



410934S-2022



郑州蝴蝶山食品有限公司企业标准

Q/ZHD 0002S-2022

异形面

2022-04-18 发布

2022-04-18 实施

郑州蝴蝶山食品有限公司 发布

前 言

本标准的附录 A、附录 B 为规范性附录。

本标准由郑州蝴蝶山食品有限公司提出。

本标准起草单位：郑州蝴蝶山食品有限公司。

本标准主要起草人：何乃钊。

本标准自实施之日起代替 Q/ZHD 0002S-2019。

H N

Q B

异形面

1 范围

本标准规定了异形面的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以小麦粉为主要原料，添加玉米粉、荞麦粉、高粱粉、燕麦粉、黑米粉、绿豆粉、小米粉、大豆粉、菠菜粉、红薯粉、紫薯粉、胡萝卜粉、西兰花粉、甜菜粉、南瓜粉、桑叶代用茶（粉）、山药粉、香菇粉、火龙果粉、苹果粉、番茄粉、核桃粉、莲子粉、红枣粉、鸡蛋（或鸡蛋粉）、鸡蛋全蛋粉、鸡蛋黄粉、鸡蛋清粉、山楂粉、砂仁粉、莱菔子粉、鸡内金粉、陈皮粉、麦芽粉中的一种或几种，添加复配营养强化剂[维生素 B₁(盐酸硫胺素)、维生素 B₂(核黄素)、烟酸、钙（碳酸钙）、铁（硫酸亚铁或焦磷酸铁或乙二胺四乙酸铁钠）、锌（葡萄糖酸锌或硫酸锌）、硒（亚硒酸钠）、L-赖氨酸（L-盐酸赖氨酸）中的几种]，加入水，添加或不添加（食用盐、碳酸钠、魔芋粉）的一种或几种，经配粉、和面、压延、成型、干燥包装制成的异形面。

根据所有原辅料不同，分为玉米异形面、荞麦异形面、高粱异形面、燕麦异形面、黑米异形面、绿豆异形面、小米异形面、大豆异形面、菠菜异形面、红薯异形面、紫薯异形面、胡萝卜异形面、西兰花异形面、甜菜异形面、南瓜异形面、桑叶异形面、山药异形面、香菇异形面、火龙果异形面、苹果异形面、番茄异形面、核桃异形面、莲子异形面、红枣异形面、鸡蛋异形面、山楂异形面、砂仁异形面、莱菔子异形面、鸡内金异形面、陈皮异形面、麦芽异形面、山楂鸡内金异形面、山楂鸡内金麦芽陈皮异形面。

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 生产用水应符合 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 香菇粉应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.6 核桃粉应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.7 鸡蛋全蛋粉、鸡蛋黄粉、鸡蛋清粉应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.8 山楂粉、鸡内金粉、麦芽粉、陈皮粉、莱菔子粉、砂仁粉应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.9 复配营养强化剂应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.10 荞麦粉、高粱粉、燕麦粉、黑米粉、绿豆粉、小米粉、大豆粉应符合 LS/T 3302 的规定。
- 2.1.11 菠菜粉、胡萝卜粉、西兰花粉、甜菜粉、南瓜粉、火龙果粉、苹果粉、番茄粉、红枣粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.12 莲子粉应符合 NY/T 1504 的规定。
- 2.1.13 红薯粉、紫薯粉、山药粉应符合 Q/SDLY 0001S的规定，见附录A。
- 2.1.14 桑叶代用茶（粉）应符合Q/LFC 0001S的规定，见附录B。
- 2.1.15 鸡蛋（或鸡蛋粉）应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.16 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.17 魔芋粉应符合 GB/T 18104 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	片形、菱形或多边形、颗粒形、蝴蝶形、卡通形、数字形、动物形、壳形、螺旋形等的外形	从样品中取出1袋，将本品倒入洁净白色瓷盘中，用镊子翻动，在自然光线下用肉眼观察性状、色泽、杂质等，嗅其气味，并将面制品用开水煮约 3 分钟品尝滋味
色泽	略带辅料的颜色，均匀一致	
气味	具有小麦粉及辅料气味，无异味	
滋味	煮熟后柔软爽口，具有小麦粉及辅料气味，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, g/100g	≤ 13.5	GB 5009.3
酸度, mL/10g	≤ 4.0	GB 5009.239
烹调损失率, %	≤ 15.0	LS/T 3212
黄曲霉毒素B ₁ , μg/kg	≤ 5	GB 5009.22
总砷(以As计), mg/kg	≤ 0.3	GB 5009.11
铅* (以Pb计), mg/kg	≤ 0.18	GB 5009.12
镉 (以Cd计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.15
钙 ^a (以Ca计), mg/kg	1600~3200	GB 5009.92
锌 ^a (以Zn计), mg/kg	10~40	GB 5009.14
铁 ^a (以Fe计), mg/kg	14~26	GB 5009.90
维生素 B ₁ ^a , mg/kg	3~5	GB 5009.84
维生素B ₂ ^a , mg/kg	3~5	GB 5009.85
硒 ^a , μg/kg	140~280	GB 5009.93
L-赖氨酸 ^a , g/kg	1~2	GB 5009.124
烟酸, mg/kg	40~50	GB 5009.89
展青霉素, μg/kg (仅适用于添加苹果粉或山楂粉的产品)	≤ 20	GB 5009.185

