2020 年一部的规定。
- 2.1.81 酸处理淀粉应符合 GB 29928 的规定。

- 2.1.82 磷酸二氢钙应符合 GB 25559 的规定。
- 2.1.83 食品用香料应符合 GB 29938 的规定。
- 2.1.84 海藻糖应符合 GB/T 23529 的规定。
- 2.1.85 水解大豆蛋白、水解玉米蛋白应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.86 复合酸水解大豆蛋白调味粉、复合酸水解玉米蛋白调味粉应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.87 豆粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.88 核桃油、亚麻籽油、葵花籽油、花生油、棕榈油、玉米油、椰子油、茶油、稻米油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.89 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 2.1.90 聚甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.178 的规定。
- 2.1.91 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。
- 2.1.92 双乙酰酒石酸单双甘油酯应符合 GB 25539 的规定。
- 2.1.93 乳化剂【海藻酸丙二醇酯应符合 GB 1886.226 的规定。
- 2.1.94 可溶性大豆多糖应符合 GB 1886.322 的规定。
- 2.1.95 单，双甘油脂肪酸酯（油酸、亚油酸、亚麻酸、棕榈酸、山嵛酸、硬脂酸、月桂酸）应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.96 酶解大豆磷脂应符合 GB 30607 的规定。
- 2.1.97 乳酸脂肪酸甘油酯应符合 GB 1886.93 的规定。
- 2.1.98 辛烯基琥珀酸淀粉钠应符合 GB 28303 的规定。
- 2.1.99 乙酰化单、双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.80 的规定。
- 2.1.100 磷酸应符合 GB 1886.15 的规定。
- 2.1.101 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。
- 2.1.102 磷酸二氢钾应符合 GB 1886.337 的规定。
- 2.1.103 磷酸氢二铵应符合 GB 1886.331 的规定。
- 2.1.104 磷酸氢二钾应符合 GB 1886.334 的规定。
- 2.1.105 磷酸氢钙应符合 GB 1886.3 的规定。
- 2.1.106 磷酸三钙应符合 GB 1886.332 的规定。
- 2.1.107 磷酸三钾应符合 GB 1886.327 的规定。
- 2.1.108 磷酸三钠应符合 GB 1886.338 的规定。
- 2.1.109 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.110 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.111 磷酸氢二钠应符合 GB 1886.329 的规定。
- 2.1.112 焦磷酸四钾应符合 GB 1886.340 的规定。

- 2.1.113 焦磷酸一氢三钠应符合 GB 1886.348 的规定。
- 2.1.114 聚偏磷酸钾应符合 GB 1886.32 的规定。
- 2.1.115 酸式焦磷酸钙应符合 GB 1886.326 的规定。
- 2.1.116 碳酸氢铵应符合 GB 1888 的规定。
- 2.1.117 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.118 罗汉果甜苷应符合 GB 1886.77 的规定。
- 2.1.119 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.120 乳糖醇应符合 GB 1886.98 的规定。
- 2.1.121 核黄素应符合 GB 14752 的规定。
- 2.1.122 红花黄应符合 GB 1886.6 的规定。
- 2.1.123 红曲米应符合 GB 1886.19 的规定。
- 2.1.124 β -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.125 胭脂虫红应符合 GB 1886.315 的规定。
- 2.1.126 胭脂树橙(又名红木素, 降红木素)应符合 GB 1886.316 的规定。
- 2.1.127 叶黄素应符合 GB 26405 的规定。
- 2.1.128 桉子蓝应符合 GB 28311 的规定。
- 2.1.129 柑橘黄应符合 GB 1886.346 的规定。
- 2.1.130 高粱红应符合 GB 1886.32 的规定。
- 2.1.131 天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。
- 2.1.132 甜菜红应符合 GB 1886.111 的规定。
- 2.1.133 红曲黄色素应符合 GB 1886.66 的规定。
- 2.1.134 丁基羟基茴香醚(BHA)应符合 GB 1886.12 的规定。
- 2.1.135 二丁基羟基甲苯(BHT)应符合 GB 1900 的规定。
- 2.1.136 甘草抗氧化物应符合 GB 1886.89 的规定。
- 2.1.137 维生素 E(dl- α -生育酚)应符合 GB 29942 的规定。
- 2.1.138 茶黄素应符合 GB/T 31740.3 的规定。
- 2.1.139 β -环状糊精应符合 GB 1886.352 的规定。
- 2.1.140 决明胶应符合 GB 31619 的规定。
- 2.1.141 可得然胶应符合 GB 28304 的规定。
- 2.1.142 磷酸化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29935 的规定。
- 2.1.143 羧甲基淀粉钠应符合 GB 29937 的规定。
- 2.1.144 田菁胶应符合 GB 1886.188 的规定。
- 2.1.145 食用动物油(鸡油、牛油、猪油)应符合 GB 10146 的规定。

- 2.1.146 草莓粉、苹果粉、蓝莓粉、芒果粉、百香果粉、香蕉粉、西瓜粉、桃粉、橘子粉、石榴粉、蓝莓粉、甘梅粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.147 菊粉应符合《关于批准菊粉、多聚果糖为新资源食品的公告》(卫生部公告 2009 年第 5 号)的规定。
- 2.1.148 椰子粉应符合 DB46/T 69 的规定。
- 2.1.149 茉莉粉所用原料茉莉花应符合 NY/T 1506 的规定。
- 2.1.150 绿茶粉、红茶粉应符合 NY/T 2672 的规定。
- 2.1.151 咖啡粉应符合 NY/T 289 的规定。
- 2.1.152 松露油(食用调味油)应符合 Q/KNT 0002S 的规定,见附录 C。
- 2.1.153 巧克力粉应符合 GB/T 19343 和 GB 9678.2 的规定。
- 2.1.154 花生粉、榛果粉、杏仁粉、开心果粉应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.155 重瓣红玫瑰超微粉(重瓣红玫瑰)应符合 GH/T 1091 的规定。
- 2.1.156 冷冻余(油)甘汁应符合 Q/FJLQ 0008S 的规定,见附录 B,余甘子应符合原卫生部《关于进一步规范保健食品原料管理的通知(卫法监发[2002]51号)》的规定。
- 2.1.157 桂花浓缩液应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.158 全麦粉应符合 Q/HNMY 0001S 的规定,见附录 D;或应符合 Q/XMHJ 0005S 的规定,见附录 E;或应符合 Q/KSH0002S 的规定,见附录 F。

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	具有本品应有的色泽	从样品中取出适量,将内容物倒入一洁净的白瓷盘中,自然光下用肉眼观察性状、色泽及杂质,嗅其气味,然后以温开水漱口,品其滋味
性 状	具有本品应有的性状	
滋、气 味	具有本品特有的滋、气味,无酸败、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)	≤ 24	GB 5009.3
氯 化 物(以 Cl ⁻ 计)/(%)	≤ 4.2	GB 5009.44
脂 肪/(g/100g)	≤ 25	GB 5009.6

酸价(以脂肪计) (KOH) /(mg/g)	≤	3	GB 5009.229
过氧化值(以脂肪计)/(g/100g)	≤	0.25	GB 5009.227
总砷(以 As 计)/(mg/kg)	≤	0.5	GB 5009.11
*铅(以 Pb 计)/(mg/kg)	≤	0.4	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ /(μ g/kg)	≤	5	GB 5009.22
^a 环己基氨基磺酸钠(甜蜜素)(以环己基氨基磺酸计)/(g/kg)	1.6		GB 5009.97
^a N-[N-(3, 3-二甲基丁基)]-L-α -天门冬氨-L-苯丙氨酸 1-甲酯(纽甜)/(g/kg)	≤	0.06	GB 5009.247
^a 三氯蔗糖/(g/kg)	≤	0.6	GB 22255
^a 核黄素/(g/kg)	≤	0.05	GB 5009.85
^a 栀子黄/(g/kg)	≤	1.3	GB 5009.149
^a β -胡萝卜素/(g/kg)	≤	1.0	GB 5009.83
^a 叶黄素/(g/kg)	≤	0.15	GB 5009.248
^a 姜黄素/(g/kg)	≤	0.5	SN/T 4890
^a 特丁基对苯二酚(以油脂中的含量计)/(g/kg)	≤	0.2	GB 5009.32
^a 茶多酚(以油脂中的儿茶素计)/(g/kg)	≤	0.2	SN/T 3848
^a 没食子酸丙酯(以油脂中的含量计)/(g/kg)	≤	0.1	GB 5009.32
^a 丁基羟基茴香醚(BHA)(以油脂中的含量计)/(g/kg)	≤	0.2	GB 5009.32
^a 二丁基羟基甲苯(BHT)(以油脂中的含量计)/(g/kg)	≤	0.2	GB 5009.32
^a 维生素 E/(g/kg)	≤	0.2	GB 5009.82
展青霉素/(μ g/kg)(仅适用于添加苹果粉的产品)	≤	20	GB 5009.185
总磷酸盐【以磷酸根(PO_4^{3-})计】/(g/kg)(适用于添加磷酸或磷酸盐的产品)	≤	5.0	GB 5009.256

1、*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定；
 2、a 仅适用于添加该食品添加剂的产品；
 3、同一功能的食品添加剂(相同色泽着色剂、抗氧化剂)混合使用，各自用量占 GB 2760 规定的最大使用量的比例之和不应超过 1。

2.4 微生物限量

微生物限量应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

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	1	10^4	10^5	GB 4789. 2
大肠菌群/ (CFU/g)	5	2	10	10^2	GB 4789. 3 平板计数法
沙门氏菌/ (/25g)	5	0	0	-	GB 4789. 4
金黄色葡萄球菌/ (CFU/g)	5	1	10^2	10^3	GB 4789. 10
霉菌/(CFU/g) ≤			150		GB 4789. 15

注: ^a 样品的采样及处理按GB 4789. 1执行。

2.5 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。

2.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 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

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

附录 A:

ICS

Q/WJF

广西美源生物科技食品有限公司企业标准

Q/WJF 0002S—2021
代替 Q/WJF 0002S-2018



黑糖糖浆

食品安全企业标准备案号
450580 S-2021
有效期至 2026年7月21日



2021-07-01 发布

2021-08-08 实施

广西美源生物科技食品有限公司 发布



Q/WJF 0002S—2021

前　　言

本文件按照 GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

本文件依据《中华人民共和国标准化法》和《中华人民共和国食品安全法》制定。

请注意本文文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别这些专利的责任。

本标准代替Q/WJF 0002S-2021；

本标准与原标准的区别是：

——将前言GB/T 1.1—2009修订为GB/T 1.1—2020；

——依据GB/T 1.1—2020的规定对标准用语进行了修改；

——在第1章“范围”中依据GB/T 1.1—2020的规定增加了“术语和定义”；

——依据GB/T 1.1—2020的规定对第2章“规范性引用文件”的引导语进行了修订；

——依据GB/T 1.1—2020的规定增加了第3章“术语和定义”。

——增加了部分原料。

本标准由广西美源生物科技食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：王剑峰、何训璋、黄建忠、仇绍继、彭庆华。

