



411560S-2022



郑州万家食品有限公司企业标准

Q/ZWS 0002S-2022

---

# 挤出型谷物杂粮粉面条（可 附料包）

2022-06-14 发布

2022-06-14 实施

---

郑州万家食品有限公司 发布

## 前 言

本标准中附录A为规范性附录。

本标准由郑州万家食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：李建光、刘婉、杜万军、李祥、张妙玉。

本标准自发布实施之日起代替 Q/ZWS 0002S-2018（备案号 412697S-2018，备案时间 2018-09-03）。

H N

Q B

# 挤出型谷物杂粮粉面条（可附料包）

## 1 范围

本标准规定了挤出型谷物杂粮粉面条（可附料包）的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以玉米粉、荞麦粉、高粱粉、绿豆粉、莜麦粉、燕麦粉、小米粉、大豆粉、苦荞粉中的一种或几种为主要原料，辅以生活饮用水，添加或不添加小麦粉、玉米淀粉、食用盐、碳酸钠中的一种或几种，经过配料、和面、挤压熟化（未完全熟制）、成型、烘干、包装制成的非即食挤出型谷物杂粮粉面条，附以或不附以外购的相关风味的料包（详见附录A）【藤椒鸡丁料理包、油醋汁包（青柠味）、调味酱包、调味醋包、油炸花生包、冻干菜包、鸡胸肉包】中的一种或几种，组合包装或不组合包装，加工而成的产品。

按原辅料配方不同分为：玉米面条、荞麦面条、高粱面条、绿豆面条、莜麦面条、燕麦面条、小米面条、大豆面条、苦荞面条。

## 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 碳酸钠应符合 GB 1886.1的规定。
- 2.1.3 玉米粉应符合 GB/T 10463和GB 2715的规定。
- 2.1.4 玉米淀粉应符合GB/T 8885和GB 31637的规定。
- 2.1.5 食用盐应符合GB 2721和GB/T 5461的规定。
- 2.1.6 荞麦粉、苦荞粉应复合GB/T 35028和GB 2715的规定。
- 2.1.7 莜麦粉应符合GB/T 13360和GB 2715的规定。
- 2.1.8 高粱粉、绿豆粉、燕麦粉、小米粉、大豆粉应符合GB 2715的规定。
- 2.1.9 生产用水应符合 GB 5749的规定。
- 2.1.10 藤椒鸡丁料理包、油醋汁包（青柠味）、调味酱包、调味醋包应符合GB 31644的规定。原料分别见附录A1、附录A2、附录A3、附录A4。
- 2.1.11 油炸花生包应符合GB 19300的规定。原料见附录A5。
- 2.1.12 冻干菜块包应符合T/LYCY 004的规定。原料见附录A6。
- 2.1.13 鸡胸肉包应符合GB/T 23586的规定。原料见附录A7。

### 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	具有产品应有的性状	从样品中取出1份，置于洁净白色的瓷盘

色泽	具有产品应有的色泽	中,在自然光线下用肉眼观察性状、色泽、杂质,嗅其气味,然后用温开水漱口,品尝产品熟制后的滋味
杂质	无肉眼可见外来异物	
气味	具有产品应有的气味,无异味	
滋味	具有产品应有的滋味,无异味	

### 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 <sup>a</sup> , %	≤ 14.5	GB 5009.3
自然断条率 <sup>a</sup> , %	≤ 5.0	LS/T 3212
熟断条率 <sup>a</sup> , %	≤ 5.0	LS/T 3212
黄曲霉毒素B <sub>1</sub> <sup>a</sup> , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
铅* (以Pb计), mg/kg	≤ 0.18 (面条) 0.4 (附料包面条)	GB 5009.12
酸价 <sup>b</sup> (KOH) (以脂肪计), mg/g	≤ 3.0	GB 5009.229
过氧化值 <sup>b</sup> (以脂肪计), g/100g	≤ 0.5	GB 5009.227
双乙酸钠 <sup>c</sup> , g/kg	≤ 3.0	GB 5009.277
脱氢乙酸钠 <sup>c</sup> (以脱氢乙酸计), g/kg	≤ 0.5	GB 5009.121
亚硝酸钠残留量 <sup>c</sup> , mg/kg	≤ 30	GB 5009.33
磷酸盐 <sup>c</sup> (以磷酸根计), g/kg	≤ 5.0	GB 5009.256
维生素E <sup>c</sup> (以油脂中的含量计), g/kg	≤ 0.2	GB 5009.82
山梨酸钾 <sup>c</sup> (以山梨酸计), g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
三氯蔗糖 <sup>c</sup> (又名蔗糖素), g/kg	≤ 0.25	GB 22255