注：*指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

a适用于添加相应食品营养强化剂的产品检验。

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其他要求

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，食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定。

3 检验

出厂检验项目包括感官要求、水分、酸度、净含量及允许短缺量的检验。型式检验按国家相关规定执行。

附录A

山东省食品安全企业标准备案表

企业名称		山东绿友食品科技有限公司			
注册地址		山东省德州市庆云县经济开发区战备路以南建业街以西			
备案企业标准编号		Q/SDLY 0001S-2021		“特殊食品”批准 或备案文号	
产品标准名称		果蔬干制品		(保健食品、特殊医学用途食品和婴幼儿配方食品填报项目)	
适用的食品类别		水果干制品、 蔬菜干制品 和混合果蔬 制品	食品原料(成分) 及工艺:新鲜或 速冻的水果、蔬 菜为原料	以新鲜或速冻的水果、蔬菜为原料,经筛选、 清洗、修整、漂烫或不漂烫、冷却、沥水、 干燥、粉碎或不粉碎、包装等工艺生产制成 的果蔬制品。	
食品安全 相关内容	严于食品安 全国家标准、 山东省地方 标准的食品 安全项目	项目		食品安全国家(地方)标准	
				标准名称	项目指标值
		1	铅(以 Pb计)	GB2762《食品 安全国家标准 食品中污染物 限量》	≤1mg/kg
	说明	严于国家(地方)标准的项目,企业可报备1项或多项(可附页)			
其他食品安 全相关内容	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、 山东省地方标准及相关规定(在对应项后打“√”)。 ◆符合(√) ◆不符合()				
企业自 我承 诺	一、备案表中所填写的内容、所附的资料(包括研究和检验数据)均为真实,并符合《食 品安全法》及相关法律规定。 二、严格按照备案标准组织生产。企业产品不含有任何法规禁止使用或禁止超范围、超 剂量使用的成份(包括食品或非食品原料、食品添加剂等)。 三、食品添加剂、营养强化剂严格按照GB 2760和GB14880规定的范围和用量使用。 四、产品名称的命名严格按照GB 7718相关规定执行。如产品涉及营养声称和营养成分 功能声称的,声称内容严格按照GB28050相关规定执行。 五、本单位承诺已充分了解《食品安全法》有关规定,并同意受理机关依法公开公示企业标 准备案信息。				
企业 备案 事项 联系 方式	联系人	刘科		企业(盖章): 	
	联系电话	18615333826			
	电子邮箱	937776908@qq.com			
	公示情况 说明	预备案公示截止日期为2021年9 月4日,公示期间无异议			

注:1. 此表由企业登录上传,备案受理部门7个工作日内确认后自动加注备案登记水印转至备案
信息公开栏,由企业自主下载打印。

2. 上述备案的食品安全内容与食品安全国家标准或者山东省食品安全地方标准冲突的,该
备案自行废止。企业更新标准备案后,原备案废止。

山东省卫生健康委制

Q/SDLY

山东绿友食品科技有限公司企业标准

Q/SDLY 0001S—2021

果蔬干制品

2021-08-20 发布

2021-08-28 实施

山东绿友食品科技有限公司 发布

H N

Q B

Q/SDLY 0001S-2021

果蔬干制品

1 范围

本标准适用于果蔬干制品食品。

2 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

2.1 原味蔬菜干制品

以新鲜或速冻的蔬菜为原料，经筛选、清洗、修整、漂烫或不漂烫、冷却、沥水、干燥、粉碎或不粉碎、包装等工艺生产制成的即食型蔬菜干制品。

2.2 调味蔬菜干制品

以新鲜或速冻的蔬菜或酱腌菜为原料，添加或不添加食用盐、食糖、发酵乳等中的一种或多种为辅料，经筛选、清洗、修整切粒、制浆、调味、分盘成型、冷冻、干燥等工艺中的一种或几种生产制成的即食型调味蔬菜干制品。