本标准于2021年7月1日发布，2021年8月8日实施。

Q/WJF 0002S—2021

黑糖糖浆

1 范围

本文件规定了黑糖糖浆的术语和定义、要求、食品添加剂、生产加工过程卫生要求、检验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存和保质期。

本文件适用于以浓缩甘蔗汁为主要原料，添加或不添加赤砂糖、红糖、黑糖、白砂糖、麦芽糖、食用葡萄糖、果葡糖浆、饮用水，经熬煮、调配（或不调配）、杀菌、过滤、灌装、包装等工艺，制成适用于各类食品加工和使用的黑糖糖浆。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

- GB/T 191 包装储运图示标志
- GB/T 317 白砂糖
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- GB 5009.7 食品国家安全标准 食品中还原糖的测定
- GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5009.237 食品安全国家标准 食品pH值的测定
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 13104—2014 食品安全国家标准 食糖
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB 17325 食品安全国家标准 食品工业用浓缩液（汁、浆）
- GB/T 20880 食用葡萄糖
- GB/T 20882 果葡糖浆
- GB/T 20883 麦芽糖
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB/T 35884 赤砂糖
- GB/T 35885 红糖
- QB/T 4567 黑糖

3 术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

Q/WJF D002S—2021

4 要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 白砂糖

应符合GB/T 317的规定。

4.1.2 浓缩甘蔗汁

应符合 GB 17325 的规定。

4.1.3 赤砂糖

应符合GB/T 35884的规定。

4.1.4 食用葡萄糖

应符合GB/T 20880的规定。

4.1.5 果葡糖浆

应符合GB/T 20882的规定。

4.1.6 麦芽糖

应符合GB/T 20883的规定。

4.1.7 黑糖

应符合QB/T 4567的规定。

4.1.8 红糖

应符合GB/T 35885的规定。

4.1.9 加工用水

应符合GB 5749的规定。

4.2 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项 目	要 求
色 泽	具有该品种固有的色泽，色泽基本均匀一致
组织形态	黏稠状液体，允许有少量沉淀
滋味和气味	具有该品种产品应有的滋味和气味
杂 质	无杂质

4.3 理化指标

Q/WJF 0002S—2021

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标
干物质(固体物)/(g/100g)	≥ 60.0
总糖分(以还原糖计)/(g/100g)	≥ 20
pH值(23~25°C, 稀释至Brix=10浓度溶液测定)	4.0~6.0
总砷(以As计)/(mg/kg)	≤ 0.4
铅(以Pb计)/(mg/kg)	≤ 0.5
其他污染物限量	符合 GB 2762 的规定

4.4 生物指标

蜡: 不得检出。

5 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定。

6 生产加工过程卫生要求

应符合GB 14881的规定。

7 检验方法

7.1 感官要求

取适量的被测样品置于50ml烧杯中, 在自然光下观察其色泽、组织形态和杂质。闻其气味, 用温开水漱口, 品其滋味。

7.2 理化指标

7.2.1 干物质(固体物)

按GB/T 20885规定的方法测定。

7.2.2 还原糖

按GB 5009.7规定的方法测定。

7.2.3 pH值

按GB 5009.237规定的方法测定。

7.2.4 总砷

按GB 5009.11规定的方法测定。

7.2.5 铅

Q/WJF 0002S—2021

按GB 5009.12规定的方法测定。

7.2.6 其他污染物

按GB 2762规定的方法测定。

7.3 生物指标 蟹

按GB 13104—2014附录A规定的方法测定。

7.4 食品添加剂

按国家相关产品标准或规定的方法测定。

8 检验规则

8.1 组批

以同一原料、同一班次、同一生产线生产的同品种、同规格，包装完好的产品为一组批。

8.2 抽样方法和数量

从同一批次产品堆的4个不同部位随机抽取4个或4个以上的大包装。抽样小于1kg包装单位的产品，抽样数量不少于4个包装，抽样量不少于2kg；大于1kg包装单位的产品，抽样量不少于2kg。样品分成2份，1份检验，1份备查。

8.3 出厂检验

8.3.1 产品出厂前，应由公司质检部门按本标准逐批次检验，检验合格的产品方可出厂。

8.3.2 出厂检验项目：感官要求、净含量、干物质、pH值。

8.4 型式检验

8.4.1 正常生产时每年应进行二次型式检验；有下列情况之一时也应进行型式检验：

- a) 新产品试制鉴定时；
- b) 正式生产后，如原料、工艺有可能影响产品质量时；
- c) 产品长期停产后，恢复生产时；
- d) 出厂检验的结果与上次型式检验有较大差异时；
- e) 国家食品安全监管部门提出要求时。

8.4.2 型式检验项目包括要求中的4.2、4.3、4.4和5规定的项目。

8.5 判定规则

8.5.1 全部项目检验结果符合本标准要求时，判定该批产品为合格。

8.5.2 生物项目检验结果不符合本标准时，判该批产品不合格，不得复检；除生物项目外的其他项目检验结果不符合本标准时，应从该批产品中加倍抽取样品进行复检，以复检结果为准。如复检结果符合本标准要求时，判定该批产品为合格；如复检结果仍有不符合本标准要求时，则判定该批产品不合格。

9 标签、标志、包装、运输

Q/WJF 0002S—2021

9.1 包装

- 9.1.1 成品包装材料应无毒、无异味，符合国家相关食品安全标准要求。包装应严密、牢固。
- 9.1.2 净含量应符合国家相关规定。

9.2 标签、标志

- 9.2.1 产品标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。
- 9.2.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

9.3 运输

- 9.3.1 运输工具应清洁、卫生、防潮、防晒。不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发异味的物品混运。装卸时应轻拿轻放，不得重压、摔撞。
- 9.3.2 运输时应在阴凉、干燥通风环境中，不得日晒雨淋、受潮。不得扔摔、撞击、挤压。搬运时应轻拿轻放。

9.4 贮存

应贮存于通风、干燥、清洁、防潮、防虫、防鼠的仓库内，不得与有毒、有异味、有腐蚀、有污染等物品混贮。产品应堆放在垫板上，且离地10 cm、离墙20 cm 以上。

9.5 保质期

在符合本标准规定的贮运条件、包装完好情况下，产品保质期为18个月。

附录B:

Q/FJLQ

福建绿泉食品有限公司企业标准

Q/FJLQ 0008S-2021
代替Q/FJLQ 0008S-2020

速冻果蔬汁（浆）

漳州市卫生健康委员会 食品安全企业标准
备案专用章
备案号: 05963503785-(2021)
备案日期: 2021年06月11日

该标准备案为自愿备案行为。标准中涉及需经许可的项目和内容，应取得有关部门许可后方可生产经营

2021-04-25 发布

2021-05-25 实施

福建绿泉食品有限公司 发布

前　　言

本标准按GB/T 1.1-2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》的有关规定进行制定。

本标准污染物指标依据GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》制定；展青霉素指标依据GB 2761《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》制定；菌落总数指标依据GB 19295《食品安全国家标准 速冻面米制品》制定；致病菌指标依据GB 29921《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》制定。

本标准由福建绿泉食品有限公司提出。

本标准代替Q/FJLQ 0008S-2020版本。

本标准负责起草单位：福建绿泉食品有限公司。

本标准主要起草人：林文革、杨瑞能。

速冻果蔬汁（浆）

1 范围

本标准规定了速冻果蔬汁（浆）的产品分类、技术要求、生产加工过程的卫生要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用于以新鲜或冷藏的水果（蔬菜）为原料，经预处理、压榨、过滤、添加或不添加适量的淀粉糖、柠檬酸，经巴式杀菌或不杀菌、灌装、速冻工艺制成的速冻果蔬汁（浆），属速冻果蔬制品，作为食品原料使用。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

- GB/T 191 包装储运图示标志
- GB 1886.235 食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
- GB 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
- GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
- GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
- GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
- GB 4789.36 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠埃希氏菌0157:H7/NM检验
- GB 19295《食品安全国家标准 速冻面米制品》
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5009.183 食品安全国家标准 食品中镉的测定
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 9683 复合食品包装袋卫生标准
- GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
- GB/T 12143 饮料通用分析方法
- GB 12695 食品安全国家标准 饮料生产卫生规范
- GB 15203 食品安全国家标准 淀粉糖
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- JJF 1070 定量包装商品净含量检验规则
- 国家质量监督检验检疫总局令第75号[2005]《定量包装商品计量监督管理办法》

3 产品分类

产品分为：速冻果汁（浆）、速冻蔬菜汁（浆）、速冻复合果蔬汁（浆）。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 水果（蔬菜）

Q/FJLB 0008S-2021

应新鲜或冷藏良好，成熟适度，无霉烂，无病虫害和机械伤、无污染，并应符合GB 2762和GB 2763的要求。

4.1.2 蕃茄糖

应符合GB 15203规定的要求。

4.1.3 柠檬酸

应符合GB 1886.235规定的要求。

4.1.4 生产用水

应符合GB 5749的要求。

4.2 感官指标

感官指标应符合表1的要求。

表1 愄官指标

项 目	指 标
状 态	产品自然解冻后，不像果冻的产品须摇匀或搅匀均匀，允许有少量沉淀或轻微分层，但摇动后须均匀均匀。无结块，带果冻的产品允许有果肉与果胶粘连状，汁液自然分层，搅拌后更均匀浆汁状态。
色 泽	产品自然解冻后，具有相应品种应有的色泽。
气 味 与 遗 味	产品自然解冻后，具有相应品种应有的气味及遗味，酸甜适口，无异味。
杂 质	产品自然解冻后，无正常视力可见的外来杂质。

4.3 理化指标

理化指标应符合表2的要求。

表2 理化指标

项 目	指 标		
	速冻果汁(浆)	速冻蔬菜汁(浆)	速冻复合果蔬汁(浆)
可溶性固形物(20℃, 折光计法) / (%) ≥	6.0	2.0	8.0
铅(Pb) / (mg/kg) ≤		0.5	
镉(Cd) / (μg/kg) ≤		50	
注 a-仅限于速冻苹果汁(浆)和速冻山楂汁(浆)。			

