



412244S-2022



荥阳市高村乡佳禾面食行企业标准

Q/ZJH 0001S-2022

# 谷物杂粮面条

2022-08-15 发布

2022-08-15 实施

荥阳市高村乡佳禾面食行 发布

## 前 言

本标准由荥阳市高村乡佳禾面食行提出。

本标准由荥阳市高村乡佳禾面食行、河南省食品药品审评查验中心共同起草。

本标准主要起草人：李磊、王谦茹。

H N

Q B

# 谷物杂粮面条

## 1 范围

本标准规定了谷物杂粮面条的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以小麦粉、玉米粉、荞麦粉、全麦粉、燕麦粉、藜麦粉、青稞粉、玄米粉、黑米粉、小米粉、薏米粉（薏仁粉）、高粱粉、绿豆粉、鹰嘴豆粉、红豆粉、黑豆粉、黑小麦、紫薯粉中的一种或几种为原料，添加或不添加大米粉、魔芋粉、蕨根淀粉、菠菜粉、玉米淀粉、小麦淀粉、木薯淀粉、马铃薯淀粉、红薯淀粉、食用盐中的一种或几种，适量添加水、经和面、高温挤压成型、老化干燥、切断、包装而成的非即谷物杂粮面条。

本品按原料不同，分为杂粮类面条、谷粉类面条。

## 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 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.3 玉米粉应符合 GB/T 10463 和 GB 2715 的规定。

2.1.4 荞麦粉应符合 GB/T 35028 和 GB 2715 的规定。

2.1.5 高粱粉、黑豆粉、绿豆粉、红豆粉、紫薯粉、小米粉、大米粉、黑米粉、玄米粉、青稞粉、藜麦粉、薏米粉（薏仁粉）、鹰嘴豆粉、黑小麦应符合 GB 2715 的规定。

2.1.6 菠菜粉应符合 NY/T 1884 的规定。

2.1.7 全麦粉应符合 LS/T 3244 和 GB 2715 的规定。

2.1.8 燕麦粉应符合 NY/T 892 的规定。

2.1.9 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。

2.1.10 蕨根淀粉、玉米淀粉、小麦淀粉、木薯淀粉、马铃薯淀粉、红薯淀粉应符合 GB 31637 的规定。

2.1.11 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	条状	取适量试样置于白瓷盘中，在自然光下观察性状、色泽、杂质，闻其气味，用温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有本品应有的气味和滋味，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, %	≤ 14.5	GB 5009.3
酸度, mL/10g	≤ 4.0	GB 5009.239
自然断条率, %	≤ 10.0	GB/T 40636
食用盐 <sup>a</sup> (以NaCl计), g/100g	≤ 5.0	GB 5009.44
总砷(以As计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
铅*(以Pb计), mg/kg	≤ 0.15	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
注: *该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。 a 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 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

应符合 GB 2761、GB 2762、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、自然断条率。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以小麦粉、玉米粉、荞麦粉、全麦粉、燕麦粉、藜麦粉、青稞粉、玄米粉、黑米粉、小米粉、薏米粉（薏仁粉）、高粱粉、绿豆粉、鹰嘴豆粉、红豆粉、黑豆粉、黑小麦、紫薯粉中的一种或几种为原料，添加或不添加大米粉、魔芋粉、蕨根淀粉、菠菜粉、玉米淀粉、小麦淀粉、木薯淀粉、马铃薯淀粉、红薯淀粉、食用盐中的一种或几种，适量添加水、经和面、高温挤压成型、老化干燥、切断、包装而成的非即谷物杂粮面条。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，参照相关标准的要求制订了本企业标准，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。

荥阳市高村乡佳禾面食行

Q B