2.3 混合蔬菜干制品

以 2.1 以蔬菜干制品为主要原料，添加炒货食品及坚果制品、水果制品、方便食品、蔬菜制品中的一类或几类，经混合、粉碎或不粉碎、包装等工艺生产制成的混合蔬菜干制品。

2.4 原味水果干制品

以新鲜或速冻的水果为原料，经筛选、清洗、修整、漂烫或不漂烫、冷却、沥水、干燥、粉碎或不粉碎、包装等工艺生产制成的原味水果干制品。

2.5 调味水果干制品

以新鲜、速冻的水果或果浆为原料，以食糖、发酵乳、蜂蜜、乳粉等中的一种或多种为辅料，经筛选、清洗、修整切粒或制浆，调味、分盘成型、冷冻、干燥等工艺生产制成的即食型调味水果干制品。

2.6 混合水果干制品

以 2.4 中水果干制品为主要原料，添加炒货食品及坚果制品、水果制品、方便食品、蔬菜制品中的一类或几类，经混合、粉碎或不粉碎、包装等工艺生产制成的混合水果干制品。

2.7 混合果蔬干制品

以新鲜或速冻的蔬菜和新鲜、速冻的水果或果浆为原料，经筛选、清洗、修整、烫焯或不烫焯、冷却、沥水、干燥、粉碎或不粉碎、包装等工艺生产制成的混合果蔬干制品。

3. 技术要求

3.1 原料要求

- 3.1.1 各种原辅料符合相应和有关规定
- 3.1.2 新鲜或速冻蔬菜、水果、人参（人工种植）应符合附录 A 的规定
- 3.1.3 食用盐应符合 GB/T5461 的规定
- 3.1.4 食糖应符合 GB13104 的规定
- 3.1.5 发酵乳应符合 GB19302 的规定
- 3.1.6 蜂蜜应符合 GB14963 的规定
- 3.1.7 乳粉应符合 GB19644 的规定
- 3.1.8 炒货食品及坚果制品应符合 GB/T22165 的规定
- 3.1.9 方便食品应符合 GB19640 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	要求	检验方法
色泽	具有各自产品应有的色泽	随机抽取样品置于白色瓷盘中，在自然光下进行观察，观察其色泽和组织状态，嗅其气味，尝其滋味。
组织形态	粉末状或颗粒状	
滋味和气味	具有该产品应有的滋味和气味、无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

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
	蔬菜干制品	水果干制品	
水分%	≤8	≤12	GB 5009.3

3.4 污染物限量和真菌毒素限量

3.4.1 污染物限量应符合GB 2762的规定，详见表3。

表3 污染物限量

项目	限量	检验方法
铅（以 Pb 计）/(mg/kg)	0.9	GB 5009.12

3.4.2 真菌毒素限量应符合GB 2761的规定，详见表4。

表4 真菌毒素限量

项 目	限 量	检 验 方 法
展青霉素 ^a /($\mu\text{g}/\text{kg}$)	50	GB5009.185
^a 仅适用于苹果、山楂制品。		

3.5 微生物限量

微生物限量应符合表5的规定,致病菌限量应符合表6的规定。

表5 微生物限量指标

项 目	指 标		检 验 方 法
	蔬菜干制品	即食水果干制品	
菌落总数 ^a /(CFU/g)	≤ 100000	≤ 10000	GB 4789.2
大肠菌群/(MPN/100g)	≤ 300	≤ 230	GB/T 4789.3-2003
霉菌 ^b /(CFU/g)	≤ 150	—	GB 4789.15
^a 不适用于含发酵乳水果干制品。 ^b 仅适用于茄果类蔬菜干制品。			