4.4 微生物指标

微生物指标应符合表3规定。

表3 微生物指标

项 目	采样方案及限量			
	n	c	m	M
菌落总数, CFU/ml.	5	1	10000	100000
沙氏门菌, CFU/25ml.	5	0	0	-
金黄色葡萄球菌, CFU/ml.	5	1	100	1000
大肠埃希氏菌 0157:H7, CFU/25ml.	5	0	0	-

4.5 净含量

应符合国家质量监督检验检疫总局令第75号[2005]《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

4.6 食品添加剂

- 4.6.1 食品添加剂质量应符合相应标准和有关规定。
- 4.6.2 食品添加剂品种及其使用量应符合 GB 2760 的规定。

5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 12695 的要求。

6 检验方法

6.1 感官检验

在正常条件下，取适量样品置于透明的烧杯中，于明亮处观察其外观和杂质，闻其气味，尝其滋味。

6.2 理化检验

6.2.1 可溶性固形物

按 GB/T 12143 规定的方法进行。

6.2.2 钾

按 GB 5009.12 规定的方法进行。

6.2.3 展青霉素

按 GB 5009.185 的方法进行。

6.3 微生物指标

6.3.1 菌落总数

按 GB 4789.2 规定的方法进行。

6.3.2 沙门氏菌

按 GB 4789.4 规定的方法进行。

6.3.3 金黄色葡萄球菌

按 GB 4789.10 第二法规定的方法进行。

6.3.4 大肠埃希氏菌 O157:H7

按 GB 4789.36 规定的方法进行。

6.4 净含量

按 JJF 1070 规定的方法进行。

7 检验规则

7.1 由同一批原料、同一班次、同一条生产线生产的包装完好的同一规格产品为一批。

7.2 同一货批产品大于 50 件时，按每 50 件随机抽取 1 件作为检验样品；小于或等于 50 件时，随机抽取 2 件作为检验样品。样品数量不少于 12 个最小独立包装。

7.3 产品需经生产厂检验部门检验合格后方可出厂。出厂检验项目为感官指标、净含量、可溶性固形物、菌落总数。

7.4 型式检验项目

Q/FJLG 0008S-2021

- 本标准技术要求中规定的全部项目。有下列情况之一时，应进行型式检验：
- a) 原料或工艺有较大改变时；
 - b) 停产三个月后，恢复生产时；
 - c) 新产品投产鉴定时；
 - d) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
 - e) 国家食品监督机构提出进行型式检验要求时。

7.5 判定规则

产品检验结果如有不合格项，可加倍取样复检，复检结果若仍有不合格项，则判定该批产品不合格品。微生物指标不合格不得复检。

8 标志、包装、运输、贮存和保质期

8.1 标志

标签应符合 GB 7718、GB 28050 及国家相关规定的要求。包装储运标志应符合 GB/T 191 的规定。

8.2 包装

盛装产品的包装容器应符合 GB 9683 复合食品包装袋卫生标准或 GB 4806.7 食品安全标准 食品接触用塑料材料及制品要求。

8.3 运输

产品运输工具应清洁无污染，长途运输时运输工具应该具备制冷设备和保温条件，运输途中产品温度不应高于-15℃。交货后产品应尽快降至-18℃以下，不得与有毒、有害、有异味、的物品混运。

8.4 贮存

产品应贮存于清洁卫生冷藏库内，库内温度应保持在-18℃以下，产品不得与有毒、有害、有异味、的物品混贮。

8.5 保质期

在符合上述的运输和贮存的条件下，且包装完好，产品保质期为18个月。

附录C:

Q/KNT

云南能投野生菌农业发展有限公司企业标准

Q/KNT 0002 S—2019

食用调味油

2019-07-23 发布

2019-08-19 实施

云南能投野生菌农业发展有限公司
发布

Q/KNT 0002 S—2019

前　　言

我公司生产的食用调味油是以食用植物油为主要原料，添加或不添加食用盐、香辛料、食品添加剂等辅料，经浸泡、过滤、调配、灌装等工艺制成。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，特制定本标准，作为本企业组织生产、检验、贸易和仲裁的依据。

本标准安全性指标按照GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2716-2018《食品安全国家标准 植物油》制定，其中总砷指标严于国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准由云南能投野生菌农业发展有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：廖志文。

食用调味油

1 范围

本标准规定了食用调味油的技术要求、检验规则和包装、标志、运输及贮存。

本标准适用于以食用植物油为主要原料，添加或不添加食用菌、香辛料、食品添加剂等辅料，经浸润、过滤、调配、灌装等工艺制成的食用调味油。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件，凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

- GB/T 191 包装储运图示标志
- GB 2716 食品安全国家标准 植物油
- GB 2760 食品安全国家标准 食品中添加剂使用标准
- GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
- GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5009.22 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素B族和G族的测定
- GB 5009.27 食品安全国家标准 食品中苯并（a）芘的测定
- GB 5009.227 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定
- GB 5009.229 食品安全国家标准 食品中酸价的测定
- GB 5009.236 食品安全国家标准 动植物油脂水分及挥发物的测定
- GB/T 5525 植物油脂 透明度、气味、滋味鉴定法
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 7096 食品安全国家标准 食用菌及其制品
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB/T 15688 动植物油脂 不溶性杂质含量的测定
- GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- 国家质量监督检验检疫总局第75号令[2005] 《定量包装商品计量监督管理办法》

3 技术要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 食用植物油：应符合 GB 2716 的规定。
- 3.1.2 食用菌：应符合 GB 7096 的规定。

Q/KNT 0002 S—2019

- 3.1.3 香辛料：应符合 GB/T 15691 的规定。
 3.1.4 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。
 3.1.5 其他原辅料：应符合相应的食品标准和规定。不得使用非食品原辅料。

3.2 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	具有该产品固有的色泽。	GB/T 5525
气味、滋味	具有该产品固有的气味、滋味，无异味	
透明度(30℃)	允许微浊	

3.3 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	≤	1.0
不溶性杂质, g/100g	≤	0.2
总砷(以 As 计), mg/kg	≤	0.08
铅(以 Pb 计), mg/kg	≤	0.1
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤	10
苯并(a)芘, μg/kg	≤	10
过氧化值(以脂肪计), g/100g	≤	0.25
酸价(以脂肪计)×KOH, mg/g	≤	3.0
其他农药最大残留限量		按 GB 2763 的规定执行

3.4 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。按 JJF 1070 规定的方法检验。

3.5 食品添加剂

- 3.5.1 食品添加剂质量应符合相应的食品安全标准和有关规定。
 3.5.2 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 食用调味油的规定。

3.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

4 检验规则

4.1 组批

Q/KNT 0002 S—2019

以同一品种的配料、同一次投料、同一工艺所生产的同一规格产品为一批。

4.2 抽样

从同一批产品中随机抽取，抽样基数不得少于50桶（瓶），总重量不低于80Kg，抽样重量不少于3Kg，抽样数量不少于2个独立包装桶（瓶），样品分成2份，1份用于检验，1份用于备查。

4.3 出厂检验

每批产品须经公司质量检验部门检验合格，并符合合格证后方可出厂，出厂检验项目为：感官要求、净含量、水分及挥发物、酸价、过氧化值。

4.4 型式检验

型式检验每半年检验一次，检验项目为本标准规定的全部项目。有下列情况之一时，亦应进行检验：

- a) 当原料、生产工艺、生产设备发生较大变化时；
- b) 停产半年以上重新恢复生产时；
- c) 出厂检验与上次型式检验结果有较大差异时；
- d) 国家食品安全监管部门提出型式检验要求时。

4.5 判定规则

检验结果中，若有任一项不符合本标准要求时，允许用留样进行复检，以复检结果为准。

5 标志、包装、运输、贮存

5.1 标志

5.1.1 产品包装标签标识应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定；

5.1.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

5.2 包装

包装材料和容器应符合相应的食品安全标准及有关规定，封口严密，包装牢固。

5.3 运输

运输工具应清洁、卫生，产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品混装运输；搬运时应轻放，严禁扔、摔、挤、压；运输中应防止暴晒、雨淋及受潮。

5.4 贮存

产品应贮存于清洁卫生、通风干燥，有防尘、防蝇、防虫、防鼠设施的库内；禁止与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的物品混贮。产品堆放时应离地，离墙20cm以上，堆码高度以提取方便为宜。

5.5 保质期

产品在符合本标准规定的包装、运输、贮存条件下，保质期为18个月。

附录D:

**浙江省食品安全企业标准备案表**

企业名称	中粮面业（海宁）有限公司			
注册地址	浙江省海宁经济开发区施带路33号			
食品标准名称	小麦粉	标准编号	Q/HNMF 0001S-2021	
标准发布时间	2021-09-23	标准实施时间	2021-10-01	
适用的食品类型	成品粮			
食品安全 相关 内容	严于食品安全国家标准、浙江省食品安全地方标准的具体项目、指标值及相关规定	项目及指标值	项目	指标值
		甲基毒死蜱		$\leq 4 \text{ mg/kg}$
	依据的食品安全标准名称及项目、指标值	食品安全标准名称	项目	指标值
		GB 2763《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》	甲基毒死蜱	$\leq 5 \text{ mg/kg}$
其他说明	无			
其他食品安全指标内容	企业标准中其他食品安全相关内容是否符合相应的食品安全国家标准、浙江省食品安全地方标准及相关规定。 <input checked="" type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合			
本企业对报备的企业标准及其资料的真实性、合法性负责。如有不实之处，本企业愿承担全部法律责任。				
备案号：33040104S-2021				
2021年10月25日				

注：上述备案的食品安全内容与食品安全国家标准或者浙江省食品安全地方标准冲突的，该备案自动废止。备案更新后，原备案自行废止。



备案号：330401048-2021



Q/HNMY

中粮面业（海宁）有限公司企业标准

Q/HNMY0001S-2021

小麦粉

2021-9-23 发布

2021-10-01 实施

中粮面业（海宁）有限公司 发布



Q/HMY0001S-2021

前言

根据《中华人民共和国食品安全法》和《产品质量法》制定本标准。

本标准编写执行了 GB/T1.1《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定。

本标准编写的安全指标依据有 GB 2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》，GB 2761《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》，GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物最大残留限量》和 GB 2763《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》等国家标准。

