



413351S-2022



河南先志食品有限公司企业标准

Q/HXS 0003S-2022

谷物杂粮面制品

2022-12-12 发布

2022-12-12 实施

河南先志食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南先志食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：周啟莉、周启敏。

H N
Q B

谷物杂粮面制品

1 范围

本标准规定了谷物杂粮面制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以小麦粉（含石磨小麦粉）、全麦粉（含石磨面粉）、荞麦粉、燕麦粉、玉米粉、黄豆粉、绿豆粉、豌豆粉中的一种或几种为原料，加入或不加入米粉、食用盐、虾仁粉调味料、牛肉粉调味料、酸度调节剂(碳酸钠)、大豆油、菜籽油、山茶油、玉米淀粉、香菇粉（浆）、鸡蛋粉、高粱粉、红薯粉（浆）、紫薯粉（浆）、菠菜粉（浆）、胡萝卜粉（浆）、番茄粉（浆）、南瓜粉（浆）、芹菜粉（浆）、山药粉（浆）、红枣粉（浆）、板栗粉（浆）、火龙果粉（浆）、紫甘蓝粉（浆）、甜菜粉（浆）中的一种或几种，经配料，添加生活饮用水和面、自然醒发、压延、自然醒发、压延成型、干燥或不干燥、包装而成的非即食的谷物杂粮面制品。

明确根据工艺不同分为:干面和湿面；根据添加的辅料和形状不同分为：原味面、全麦面、绿豆面、豌豆面、苦荞面、荞麦面、燕麦面、玉米面、豆面、香菇面、鸡蛋面、高粱面、红薯面、紫薯面、菠菜面、胡萝卜面、番茄面、南瓜面、芹菜面、山药面、红枣面、板栗面、火龙果面、紫甘面、甜菜面、五谷面、杂粮面、多彩果蔬面、热干面、异形面（七彩果蔬蝴蝶面、七彩果蔬螺丝面、七彩果蔬海螺面、七彩果蔬贝壳面、七彩果蔬五角星面等异形面）。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 小麦粉、石磨小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。

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 玉米粉应符合 GB/T 10463 和 GB 2715 的规定。

2.1.5 全麦粉、石磨面粉、荞麦粉、燕麦粉、黄豆粉、绿豆粉、豌豆粉、米粉、高粱粉应符合 GB 2715 的规定。

2.1.6 虾仁粉调味料应符合 GB 10133 的规定。

2.1.7 牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 的规定。

2.1.8 酸度调节剂(碳酸钠)

2.1.9 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。

2.1.10 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。

2.1.11 山茶油应符合 GB 2716 的规定。

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

- 2.1.13 香菇粉（浆）应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.14 鸡蛋粉应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.15 红薯粉、紫薯粉、菠菜粉、胡萝卜粉、番茄粉、南瓜粉、芹菜粉、山药粉、红枣粉、火龙果粉、紫甘蓝粉、甜菜粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.16 红薯粉、紫薯粉、山药粉、板栗粉应符合 NY/T 2984 的规定。
- 2.1.17 红薯浆、紫薯浆、菠菜浆、胡萝卜浆、番茄浆、南瓜浆、芹菜浆、山药浆、红枣浆、板栗浆、火龙果浆、紫甘蓝浆、甜菜浆应符合 GB/T 31121 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	具有产品应有的形状	从样品中取出适量，置于一洁净的白瓷盘中，在自然光线下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后用沸水煮熟，以温开水漱口，品尝其滋味
色泽	具有本品应有的色泽	
气味、滋味	具有本品应有的气、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 ^a ，%	≤ 14.5	GB 5009.3
食用盐 ^b （以 Cl ⁻ 计），g/100g	≤ 5.0	GB 5009.44
酸度，mL/10g	≤ 4.0	GB 5009.239
黄曲霉毒素 B ₁ ，μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
总砷（以 As 计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.18	GB 5009.12
注：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。		
a 仅适用于干燥的产品。		
b 仅适用于添加食用盐的产品检验。		

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 生产加工过程中的卫生要求

生产加工过程的卫生要求应符合 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；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

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

H N
Q B

编制说明

本标准适用于以小麦粉（含石磨小麦粉）、全麦粉（含石磨面粉）、荞麦粉、燕麦粉、玉米粉、黄豆粉、绿豆粉、豌豆粉中的一种或几种为原料，加入或不加入米粉、食用盐、虾仁粉调味料、牛肉粉调味料、酸度调节剂(碳酸钠)、大豆油、菜籽油、山茶油、玉米淀粉、香菇粉（浆）、鸡蛋粉、高粱粉、红薯粉（浆）、紫薯粉（浆）、菠菜粉（浆）、胡萝卜粉（浆）、番茄粉（浆）、南瓜粉（浆）、芹菜粉（浆）、山药粉（浆）、红枣粉（浆）、板栗粉（浆）、火龙果粉（浆）、紫甘蓝粉（浆）、甜菜粉（浆）中的一种或几种，经配料，添加添加生活饮用水和面、自然醒发、压延、自然醒发、压延成型、干燥或不干燥、包装而成的非即食的谷物杂粮面制品。

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》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。

河南先志食品有限公司