表6 致病菌限量

致病菌项目	采样方案及限量(若非指定,均以/25g或/25ml表示)	检 验 方 法
沙门氏菌	不得检出	GB4789.4
金黄色葡萄球菌	n=5 c=1 m=100CFU/g M=1000 CFU/g	GB4789.10 第二法
注1: n为同一批次产品应采集的样数, c为最大可允许超出m值的样品数, m为致病菌指标可以接受水平的限量值, M为致病菌指标的最高安全限量值。注2: 仅适用于即食型果蔬干制品。		

4 生产加工过程要求

应符合GB 14881的规定。

5 标志、包装、运输、贮存

5.1 标志

包装标签、标志应符合GB 7718和GB 28050的规定;包装图示标志应符合GB/T 191的规定。

5.2 包装

包装内层材料为塑料聚乙烯复合包装袋,应符合GB4806.7的规定;选用其它包装材料应清洁、干燥、无毒、无异味,应符合《中华人民共和国食品安全法》的有关规定。

5.3 运输、贮存

运输和贮存应符合GB14881的规定。

附录 A

新鲜/速冻水果、蔬菜技术指标

要 求	项 目	指 标
感官要求	色泽	具有产品应有的色泽
	组织形态	具有成熟时应有的形态
	滋味与气味	具有该产品应有的滋味和气味、无异味
	杂质	无肉眼可见外来杂质
污染物限量和真菌毒素限量	污染物限量应符合GB2762的规定；真菌毒素限量应符合GB2761的规定。	
农药残留限量	农药残留限量应符合GB2763的规定。	
其他要求	人参（人工种植）还应符合《关于批准人参（人工种植）为新资源食品的公告》（2012年第17号）要求	

附录B



411067S-2019



兰考富源蚕业有限公司企业标准

Q/LFC 0001S-2019

桑叶代用茶(粉)

2019-05-10 发布

2019-05-10 实施

兰考富源蚕业有限公司 发布

前 言

本标准按 GB/T1.1 《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》编写。

本标准由兰考富源蚕业有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：曲兆伟。

H N

Q B

—

桑叶代用茶（粉）

1 范围

本标准规定了桑叶代用茶（粉）的要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以桑叶为原料，经清洗、微波杀菌、杀青、烘干、粉碎、包装而成。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 桑叶应符合《中华人民共和国药典》2015年版一部的规定。

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	粉末状，无结块	从样品抽取 100g，将本品倒入一洁净烧杯中，在自然光下用肉眼观察色泽及性状及杂质，嗅其气味，然后用温水漱口，品其滋味。
色泽	绿色	
气味和滋味	具有桑叶（粉）代用茶正常气味和滋味，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, g/100g	≤ 8.5	GB 5009.3
灰分, g/100g	≤ 12.0	GB 5009.4
铅（以Pb计）, mg/kg	≤ 2.8	GB 5009.12
六六六, mg/kg	≤ 0.2	GB/T 5009.19
滴滴涕, mg/kg	≤ 0.2	GB/T 5009.19
三氯杀螨醇, mg/kg	≤ 0.2	GB/T 5009.176
氟戊菊酯, mg/kg	≤ 0.5	GB/T 5009.110

QMLFC 0001S-2019

注：*铅严于食品安全地方标准GB 2762。

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

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、净含量及允许短缺量。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以小麦粉为主要原料，添加玉米粉、荞麦粉、高粱粉、燕麦粉、黑米粉、绿豆粉、小米粉、大豆粉、菠菜粉、红薯粉、紫薯粉、胡萝卜粉、西兰花粉、甜菜粉、南瓜粉、桑叶代用茶（粉）、山药粉、香菇粉、火龙果粉、苹果粉、番茄粉、核桃粉、莲子粉、红枣粉、鸡蛋（或鸡蛋粉）、鸡蛋全蛋粉、鸡蛋黄粉、鸡蛋清粉、山楂粉、砂仁粉、莱菔子粉、鸡内金粉、陈皮粉、麦芽粉中的一种或几种，添加复配营养强化剂[维生素 B₁(盐酸硫胺素)、维生素 B₂（核黄素）、烟酸、钙（碳酸钙）、铁（硫酸亚铁或焦磷酸铁或乙二胺四乙酸铁钠）、锌（葡萄糖酸锌或硫酸锌）、硒（亚硒酸钠）、L-赖氨酸（L-盐酸赖氨酸）中的几种]，加入水，添加或不添加（食用盐、碳酸钠、魔芋粉）的一种或几种，经配粉、和面、压延、成型、干燥包装制成的异形面。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》的有关规定，制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

郑州蝴蝶山食品有限公司

QB