本标准中的甲基毒死蜱的指标要求定为≤4mg/kg，严于 GB 2763的要求（≤5mg/kg）。

本标准可使用企业为：中粮面业（海宁）有限公司、中粮面业（泰兴）有限公司、中粮东海粮油工业（张家港）有限公司和中粮面业（庐江）有限公司。

本标准由中粮面业（海宁）有限公司提出。

本标准起草单位：中粮面业（海宁）有限公司。

本标准主要起草人：林娜、冯晓燕、陈立军、周浩、汤鸿雷、段金辉、孙国山、赵景敏、陈静。



Q/HNMY0003S-2021

小 麦 粉

1 范围

本标准规定了小麦粉的产品分类、要求、试验方法、检验规则、标签标志、包装、运输、贮存等要求。

本标准适用于以小麦粉为主要原料，适量添加或不添加奇航粉、小麦淀粉、大豆蛋白粉、玉米淀粉以及食品用酶制剂（脂肪酶、麦芽氧化酶、 α -淀粉酶、半纤维素酶、木聚糖酶等符合 GB 2760 的酶制剂）、食品添加剂（抗坏血酸、磷酸三钙、硬脂酰乳酸钙、硬脂酰乳酸钠、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、磷酸二氢钠、焦磷酸钠、海藻酸丙二醇酯、单、双甘油脂肪酸酯、磷酸二氢钙等符合 GB 2760 的添加剂）进行配粉等工艺加工而成的专用小麦粉（以下简称产品）。

本标准适用于以小麦为原料，全籽粒碾磨制成的全麦粉。

本标准适用于以黑小麦为原料，全籽粒碾磨制成的黑小麦粉，又叫黑全麦粉。

2 规范性引用文件

本标准中引用的文件对于本标准的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本标准。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本标准。

GB/T 191	包装储运图示标志
GB 1351	小麦
GB 2715	食品安全国家标准 粮食
GB 2760	食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
GB 2761	食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
GB 2762	食品安全国家标准 食品中污染物最大残留限量
GB 2763	食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
GB 5491	粮食、油料检验 托盘 分样法
GB/T 5492	粮油检验 粮食、油料的色泽、气味、口味鉴定
GB 5009.3	食品中水分的测定
GB 5009.4	食品中灰分的测定
GB/T 5505.2	小麦和小麦粉 面筋含量 第二部分 仪测法测定湿面筋
GB/T 5507	粮油检验 粮类粗细度测定
GB/T 5508	粮油检验 粮类粮食含砂量测定
GB/T 5509	粮油检验 粮类磁性金属物测定法
GB/T 5510	粮油检验 粮食、油料 脂肪酸值测定法
GB/T 15684	谷物碾磨制品 植酸酸值的测定
GB 5009.5	食品中蛋白质的测定
GB 23200.9	食品安全国家标准 粮谷中475种农药及有关化学品残留量的测定 气相色谱-质谱法
GB 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则



Q/HMY0001S-2021

GB/T 8883	食用小麦淀粉
GB/T 8885	食用玉米淀粉
GB 14754	食品安全国家标准 食品添加剂 维生素C(抗坏血酸)
GB/T 21924	谷朊粉
GB/T 22493	大豆蛋白粉
GB 26687	食品安全国家标准 复配食品添加剂通则
GB 13122	谷物加工卫生规范
GB/T 17109	粮食销售包装
GB/T 24905	粮食包装 布袋装
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则
国家质量监督检验检疫总局令 第75号(2005)《定量包装商品计量监督管理办法》	

3 要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 小麦应符合 GB 1351 的要求。
- 3.1.2 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的要求。
- 3.1.3 小麦淀粉应符合 GB/T 8883 的要求。
- 3.1.4 大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 的要求。
- 3.1.5 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 的要求。
- 3.1.6 食品添加剂应符合 GB 26687 或相应添加剂单体国家标准的要求。

3.2 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
口、气味	小麦粉固有气味

3.3 理化指标

理化指标应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项目 品种	水分 g/100g	灰分 g/100g (以湿基计)	粗蛋白 (以湿基计)%	氨基酸 (以湿基计)%	蛋白质 (以干基计)%
芯品 180	≤14.5	≤0.73	≥24.0	全部通过 CK20	—
芯品 181	≤14.5	≤0.60	≥24.0	全部通过 CK30, CK36 留存不超 10%	—
芯品 182	≤14.5	≤0.70	23.0~25.0	全部通过 CK30, CK36 留存不超 10%	—



Q/HMY0001S-2021

芯品 183	≤ 14.5	≤ 0.65	$20.0\sim27.0$	全部通过CB30, CB36留存不超10% CB42留存不超10%	—
芯品 187	≤ 14.5	≤ 0.45	$20.0\sim28.0$	全部通过CB30, CB42留存不超10%	—
芯品 1888	≤ 14.0	≤ 0.45	≥ 24.0	全部通过CB30, CB42留存不超10%	—
精肉 551	≤ 14.5	≤ 0.55	≥ 24.0	全部通过CB30, CB36留存不超10%	—
精肉 560	≤ 14.5	≤ 0.55	≥ 26.0	全部通过CB30, CB36留存不超10%	—
精肉 561	≤ 14.0	≤ 0.52	≥ 24.0	全部通过CB30, CB36留存不超10%	—
精肉 566	≤ 14.5	≤ 0.52	≥ 24.0	全部通过CB30, CB36留存不超10%	—
精肉 569	≤ 14.5	≤ 0.47	≥ 26.0	全部通过CB30, CB42留存不超10%	—
瘦肉 272	≤ 14.5	≤ 0.65	≥ 24.0	全部通过CB30, CB36留存不超10%	—
瘦肉 273	≤ 14.5	≤ 0.60	≥ 26.0	全部通过CB30, CB36留存不超10%	—
瘦肉 277	≤ 14.5	≤ 0.52	$22.0\sim27.0$	全部通过CB30, CB42留存不超10%	—
瘦肉 278	≤ 14.5	≤ 0.47	≥ 26.0	全部通过CB30, CB36留存不超10%	—
瘦肉 279	≤ 14.5	≤ 0.52	$20.0\sim25.0$	全部通过CB30, CB42留存不超10%	—
专用粉 28	≤ 14.5	≤ 0.70	$18.0\sim24.0$	全部通过CB30, CB36留存不超10%	—
专用粉 280	≤ 14.5	≤ 0.65	$20.0\sim27.0$	全部通过CB30, CB36留存不超10%	—
香雪普高筋粉	≤ 14.5	≤ 0.55	≥ 24.0	全部通过CB30, CB36留存不超10%	—
专用粉 298	≤ 14.5	≤ 0.47	≥ 26.0	全部通过CB30, CB42留存不超10%	—
专用粉 300	≤ 14.5	≤ 0.59	≥ 22.5	全部通过CB30, CB36留存不超10%	≥ 12.2



Q/HNMY0001S-2021

专用粉 20#	≤ 14.5	≤ 0.52	≥ 24.0	全部通过CB30, CB36留存不超10%	—
香雪汉堡粉 52#	≤ 14.5	≤ 0.65	≥ 31.5	全部通过CB30, CB36留存不超10%	≥ 12.2
专用粉 58#	≤ 14.5	≤ 0.52	$20.0\sim28.0$	全部通过CB36, CB42留存不超10%	—
专用粉 62#	≤ 14.5	≤ 0.60	≥ 24.0	全部通过CB30, CB36留存不超10%	—
专用粉 67#	≤ 14.5	≤ 0.55	≥ 18.0	全部通过CB30, CB36留存不超10%	—
专用粉 79#	≤ 14.5	≤ 0.60	≥ 28.0	全部通过CB30, CB36留存不超10%	—
专用粉 79#	≤ 14.5	≤ 1.50	≥ 60.0	全部通过CB20	—
专用粉 86#	≤ 14.5	≤ 0.59	≥ 32.5	全部通过CB30, CB36留存不超10%	≥ 12.2
专用粉 91#	≤ 14.5	≤ 0.73	≥ 24.0	全部通过CB20	—
专用粉 95#	≤ 14.5	≤ 0.73	≥ 24.0	全部通过CB20	—
专用粉 160#	≤ 14.5	≤ 0.60	≥ 28.0	全部通过CB30, CB36留存不超10%	—
专用粉 168#	≤ 14.5	≤ 0.60	≥ 28.0	全部通过CB30, CB36留存不超10%	—
专用粉 169#	≤ 14.5	≤ 0.65	≥ 18.0	全部通过CB30, CB36留存不超10%	—
专用粉 188#	≤ 14.5	≤ 0.52	$20.0\sim27.0$	全部通过CB30, CB36留存不超10%	—
专用粉 118#	≤ 14.5	≤ 0.65	≥ 31.5	全部通过CB30, CB36留存不超10%	≥ 12.2
裹粉 00297	≤ 14.5	≤ 0.52	$20.0\sim27.0$	全部通过CB30, CB36留存不超10%	—
裹粉 00298	≤ 14.5	≤ 0.65	≥ 31.5	全部通过CB30, CB36留存不超10%	—
裹粉 51311	≤ 14.5	≤ 1.5	—	全部通过CB20	—



Q/HNMY0001S-2021

麦粉 51368	≤14.5	≤0.32	≥21.0	全部通过CB30, CB36留存不超过10%	—
M1 粉	≤14.0	≤0.43	≥20.0	全部通过CB36, CB42留存不超过10%	—
M9 粉	≤14.0	≤0.40	≥21.0	全部通过CB36, CB42留存不超过10%	—
M10 粉	≤14.0	≤0.39	≥21.0	全部通过CB36, CB42留存不超过10%	—
M5 粉	≤14.0	≤0.58	≥20.0	全部通过CB30, CB36留存不超过10%	—
A590	≤14.5	≤0.48	≥21.0	全部通过CB36, CB42留存不超过10%	—
50 粉	≤14.5	≤0.55	≥21.0	全部通过CB30, CB36留存不超过10% ≤6.4±3.1%	—
钢精	≤14.5	≤0.73	≥21.0	全部通过CB30 ≤6.4±3.1%	—
馒头粉 33	≤14.5	≤0.47	≥25.0	全部通过CB36, CB42留存不超过10%	—
包子馒头 35	≤14.5	≤0.42	≥25.0	全部通过CB36, CB42留存不超过10%	—
包子馒头 38	≤14.5	≤0.42	≥25.0	全部通过CB36, CB42留存不超过10%	—
面条 22	≤14.5	≤0.64	≥25.0	全部通过CB30, CB36留存不超过10%	—
金培面包粉 18	≤14.5	≤0.50	≥25.0	全部通过CB30, CB36留存不超过10%	≥12.2
香雪日式面包粉	≤14.5	≤0.50	≥23.5	全部通过CB30, CB36留存不超过10%	≥12.2
金培面包粉 20	≤14.5	≤0.59	≥22.5	全部通过CB30, CB36留存不超过10%	≥12.2
金培面包粉 28	≤14.5	≤0.68	≥21.5	全部通过CB30, CB36留存不超过10%	≥12.2
金粉 335	≤14.5	≤0.73	≥20.0	全部通过CB30, CB36留存不超过10%	≥12.2
面包粉 3250	≤14.5	≤0.73	≥20.0	全部通过CB30, CB36留存不超过10%	≥12.2