注: \*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

a: 仅适用于谷物粉面条的检验。

b: 仅适用于油炸花生包的检验。

c: 仅适用于添加该添加剂的料包检验。

同一功能的食品添加剂 (防腐剂) 在混合使用时, 各自用量占GB2760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

料包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 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10000	100000	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	100	GB 4789.3 平板计数法
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789.10
沙门氏菌, /25g	5	0	0	-	GB 4789.4
注: a: 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。 微生物限量仅适用于料包的混合检验。					

### 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 生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

### 2.7 其他要求

食品添加剂（含外购料包）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

出厂检验项目包括：感官要求、水分（仅适用于谷物粉面条的检验）、自然断条率（仅适用于谷物粉面条的检验）、熟断条率（仅适用于谷物粉面条的检验）、净含量及允许短缺量。型式检验按国家相关规定执行。

## 附录：

**附录A1** 藤椒鸡丁料理包（复合调味料）：鸡肉、香菇、藤椒酱〔藤椒、青椒、菠菜、水、植物油、食用盐、白砂糖、香辛料、食品添加剂（谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、D-异抗坏血酸钠、山梨酸钾）、食用香精香料〕、水、食用鸡油、鸡骨白汤（鸡肉、鸡骨、水、食用盐、香辛料）、白砂糖、食用香精、食品添加剂（谷氨酸钠、D-异抗坏血酸钠、山梨酸钾）、鲜藤椒

**附录A2** 油醋汁包（复合调味料）：水、酿造酱油、酿造食醋、麦芽糊精、抗性糊精、柠檬调味汁（水、柠檬汁，白砂糖，食用盐，柠檬酸，日落黄，柠檬黄）、食用盐、香辛料、黄原胶、酵母抽提物、香菇精调味料、柠檬酸、呈味核苷酸二钠、食用香精、三氯蔗糖

**附录A3** 调味酱包（复合调味料）：植物油、食用盐、水、味精、泡辣椒（酱腌菜）、白砂糖、食用牛油、辣椒、食用香精香料、花椒、酱油（含焦糖色）、香辛料、香菜、呈味核苷酸二钠

**附录A4** 调味醋包（复合调味料）：食醋（水、高粱、大麦、豌豆、麸皮、食用酒精、食用葡萄糖、食用盐、香辛料、焦糖色、苯甲酸钠、蔗糖素）、食用盐、白砂糖

**附录A5** 油炸花生包（坚果与籽类食品）：花生仁、花椒、植物油、辣椒、食用盐、味精、维生素E

**附录A6** 冻干菜包（冻干汤料块）：青梗菜、豆腐皮（豆制品）、豇豆、玉米粒、辣椒、食用明胶

**附录A7** 鸡胸肉包（酱卤肉制品）：鸡肉、食用盐、植物油、白砂糖、味精、香辛料、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、食用香精、双乙酸钠、脱氢乙酸钠、乳酸链球菌素、柠檬酸、辣椒红、亚硝酸钠

---

QB

## 编制说明

本标准适用于以玉米粉、荞麦粉、高粱粉、绿豆粉、莜麦粉、燕麦粉、小米粉、大豆粉、苦荞粉中的一种或几种为主要原料，辅以生活饮用水，添加或不添加小麦粉、玉米淀粉、食用盐、碳酸钠中的一种或几种，经过配料、和面、挤压熟化（未完全熟制）、成型、烘干、包装制成的非即食挤出型谷物杂粮粉面条，附以或不附以外购的相关风味的料包（详见附录A）【藤椒鸡丁料理包、油醋汁包（青柠味）、调味酱包、调味醋包、油炸花生包、冻干菜包、鸡胸肉包】中的一种或几种，组合包装或不组合包装，加工而成的产品。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》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。

本标准中的面条，以挤压熟化的工艺进行了加工，但产品未完全熟制，均需再加工（或烹饪）完全熟制后才能食用。

郑州万家食品有限公司

QB