



411076S-2022



南阳市泓鑫食品有限公司企业标准

Q/NHS 0002S-2022

---

# 谷物粉类制成品

2022-04-28 发布

2022-04-28 实施

---

南阳市泓鑫食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由南阳市泓鑫食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：朱树梅、方恒明。

H N

Q B

# 谷物粉类制成品

## 1 范围

本标准规定了谷物粉类制成品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以谷朮粉、小麦粉为原料，添加或不添加食用盐，经加水调粉、成型、干燥、包装工艺加工而成的非即食谷物粉类制成品。

根据原料配比不同产品可分为：面筋片、干凉皮。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 谷朮粉应符合 GB/T 21924 的规定。

2.1.2 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。

2.1.3 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。

2.1.4 生产用水应符合 GB 5749 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	形状完整、厚薄大小均匀、表面平滑、片状或条状	取适量试样倒入一洁净烧杯中，在自然光线下，观察其性状、色泽、杂质，闻其气味，用温开水漱口，按食用方法煮熟后，品其滋味
色泽	白色或淡黄色，均匀一致，无霉变	
气味、滋味	具有本品应有的气味、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	≤ 16.0	GB 5009.3
酸度, mL/10g	≤ 4.0	GB 5009.239
食用盐 (以 NaCl 计), g/100g (仅限添加食用盐的产品)	≤ 5.0	GB 5009.44
*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 <sub>1</sub> , μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
注：*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

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

生产加工过程中的卫生要求应符合 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。

### 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。型式检验按国家有关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以谷朊粉、小麦粉为原料，添加或不添加食用盐，经加水调粉、成型、干燥、包装工艺加工而成的非即食谷物粉类制成品。

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，制订本企业标准，为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

南阳市泓鑫食品有限公司

H N

Q B