Q/HNMY0001S-2021

面包粉 2350	≤14.5	≤0.73	≥30.0	全部通过CB30, CB36留存不超10%	≥12.2
面包粉 2650	≤14.5	≤0.65	≥31.5	全部通过CB36, CB42留存不超10%	≥12.2
面包粉 3850	≤14.5	≤0.59	≥32.5	全部通过CB36, CB42留存不超10%	≥12.2
蛋糕粉 1850	≤14.0	≤0.44	≤23.0	全部通过CB36, CB42留存不超10%	—
蛋糕粉 2050	≤14.0	≤0.44	≤24.0	全部通过CB36, CB42留存不超10%	—
蛋糕粉 2250	≤14.0	≤0.44	≤26.0	全部通过CB36, CB42留存不超10%	—
蛋糕粉 2350	≤14.0	≤0.44	≤26.0	全部通过CB36, CB42留存不超10%	—
饺子粉 16	≤14.5	≤0.43	≥25.0	全部通过CB30, CB36留存不超10%	—
饺子粉 18	≤14.5	≤0.43	≥25.0	全部通过CB30, CB36留存不超10%	—
皇家粮仓饺子粉 18	≤14.5	≤0.43	≥25.0	全部通过CB30, CB36留存不超10%	—
金马车饺子粉	≤14.5	≤0.43	≥25.0	全部通过CB30, CB36留存不超10%	—
油条粉	≤14.5	≤0.20	≥30.0	全部通过CB30	—
麦纯精制粉	≤14.5	≤0.63	≥24.0	全部通过CB30, CB36留存不超10%	—
香雪高筋特筋粉	≤14.5	≤0.47	≥26.0	全部通过CB36, CB42留存不超10%	—
超级金橘	≤14.5	≤0.43	≥26.0	全部通过CB30, CB36留存不超10%	—
超级金橘A	≤14.5	≤0.43	≥26.0	全部通过CB30, CB36留存不超10%	—
香雪雪花粉	≤14.5	≤0.52	≥24.0	全部通过CB36, CB42留存不超10%	—
香雪麦芯雪花粉	≤14.5	≤0.46	≥27.0	全部通过CB36, CB42留存不超10%	—



Q/HMY0001S-2021

产品名称	≤14.5	≤0.45	≥26.0	全部通过CB36, CB42留存不超过10%	—
香雪高筋点粉	≤14.5	≤0.45	≥26.0	全部通过CB36, CB42留存不超过10%	—
皇家粮仓高筋点粉	≤14.5	≤0.45	≥26.0	全部通过CB36, CB42留存不超过10%	—
皇家粮仓专用小麦粉	≤14.5	≤0.42	≥26.0	全部通过CB36, CB42留存不超过10%	—
皇家粮仓高筋点专用小麦粉	≤14.5	≤0.42	≥26.0	全部通过CB36, CB42留存不超过10%	—
多用途麦芯粉	≤14.5	≤0.45	≥26.0	全部通过CB36, CB42留存不超过10%	—
金培3376面包粉	≤14.5	≤0.65	≥21.5	全部通过CB36, CB42留存不超过10%	≥12.2
芯晶月饼粉	≤14.5	≤0.43	≥26.0	全部通过CB36, CB42留存不超过10%	—
香雪月饼粉	≤14.5	≤0.43	≥26.0	全部通过CB36, CB42留存不超过10%	—
横店门皮芯通用粉	≤14.5	≤0.47	≥26.0	全部通过CB36, CB42留存不超过10%	—
芯玉家用面包粉	≤14.5	≤0.47	≥26.0	全部通过CB36, CB42留存不超过10%	—
小麦粉B	≤14.0	≤0.50	—	—	—
金麦芯通用粉	≤14.5	≤0.41	≥26.0	全部通过CB36, CB42留存不超过10%	—
麦芯通用粉	≤14.5	≤0.43	≥21.5	全部通过CB36, CB42留存不超过10%	—
麦纯通用粉	≤14.5	≤0.50	—	全部通过CB36, CB42留存不超过10%	—
麦香通用粉	≤14.5	≤0.60	—	全部通过CB36, CB42留存不超过10%	—
妙惠家用粉	≤14.5	≤0.60	—	全部通过CB36, CB42留存不超过10%	—
全麦粉	≤13.5	≤2.2	—	—	—
本真全麦粉	≤13.5	≤2.2	—	CB42留存≤2%	—



Q/HNMY0001S-2021

黑小麦粉	≤13.5	≤2.2	—	CQ16留存≤2%	—
黑全麦粉	≤13.5	≤2.2	—	CQ16留存≤2%	—

其中磁性金属物、含砂量、脂肪酸值需要满足小麦粉国标要求，全麦粉类脂肪酸值≤116

表3 卫生指标

项目	指标
甲基毒死蜱, mg/kg	≤4
其它真菌毒素	应符合GB 2761的规定。
食品中污染物限量	应符合GB 2762的规定。
其它农药残留限量	应符合GB 2763的规定。

3.4 食品添加剂

食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

3.5 净含量

按国家质量监督检验检疫总局令第 75 号（2005）年《定量包装商品计量监督管理办法》执行。

4 生产加工过程的卫生要求

面粉厂应符合 GB 13122 的规定。

5 试验方法

5.1 感官要求

按 GB/T 5492 规定的方法测定。

5.2 理化指标

5.2.1 水分

按 GB 5009.3 规定的方法测定。

5.2.2 灰分

按 GB 5009.4 规定的方法测定。

5.2.3 湿面筋

按 GB/T 5506.2 规定的方法测定。

5.2.4 蛋白质

按 GB 5009.5 规定的方法测定。

5.2.5 粗细度

按 GB/T 5507 规定的方法测定。

5.2.6 含砂量

按 GB/T 5508 规定的方法测定。

5.2.7 磁性金属物

按 GB/T 5509 规定的方法测定。

5.2.8 脂肪酸值

按 GB/T 5510 或 GB/T 15684 规定的方法测定。

5.2.9 甲基毒死蜱

按 GB 23200.9 规定的方法测定。



Q/HNMY0001S-2021

5.3 净含量

按 JJF 1070 中规定的方法检验。

6 检验规则

6.1 出厂检验

- 6.1.1 产品出厂需经工厂检验部门逐批检验合格，附产品合格证方能出厂；
- 6.1.2 出厂检测项目为：感官要求、水分、灰分、面筋。

6.2 型式检验

- 6.2.1 正常生产时每半年进行一次型式检验；有下列情况时也应进行型式检验。

- a) 新产品试制鉴定；
- b) 正式生产时，如原料、工艺有较大改变可能影响到产品的质量；
- c) 出厂检验的结果与上次型式检验有较大差异时；
- d) 国家质量监督机构提出要求时。

- 6.2.2 型式检验项目包括下表要求项目。

项目	要求	检测标准
水分		GB5009.3
灰分		GB5009.4
口气味		GB/T5492
蛋白质	满足执行标准要求	GB5009.5
粗细度		GB/T5507
提面筋		GB/T5505.2
脂肪酸值		GB/T5510/GB/T15684
含砂量	≤0.02%	GB/T5508
磁性金属物	≤0.003g/kg	GB/T5509
溴酸钾	不得检出	GB/T20188
铅	≤0.2mg/kg	GB 5009.12/GB5009.268
总汞	≤0.02mg/kg	GB 5009.17
总砷	≤0.5mg/kg	GB 5009.11/GB5009.268
黄曲霉毒素 B1	≤5 μ g/kg	GB 5009.22
滴滴涕	≤0.05mg/kg	GB 5009.19
六六六	≤0.05mg/kg	GB 5009.19
脱氢雪腐镰刀菌烯醇	≤1000 μ g/kg	GB 5009.111
赭曲霉毒素 A	≤5 μ g/kg	GB 5009.96
玉米赤霉烯酮	≤60 μ g/kg	GB 5009.209
镉	≤0.1mg/kg	GB 5009.15/GB5009.268
铬	≤1.0mg/kg	GB 5009.123/GB5009.268



Q/HNMY0001S-2021

苯并[a]芘	$\leq 5 \mu\text{g}/\text{kg}$	GB 5009. 27
草甘膦	$\leq 0. 5\text{mg}/\text{kg}$	GB/T 23750 或 SN/T 1923
敌草快	$\leq 0. 5\text{mg}/\text{kg}$	GB/T 5009. 221 或 SN/T 0293
毒死蜱	$\leq 0. 1\text{mg}/\text{kg}$	GB 23200. 113, GB/T 5009. 145, SN/T 2158
氯菊酯	$\leq 0. 5\text{mg}/\text{kg}$	GB/T 5009. 146 或 SN/T 2151
过氧化苯甲酰	不得检出	GB/T 22325
七氟	$\leq 0. 02\text{mg}/\text{kg}$	GB/T 5009. 19
氟戊菊酯和 S-氟戊菊酯	$\leq 0. 2\text{mg}/\text{kg}$	GB/T 5009. 110
杀螟硫磷	$\leq 1\text{mg}/\text{kg}$	GB/T 14553 或 GB/T 5009. 20
氯氰菊酯和高效氯氰菊酯	$\leq 0. 3\text{mg}/\text{kg}$	GB/T 5009. 110
氯丹	$\leq 0. 02\text{mg}/\text{kg}$	GB/T 5009. 19
甲基嘧啶磷	$\leq 2\text{mg}/\text{kg}$	GB/T 5009. 145
溴氰菊酯	$\leq 0. 2\text{mg}/\text{kg}$	GB/T 5009. 110
甲基毒死蜱*	$\leq 4\text{mg}/\text{kg}$	GB 23200. 9
艾氏剂	$\leq 0. 02\text{mg}/\text{kg}$	GB/T 5009. 19
狄氏剂	$\leq 0. 02\text{mg}/\text{kg}$	GB/T 5009. 19
林丹	/	GB/T 5009. 19

6.3 组批

产品以同配方、同品种为一批。

6.4 抽样方法和抽样数量

按 GB 5491 执行。

6.5 判定规则

出厂检验时, 感官指标或出厂检验项目有一项不合格, 判定为不合格。不准出厂销售。初检不合格时, 可加倍抽样复检, 以复检结果为准。

7 标志、标签、包装、运输和贮存

7.1 标志、标签

产品标签应符合 GB 7718, GB 28050 的要求, 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

7.2 包装

应符合 GB/T 17109 和 GB/T 24905 的规定。

7.3 运输

运输器具应清洁干燥、无污染, 并有防尘、防雨雪设施。

7.4 贮存

袋装产品应放在清洁、干燥、通风、无污染的专用库房中。

包装物件应码放距地面 15cm 以上, 注意防虫、防鼠、防潮。

7.5 保质期



Q/HMY0001S-2021

在符合本标准规定条件下，自生产之日起，全麦粉、本真全麦粉保质期为3个月；金焙
3376、芯品月饼粉、金焙面包粉1#保质期为4个月。芯玉家用面包粉保质期为12个月；
其它产品保质期为6个月。

