



412538S-2022



洛阳惟一农产品开发有限公司企业标准

Q/LWN 0002S-2022

# 谷物杂粮面制品

2022-09-13 发布

2022-09-13 实施

洛阳惟一农产品开发有限公司 发布

## 前 言

本标准由洛阳惟一农产品开发有限公司提出并起草。

本标准起草人：卫水兵。

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。

本标准适用于以青稞粉、荞麦粉、莜麦粉、藜麦粉、大麦粉、黑麦粉、玉米粉、小米粉、黑米粉、红米粉、紫米粉、薏仁米粉、稷米粉、黍米粉、藜麦粉、糯米粉、豌豆粉、绿豆粉、黄豆粉、青豆粉、黑豆粉、红小豆粉、芸豆粉、小扁豆粉、鹰嘴豆粉、红薯粉、紫薯粉、马铃薯粉、高粱粉、玉米粉中的一种或几种为原料，加入或不加入小麦粉，添加或不添加食用盐、碳酸钠、果蔬粉（菠菜粉、胡萝卜粉、南瓜粉、西兰花粉、苦瓜粉、菠菜粉、紫甘蓝粉、南瓜粉、番茄粉、芹菜粉、胡萝卜粉、甜菜粉、莲藕粉、香蕉粉、草莓粉、芒果粉、哈密瓜粉、火龙果粉、树莓粉、蓝莓粉、樱桃粉、荔枝粉、葡萄粉、猕猴桃粉、桃粉、红枣粉、枸杞粉中的一种或几种）、蛋制品（全蛋粉、蛋黄粉、蛋清粉中的一种或几种）、食用菌制品（香菇粉、银耳粉、黑木耳粉、猴头菇粉、平菇粉、草菇粉、红平菇粉、金针菇粉、灰树花粉、鸡腿菇粉、花菇粉、姬松茸粉、竹荪粉中的一种或几种）、山药粉、谷朊粉、魔芋粉、魔芋精粉、食用淀粉（食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、食用红薯淀粉中的一种或几种）中的一种或几种，加入生活饮用水，经配料、混合搅拌、挤压成型、老化、烘干、剪断、包装而成的非即食谷物杂粮面制品。

按照原辅料和形状不同分为：单一谷物面条、单一杂粮面条、混合谷物杂粮面条、单一谷物面皮、单一杂粮面皮、混合谷物杂粮面皮。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 青稞粉、荞麦粉、莜麦粉、藜麦粉、大麦粉、黑麦粉、玉米粉、小米粉、黑米粉、红米粉、紫米粉、薏仁米粉、稷米粉、黍米粉、藜麦粉、糯米粉、豌豆粉、绿豆粉、黄豆粉、青豆粉、黑豆粉、红小豆粉、芸豆粉、小扁豆粉、鹰嘴豆粉、红薯粉、紫薯粉、马铃薯粉、高粱粉应符合 GB 2715 的规定。

2.1.2 小麦粉应符合 GB/T 1355和GB 2715 的规定。

2.1.3 玉米粉应符合 GB/T 10463和GB 2715 的规定。

2.1.4 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。

2.1.5 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。

2.1.6 果蔬粉应符合 NY/T 1884 的规定。

2.1.7 蛋制品应符合 GB 2749 的规定。

- 2.1.8 食用菌制品应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.9 山药粉应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.10 谷朊粉应符合 GB/T 21924和GB 20371 的规定。
- 2.1.11 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.12 魔芋精粉应符合 GB/T 18104 的规定。
- 2.1.13食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.14 食用马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.15 食用红薯淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.16 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	具有本品应有的性状	取适量试样置于白瓷盘中， 在自然光下观察色泽和杂质， 闻其气味，用温开水漱口， 品尝滋味
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 规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检 验 方 法
水分, g/100g	≤ 18.0	GB 5009.3
铅* (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.18	GB 5009.12
酸度, mL/10g	≤ 4.0	GB 5009.239
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。

## 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 食品生产加工过程卫生要求

应符合GB 14881的规定。

## 2.6 其他要求

应符合 GB 2760、GB 2761、GB 2762、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。

---

H N

Q B

## 编制说明

本标准适用于以青稞粉、荞麦粉、莜麦粉、藜麦粉、大麦粉、黑麦粉、玉米粉、小米粉、黑米粉、红米粉、紫米粉、薏仁米粉、稷米粉、黍米粉、藜麦粉、糯米粉、豌豆粉、绿豆粉、黄豆粉、青豆粉、黑豆粉、红小豆粉、芸豆粉、小扁豆粉、鹰嘴豆粉、红薯粉、紫薯粉、马铃薯粉、高粱粉、玉米粉中的一种或几种为原料，加入或不加入小麦粉，添加或不添加食用盐、碳酸钠、果蔬粉（菠菜粉、胡萝卜粉、南瓜粉、西兰花粉、苦瓜粉、菠菜粉、紫甘蓝粉、南瓜粉、番茄粉、芹菜粉、胡萝卜粉、甜菜粉、莲藕粉、香蕉粉、草莓粉、芒果粉、哈密瓜粉、火龙果粉、树莓粉、蓝莓粉、樱桃粉、荔枝粉、葡萄粉、猕猴桃粉、桃粉、红枣粉、枸杞粉中的一种或几种）、蛋制品（全蛋粉、蛋黄粉、蛋清粉中的一种或几种）、食用菌制品（香菇粉、银耳粉、黑木耳粉、猴头菇粉、平菇粉、草菇粉、红平菇粉、金针菇粉、灰树花粉、鸡腿菇粉、花菇粉、姬松茸粉、竹荪粉中的一种或几种）、山药粉、谷朊粉、魔芋粉、魔芋精粉、食用淀粉（食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、食用红薯淀粉中的一种或几种）中的一种或几种，加入生活饮用水，经配料、混合搅拌、挤压成型、老化、烘干、剪断、包装而成的非即食谷物杂粮面制品。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。

洛阳惟一农产品开发有限公司

QB