注：专用粉是指专用小麦粉。其后的编号是根据业务需要及客户要求自编的号。

企业标准信息公共服务平台
公开 2021年10月25日 16点34分

企业标准信息公共服务平台
公开 2021年10月25日 16点31分

附录E:

Q/XMHJ

厦门海嘉面粉有限公司企业标准

Q/XMHJ 0005S—2020

全麦粉

厦门市卫生健康委员会 食品安全企业标准
备案号: 05923501T55-(2020)
备案日期: 2020年04月03日
该标准备案为自愿备案行为。标准中涉及需经许可的项目和内容，应取得有关部门许可后方可生产经营

2020-02-28发布

2020-03-28实施

厦门海嘉面粉有限公司 发布

前 言

本标准的编写格式按照 GB/T 1.1-2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》、《食品安全企业标准备案办法》及《福建省食品安全企业标准备案办法实施细则（暂行）的要求》。

本标准的感官要求、水分、灰分、粗脂肪值、含砂量、磁性金属物含量、总糖食纤维含量、烷基间苯二酚含量根据产品的特性而制定；铅、镉、总汞、总砷、铬、苯并[a]芘根据 GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》的规定而制定；黄曲霉毒素 B₁、脱氧雪腐镰刀菌烯醇、赭曲霉毒素 A、玉米赤霉烯酮根据 GB 2761《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》的规定而制定；氯菊酯、氯皮菊酯和 S-氯皮菊酯根据 GB 2763《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》的规定而制定；食品添加剂根据 GB 2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》的规定而制定。

本标准由厦门海嘉面粉有限公司提出。

本标准由厦门海嘉面粉有限公司品管部起草。

本标准主要起草人：杨婕、吴璇。

全麦粉

1 范围

本标准规定了全麦粉的要求、生产加工过程卫生要求、试验方法、检验规则、标识、包装、运输、贮存及保质期。

本标准适用于以整粒小麦为原料，经制粉工艺制成的，且有小麦胚乳、胚芽与麸皮的相对比例与天然完整颗粒基本一致的小麦全粉。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

- GB/T 191 包装储运图示标志
- GB 1351 小麦
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.4 食品安全国家标准 食品中灰分的测定
- GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定
- GB 5009.17 食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定
- GB 5009.22 食品安全国家标准食品中黄曲霉毒素B₁族和G族的测定
- GB 5009.27 食品安全国家标准 食品中苯并(a)芘的测定
- GB 5009.88 食品安全国家标准 食品中膳食纤维的测定
- GB 5009.96 食品安全国家标准 食品中赭曲霉毒素A的测定
- GB/T 5009.110 植物性食品中氯氟菊酯、氯戊菊酯和溴氰菊酯残留量的测定
- GB 5009.111 食品安全国家标准 食品中脱氧雪腐镰刀菌烯醇及其乙酰化衍生物的测定
- GB 5009.123 食品安全国家标准 食品中铬的测定
- GB 5009.209 食品安全国家标准 食品中玉米赤霉烯酮的测定
- GB/T 5490 粮油检验 一般规则
- GB/T 5491 粮食、油料检验 托样、分样法
- GB/T 5492 粮油检验 粮食、油料的色泽、气味、口味鉴定
- GB/T 5508 粮油检验 粉类粮食含砂量测定
- GB/T 5509 粮油检验 粉类磁性金属物测定
- GB/T 5510 粮油检验 粮食、油料脂肪酸值测定
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB/T 15684 谷物碾磨制品 耐热酸值的测定

Q/XMHJ 0005S-2020

- GB/T 17109 粮食销售包装
 GB/T 24905 粮食包装 小麦粉袋
 GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
 JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
 LS/T 3244-2015 全麦粉
 SN/T 2151 进出口食品中生物节味菊酯、氟丙菊酯、联苯菊酯等28种农药残留量的检测方法 气相色谱-质谱法
 国家质量监督检验检疫总局令第75号(2005) 《定量包装商品计量监督管理办法》
 农业部369号公告-1-2007 农业转基因生物标签的标识

3 要求

3.1 原辅料要求

3.1.1 小麦：应符合 GB 1351 的要求。

3.2 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项目	要求	检测方法
色泽	呈本品固有的色泽，色泽基本一致	
组织形态	呈均匀粉末状，无霉变和结块	
气味、口味	气味正常，无异味、哈味、异臭和毒味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

3.3 理化指标

应符合表2的要求。

表2 理化指标

项目	要求	检测方法
水分/（g/100g）	≤	11.0 GB 5009.3
灰分（以干基计）/（g/100g）	≤	2.2 GB 5009.4
总膳食纤维含量（以干基计）/ (%)	≥	9.0 GB 5009.88
烷基间苯二酚含量（以干基计）/ (mg/g)	≥	200 LS/T 3244-2015附录A
脂肪酸值（以干基KOH计）/ (mg/100g)	≤	116 GB/T 35108&GB/T 15684
含砂量/ (g/100g)	≤	0.02 GB/T 5508
重金属污染物含量/ (g/kg)	≤	0.003 GB/T 5509
铅 (以Pb计) / (mg/kg)	≤	0.2 GB 5009.12
镉 (以Cd计) / (mg/kg)	≤	0.1 GB 5009.15
总汞 (以Hg计) / (mg/kg)	≤	0.02 GB 5009.17
总砷 (以As计) / (mg/kg)	≤	0.5 GB 5009.11

Q/XMHJ 0005S—2020

铬 (Cr ⁶⁺) / (mg/kg)	<	1.0	GB 5009.123	
苯并[a]芘 / (μg/kg)	<	5.0	GB 5009.27	
邻苯二甲酸酯A / (μg/kg)	<	5.0	GB 5009.98	
玉米赤霉烯酮 / (μg/kg)	<	60	GB 5009.219	
黄曲霉毒素B ₁ / (μg/kg)	<	5.0	GB 5009.22	
脱氧雪腐镰刀菌烯醇 / (μg/kg)	<	1000	GB 5009.111	
农药残留量 ^a	氯菊酯 / (mg/kg)	<	2	SN/T 2151
	氯戊菊酯和S-氯戊菊酯 / (mg/kg)	<	2	GB/T 5009.11D
^a 农药残留量应符合GB 2763的规定				

3.4 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》。按 JJF 1070 规定的方法进行。

3.5 食品添加剂

- 3.5.1 食品添加剂的质量应符合相应标准和有关规定。
- 3.5.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 规定。

4 生产加工过程卫生要求

应符合GB 14881的规定。

5 检验规则

5.1 抽样、分样

在成品库内随机抽取样品，按GB/T 5491的规定执行。样品分装成2份，1份供检验用，1份供复验或备查用。检验净含量所需的产品抽样按《定量包装商品净含量计量检验规则》的规定执行。

5.2 检验的一般规则

按GB/T 5490的规定执行。

5.3 产品组批

相同原料、相同工艺、相同设备和相同批次加工的产品为一批。

5.4 检验分类

5.4.1 出厂检验

每批产品应由厂质量检验部门按本标准进行检验，合格后出具检验报告，方可出厂。出厂检验项目为：感官、水分、灰分、脂肪酸值、含砂量、磁性金属物含量。

5.4.2 型式检验

Q/ZHSJ 0003S-2020

型式检验按本标准全项检验，有下列情况之一时，也应进行型式检验：

- a) 设备初次生产或停产6个月以上的；
- b) 生产工艺或原材料有较大变化，可能影响产品质量时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- d) 连续生产时，每年进行一次；
- e) 国家食品安全监管机构提出要求时。

5.5 判定规则

5.5.1 所检项目全部符合本标准要求时，判定为合格品。

5.5.2 理化指标中的一项或一项以上不符合本标准时，可从该批留样产品中对不合格项目进行加倍抽样复检，以复检结果为准，如复检结果仍不合格，应判为不合格。

6 标识、包装、运输、贮存及保质期

6.1 标识

外包装标识应符合GB 7718和GB 28050的规定。使用原料为转基因的，应按农业部869号公告-1-2007中的规定进行标注。外包装储运图示标志应符合GB/T 191的规定。

6.2 包装

产品为预包装，应符合GB/T 24905 和GB/T 17109的规定要求。

6.3 运输

运输工具应清洁卫生，搬运用轻装轻卸，严禁与有毒、有异味、有腐蚀性的物品同车运输，并防日晒雨淋。

6.4 贮存

应存放在清洁、干燥、通风、无污染的仓库中。仓库常温或冷藏。

6.5 保质期

产品在符合本标准规定的条件下，未开封时，本品的保质期为3个月。

附录F:

备案编号: 321598S-2021
备案日期: 2021-07-03



Q/KSH

益海嘉里（昆山）食品工业有限公司企业标准

Q/KSH 0002S-2021
代替 Q/KSH 0002S-2020

全麦粉

2021-06-11 发布

2021-07-12 实施

益海嘉里（昆山）食品工业有限公司发布

Q/ZHS 0002S-2021

前 言

本标准按照 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》的规定起草。

本标准贯彻执行了 GB 2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、GB 2761《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》、GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2763《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》的规定。本标准的检验方法采用了相关国家标准规定。

本标准代替 Q/ZHS 0002S-2020《全麦粉》，与 Q/ZHS 0002S-2020 相比，主要变化如下：

——更新了引用的规范性文件；

——增加烷基间苯二酚含量（以干基计）指标要求；

——理化指标中铅（以 Pb 计）限量值为 0.1mg/kg，严于 GB 2762 中谷物及其制品类铅（以 Pb 计）限量 0.2mg/kg 的规定。

——理化指标中脱氯雪腐镰刀菌烯醇限量值为 900 μg/kg，严于 GB 2761 中谷物及制品（大米、小麦、麦片、小麦粉）限量 1000 μg/kg。

——理化指标中玉米赤霉烯酮限量值修改为 50 μg/kg，严于 GB 2761 中谷物及制品（小麦、小麥粉）限量 60 μg/kg。

本标准由益海嘉里（昆山）食品工业有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：潘峰、赵安雷、柴碧妙、陈志勇。

本标准于 2014 年 05 月首次发布，于 2015 年 07 月第一次修订，2018 年 08 月第二次修订，2020 年 06 月第三次修订，2021 年 06 月第四次修订。

Q/KSH 00025—2021

全麦粉

1 范围

本标准规定了全麦粉的技术要求及试验方法、检验规则、标签、包装、贮存、运输和保质期。本标准适用于以整粒小麦为原料，经清理、润麦、机械研磨、筛选等工艺直接加工制成的，小麦胚乳、胚芽与麸皮的相对比例与天然完整颖果基本一致的全麦粉。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用时必不可少的。凡是注日期的引用文件，其注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

- GB/T 191 包装储运图示标志
- GB 1351 小麦
- GB 2715 食品安全国家标准 粮食
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
- GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.4 食品安全国家标准 食品中灰分的测定
- GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定
- GB 5009.17 食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定
- GB/T 5009.19 食品中有毒氯农药多组分残留量的测定
- GB 5009.22 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素B₁族和G₁族的测定
- GB 5009.27 食品安全国家标准 食品中苯并[a]芘的测定
- GB 5009.88 食品安全国家标准 食品中膳食纤维的测定
- GB 5009.111 食品安全国家标准 食品中脱氧雪腐镰刀菌烯醇及其乙酰化衍生物的测定
- GB 5009.123 食品安全国家标准 食品中铬的测定
- GB 5009.209 食品安全国家标准 食品中玉米赤霉烯酮的测定
- GB/T 5490 食油检验 一般规则
- GB/T 5491 食油、油料检验扦样、分样法
- GB/T 5492 食油检验粮食、油料的色泽、气味、口味鉴定
- GB/T 5508 食油检验粉类粮食含砂量测定
- GB/T 5509 食油检验粉类磁性金属物测定
- GB 2718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 13122 食品安全国家标准 谷物加工卫生规范
- GB 14880 食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准
- GB/T 17109 粮食销售包装
- GB/T 20569 稻谷储存品质判定规则

Q/ZHS 0003S-2021

GB 23200.9 食品安全国家标准 粮谷中 475 种农药及相关化学品残留量的测定 气相色谱-质谱法

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

LS/T 3244-2015 全麦粉

JJF 1070 《定量包装商品净含量计量检验规则》

国家质量监督检验检疫总局[2005]第 75 号令《定量包装商品计量监督管理办法》

3 技术要求

3.1 原料要求

3.1.1 小麦应符合 GB 1351 的规定。

3.2 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项目	指标	检验方法
外观	看本色，无结块，色泽正常，无异物	
气味	正常，无氧化哈败、霉变等异味	GB/T 5492

3.3 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/%	≤ 13.5	GB 5009.3
灰分(以干基计)/%	≤ 1.8~2.0	GB 5009.4
脂肪酸值(以干基, KOH 计)/(mg/100g)	≤ 100	GB/T 20549
含砂量/%	≤ 0.02	GB/T 5508
重金属污染物/(μg/kg)	≤ 0.003	GB/T 5509
烷基汞(总汞含量)(以干基计)/(ppm/g)	≥ 200	LS/T 3244-2015 附录 A
总膳食纤维含量(以干基计), %	≥ 10	GB 5009.88
黄曲霉毒素 B ₁ /(μg/kg)	≤ 5.0	GB 5009.22
脱氧雪腐镰刀菌烯醇/(μg/kg)	≤ 900	GB 5009.111
玉米赤霉烯酮/(μg/kg)	≤ 50	GB 5009.209
铅(以 Pb 计)/(mg/kg)	≤ 0.1	GB 5009.12
总砷(以 As 计)/(mg/kg)	≤ 0.5	GB 5009.11
铬(以 Cr 计)/(mg/kg)	≤ 1.0	GB 5009.123
镉(以 Cd 计)/(mg/kg)	≤ 0.1	GB 5009.15

Q/ZHS 0002S-2021

表 2 项

项目	指标	检验方法
总汞(以Hg计)(mg/kg)	≤0.02	GB 5009.17
苯并[a]芘(ng/kg)	≤5.0	GB/T 5009.27
六六六(ng/kg)	≤0.05	GB/T 5009.19
滴滴涕(ng/kg)	≤0.05	GB/T 5009.19
甲基毒死蜱(mg/kg)	≤3	GB/T 23230.9

3.4 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 及相关规定。

3.5 其他真菌毒素限量

其他真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定。

3.6 其他污染物限量

其他污染物限量应符合 GB 2762 的规定。

3.7 其他农药最大残留限量

其他农药最大残留限量应符合 GB 2763 的规定。

3.8 净含量

符合国家质量监督检验检疫总局[2005]年75号令《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。
净含量按照 JJF 1070 规定测定。

3.9 食品生产加工的卫生要求

应符合 GB 13122 的规定。

4 检验规则

4.1 样品、分样

按 GB/T 5491 执行。

4.2 检验的一般规则

按 GB/T 5490 执行。

4.3 产品批次

同原料、同工艺、同设备、同批次加工的产品为一批。

4.4 出厂检验

产品应由工厂检验部门按本标准规定检验合格，并附有产品合格证后方可出厂。出厂检验项目为：感官要求、水分、灰分、脂肪酸值、含砂量、磁性金属物、净含量。

4.5 型式检验

型式检验项目为本标准 3.2、3.3、3.4、3.5、3.6、3.7、3.8 中规定的所有项目。正常生产时每年进行一次型式检验。有下列情况之一时，也应进行型式检验：

- a) 新产品试制鉴定时；
- b) 主要原材料、工艺发生较大变化可能影响产品质量时；
- c) 连续停产 3 个月以上又恢复生产时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时。

4.6 判定规则

4.6.1 出厂检验判定和复检

- 4.6.1.1 检验结果全部符合本标准，判为合格产品。
- 4.6.1.2 出厂检验项目有一项不符合本标准，可加抽样复检。复检后仍有一项不符合本标准，判为该批产品不合格。

4.6.2 型式检验判定和复检

- 4.6.2.1 型式检验结果全部符合本标准，判为合格产品。
- 4.6.2.2 型式检验结果有两项或两项以下不符合本标准，可加倍抽样复检。复检后仍有一项不符合本标准，判为该批产品不合格。
- 4.6.2.3 型式检验结果有三项及以上不符合本标准，判为该批产品不合格。

5 标签、包装、贮存、运输和保质期

5.1 标签

- 5.1.1 食品标签应符合 GB 7718、GB 28050 及相关规定。
- 5.1.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

5.2 包装

应符合 GB/T 17109 和相关食品安全国家标准的规定。

5.3 贮存

产品应存放在清洁、干燥、防雨、防潮、防虫、防鼠、无异味的合格仓库中，不得与有毒、有害、易腐烂、有异味的物质混存。

5.4 运输

运输工具应清洁、无污染。产品运输时要避免日晒、雨淋、碰撞及有害气体的侵蚀，不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装、混运。

5.5 保质期

在符合本标准规定的条件下，产品保质期见标签所示，具体时间由产品特性及包装形式来确定。

Q/KSH 0002S—2021

附录 A
(资料性附录)
本文件通用企业名录

序号	企业名称	企业地址
1	益海嘉里(安阳)食品工业有限公司	汤阴县食品工业园区工纵二路
2	益海嘉里(郑州)食品工业有限公司	郑州经济技术开发区经北四路135号
3	益海(周口)小麦工业有限公司	周口市南环路东段路南
4	益海嘉里(兗州)粮油工业有限公司	山东省济宁市兗州区益海路1号
5	益海嘉里(德州)粮油工业有限公司	山东省德州市德城区湖滨北大道1588号
6	益海嘉里(北京)粮油食品工业有限公司	北京市大兴区黄村镇矿林路2号
7	益海(石家庄)粮油工业有限公司	河北省石家庄经济技术开发区扬子路东段
8	东莞益海嘉里粮油食品工业有限公司	东莞市麻涌镇新沙工业园
9	深圳南海粮食工业有限公司	广东省深圳市南山区蛇口赤湾石炮台路9号
10	益海嘉里(昆山)食品工业有限公司	江苏省昆山市张浦镇益海大道8号
11	昆山益嘉粮食工业有限公司	江苏省昆山市张浦镇益海大道8号
12	益海嘉里(泉州)粮油食品工业有限公司	泉州市泉港区沙格码头
13	益海嘉里(沈阳)粮油食品工业有限公司	沈阳市沈北新区稻农路39号
14	益海嘉里(成都)粮食工业有限公司	四川省成都市青白江区弥牟镇粮食路288号
15	益海嘉里(兴平)食品工业有限公司	陕西省咸阳市兴平市食品工业园
16	益海嘉里(哈尔滨)粮油食品工业有限公司	黑龙江省哈尔滨开发区哈平路集中区哈平东路10号
17	益海嘉里(昆明)食品工业有限公司	云南省昆明市晋宁区青山工业园区
18	益海嘉里(霸州)食品工业有限公司	河北省廊坊市霸州经济技术开发区裕华西道南侧燕山路东侧
19	益海嘉里(重庆)粮油有限公司	重庆市江津区德感工业园
20	益海嘉里(太原)粮油食品工业有限公司	山西综改示范区太原唐槐园区西贾北街69号办公楼一层
21	益海嘉里(茂名)食品工业有限公司	茂名市电白区电城镇工贸小区府前大道电城镇政府办公楼六楼之十五
22	益海嘉里(茂名)粮油工业有限公司	茂名市电白区电城镇工贸小区府前大道电城镇政府办公楼六楼之十四
23	益海嘉里(武汉)粮油工业有限公司	武汉市东西湖慈惠农场良种站
24	益海嘉里(温州)粮油食品有限公司	浙江省乐清市乐清湾港区沙港路8号

编制说明

本标准适用于以小麦粉、全麦粉中的一种或两种为主要原料，按比例加入生活饮用水、食用盐、白砂糖、红糖、黑糖糖浆（浓缩甘蔗汁）、大豆膳食纤维粉、燕麦粉、玉米淀粉、马铃薯淀粉、玉米粉、马铃薯粉、荞麦粉、大米粉、小米粉、黑米粉、薏仁粉、绿豆粉、红豆粉、紫米粉、青稞粉、高粱粉、食用大豆粕、大豆分离蛋白、黑豆粉、红薯粉、紫薯粉、魔芋粉、可可粉、蒜粉、菠菜粉、草莓粉、椰子粉、苹果粉、蓝莓粉、重瓣红玫瑰超微粉(重瓣红玫瑰)、芒果粉、茉莉粉、绿茶粉、红茶粉、咖啡粉、香蕉粉、西瓜粉、橘子粉、巧克力粉、花生粉、百香果粉、榛果粉、桃粉、杏仁粉、石榴粉、蓝莓粉、甘梅粉、开心果粉、菊粉、松露油（食用调味油）、冷冻余（油）甘汁、桂花浓缩液(饮用水、桂花)、乳粉、豆粉、谷朊粉、麦芽糊精、植物油（大豆油、菜籽油、芝麻油、橄榄油、核桃油、亚麻籽油、葵花籽油、花生油、棕榈油、玉米油、椰子油、山茶油、稻米油中的一种或几种）、食用动物油（鸡油、牛油、猪油中的一种或几种）、海藻糖、水解大豆蛋白、水解玉米蛋白、复合酸水解大豆蛋白调味粉（酸水解大豆蛋白调味液、味精、麦芽糊精、食用盐、5'-呈味核苷酸二钠、L-丙氨酸）、复合酸水解玉米蛋白调味粉（酸水解玉米蛋白调味液、味精、麦芽糊精、食用盐、5'-呈味核苷酸二钠、L-丙氨酸）、乳化剂【海藻酸丙二醇酯、聚甘油脂肪酸酯、可溶性大豆多糖、双乙酰酒石酸单双甘油酯、蔗糖脂肪酸酯、单，双甘油脂肪酸酯（油酸、亚油酸、亚麻酸、棕榈酸、山嵛酸、硬脂酸、月桂酸）、改性大豆磷脂、甘油（丙三醇）、酪蛋白酸钠、磷脂、酶解大豆磷脂、柠檬酸脂肪酸甘油酯、羟丙基淀粉、乳酸脂肪酸甘油酯、辛烯基琥珀酸淀粉钠、乙酰化单、双甘油脂肪酸酯中的一种或几种】、膨松剂【磷酸、焦磷酸二氢二钠、焦磷酸钠、磷酸二氢钙、磷酸二氢钾、磷酸氢二铵、磷酸氢二钾、磷酸氢钙、磷酸三钙、磷酸三钾、磷酸三钠、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、磷酸二氢钠、磷酸氢二钠、焦磷酸四钾、焦磷酸一氢三钠、聚偏磷酸钾、酸式焦磷酸钙、碳酸钙、碳酸氢铵、碳酸氢钠中的一种或几种】、甜味剂【三氯蔗糖(又名蔗糖素)、赤藓糖醇、罗汉果甜苷、木糖醇、乳糖醇、环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）、N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L- α -天门冬氨-L-苯丙氨酸1-甲酯（又名纽甜）中的一种或几种】、着色剂【核黄素、红花黄、红曲米、红曲红、 β -胡萝卜素、姜黄、姜黄素、辣椒红、胭脂虫红、胭脂树橙(又名红木素,降红木素)、叶黄素、栀子黄、栀子蓝、柑橘黄、高粱红、天然胡萝卜素、甜菜红、红曲黄色素中的一种或几种】、抗氧剂【茶多酚(又名维多酚)、丁基羟基茴香醚(BHA)、二丁基羟基甲苯(BHT)、甘草抗氧化物、抗坏血酸棕榈酸酯、没食子酸丙酯(PG)、特丁基对苯二酚(TBHQ)、维生素 E(dl- α -生育酚)、茶黄素中的一种或几种】、增稠剂【 β -环状糊精、决明胶、可得然胶、磷酸化二淀粉磷酸酯、羧甲基淀粉钠、田菁胶中的一种或几种】、葡萄糖、酵母抽提物、醋酸酯淀粉、磷酸酯双淀粉、酸处理淀粉、氧化淀粉、氧化羟丙基淀粉、单，双甘油脂肪酸酯、抗坏血酸、抗坏血酸钠、D-异抗坏血酸、D-异抗坏血酸钠、复配膨松剂 1 (焦磷酸二氢二钠、碳酸氢钠、

磷酸二氢钙、碳酸钙、单，双甘油脂肪酸酯、食用淀粉）、复配膨松剂2（碳酸氢钠、碳酸钙、焦磷酸二氢二钠、葡萄糖酸- δ -内酯、玉米淀粉）、烤牛肉香精（含葡萄糖基甜菊糖苷）、柠檬酸、乳酸钠、味精（谷氨酸钠）、5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）、葡萄糖酸- δ -内酯、食品用香精（牛肉风味、鸡肉风味、猪肉风味、鱼肉风味、香辣风味、麻辣风味、川辣风味、香甜风味、酸菜风味、烧烤风味、黑鸭风味、迷迭香风味、葱香风味、蒜香风味、芝麻风味、苹果风味、香蕉风味、草莓风味、芒果风味、桔子风味、葡萄风味、西瓜风味、奶香风味、巧克力风味、花生风味、红茶风味、玫瑰风味、焦糖风味、百香果风味、茉莉风味、桂花风味、松露风味、榛果风味、桃风味、绿茶风味、咖啡风味、益生菌风味、杏仁风味、扁桃仁风味、莳萝风味、火鸡风味、石榴风味、热带水果风味、话梅风味、柚子风味、青柠风味、辣白菜风味、番茄风味、蓝莓风味、开心果风味、橄榄油风味、油柑风味中的一种或几种）中的一种或几种，经挤压膨化后制成面胚，再加入植物油（大豆油、菜籽油、芝麻油、橄榄油、核桃油、亚麻籽油、葵花籽油、花生油、棕榈油、玉米油、椰子油、山茶油、稻米油中的一种或几种）、香辛料【辣椒、花椒、八角、孜然、桂皮、小茴香、草果、干姜、蒜粉、丁香、砂仁、百里香、胡椒、山奈、肉豆蔻、甘草、香叶(月桂叶)中的一种或几种】、白芷、食用盐、白砂糖、巧克力、酵母抽提物、芝麻、豌豆、花生、坚果（核桃、腰果）、干果（葡萄干）、可可粉、草莓粉、椰子粉、苹果粉、蓝莓粉、重瓣红玫瑰超微粉(重瓣红玫瑰)、芒果粉、茉莉粉、绿茶粉、红茶粉、咖啡粉、香蕉粉、西瓜粉、橘子粉、巧克力粉、花生粉、百香果粉、榛果粉、桃粉、杏仁粉、石榴粉、蓝莓粉、甘梅粉、开心果粉、菊粉、松露油（食用调味油）、冷冻余（油）甘汁、桂花浓缩液(饮用水、桂花)、麦芽糊精、葡萄糖、酸菜、食品用香精（牛肉风味、鸡肉风味、猪肉风味、鱼肉风味、香辣风味、麻辣风味、川辣风味、香甜风味、酸菜风味、烧烤风味、黑鸭风味、迷迭香风味、葱香风味、蒜香风味、芝麻风味、苹果风味、香蕉风味、草莓风味、芒果风味、桔子风味、葡萄风味、西瓜风味、奶香风味、巧克力风味、花生风味、红茶风味、玫瑰风味、焦糖风味、百香果风味、茉莉风味、桂花风味、松露风味、榛果风味、桃风味、绿茶风味、咖啡风味、益生菌风味、杏仁风味、扁桃仁风味、莳萝风味、火鸡风味、石榴风味、热带水果风味、话梅风味、柚子风味、青柠风味、辣白菜风味、番茄风味、蓝莓风味、开心果风味、橄榄油风味、油柑风味中的一种或几种）、海藻糖、水解大豆蛋白、水解玉米蛋白、复合酸水解大豆蛋白、水解玉米蛋白调味粉（酸水解大豆蛋白、水解玉米蛋白调味液、味精、麦芽糊精、食用盐、5'-呈味核苷酸二钠、L-丙氨酸）、乳化剂【海藻酸丙二醇酯、聚甘油脂肪酸酯、可溶性大豆多糖、双乙酰酒石酸单双甘油酯、蔗糖脂肪酸酯、单，双甘油脂肪酸酯（油酸、亚油酸、亚麻酸、棕榈酸、山嵛酸、硬脂酸、月桂酸）、改性大豆磷脂、甘油（丙三醇）、酪蛋白酸钠、磷脂、酶解大豆磷脂、柠檬酸脂肪酸甘油酯、羟丙基淀粉、乳酸脂肪酸甘油酯、辛烯基琥珀酸淀粉钠、乙酰化单、双甘油脂肪酸酯中的一种或几种】、膨松剂【磷酸、焦磷酸二氢二钠、

焦磷酸钠、磷酸二氢钙、磷酸二氢钾、磷酸氢二铵、磷酸氢二钾、磷酸氢钙、磷酸三钙、磷酸三钾、磷酸三钠、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、磷酸二氢钠、磷酸氢二钠、焦磷酸四钾、焦磷酸一氢三钠、聚偏磷酸钾、酸式焦磷酸钙、碳酸钙、碳酸氢铵、碳酸氢钠中的一种或几种】、甜味剂【三氯蔗糖(又名蔗糖素)、赤藓糖醇、罗汉果甜苷、木糖醇、乳糖醇、环己基氨基磺酸钠(又名甜蜜素)、N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L- α -天门冬氨-L-苯丙氨酸1-甲酯(又名纽甜)中的一种或几种】、着色剂【核黄素、红花黄、红曲米、红曲红、 β -胡萝卜素、姜黄、姜黄色素、辣椒红、胭脂虫红、胭脂树橙(又名红木素,降红木素)、叶黄素、栀子黄、栀子蓝、柑橘黄、高粱红、天然胡萝卜素、甜菜红、红曲黄色素中的一种或几种】、抗氧剂【茶多酚(又名维多酚)、丁基羟基茴香醚(BHA)、二丁基羟基甲苯(BHT)、甘草抗氧化物、抗坏血酸棕榈酸酯、没食子酸丙酯(PG)、特丁基对苯二酚(TBHQ)、维生素E(dl- α -生育酚)、茶黄素中的一种或多种】、增稠剂【 β -环状糊精、决明胶、可得然胶、磷酸化二淀粉磷酸酯、羧甲基淀粉钠、田菁胶中的一种或多种】、葡萄糖、醋酸酯淀粉、磷酸酯双淀粉、酸处理淀粉、氧化淀粉、氧化羟丙基淀粉、单,双甘油脂肪酸酯、抗坏血酸、抗坏血酸钠、D-异抗坏血酸、D-异抗坏血酸钠、复配膨松剂1(焦磷酸二氢二钠、碳酸氢钠、磷酸二氢钙、碳酸钙、单,双甘油脂肪酸酯、食用淀粉)、复配膨松剂2(碳酸氢钠、碳酸钙、焦磷酸二氢二钠、葡萄糖酸- δ -内酯、玉米淀粉)、烤牛肉香精(含葡萄糖基甜菊糖苷)、柠檬酸、乳酸钠、味精(谷氨酸钠)、5'-呈味核苷酸二钠(又名呈味核苷酸二钠)、葡萄糖酸- δ -内酯、八角茴香精油香精、肉桂精油香精、食品用香料(迷迭香油、花椒提取物、孜然油、大蒜油、小茴香油、生姜油树脂中的一种或几种)中的几种进行调味,经包装(抽真空或非抽真空)、装箱加工制成的调味面制品。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》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。

驻马店市慧沣食品科技有限公司