



412616S-2022



中粮面业（濮阳）有限公司企业标准

Q/PZM 0009S-2022

高膳食纤维挂面

2022-09-15 发布

2022-09-15 实施

中粮面业（濮阳）有限公司 发布

前 言

本标准的附录 A、B、C 为规范性附录。

本标准由中粮面业（濮阳）有限公司提出。

本标准起草单位：中粮面业（濮阳）有限公司。

本标准主要起草人：张宝庆、解树珍、宋宁宁、杨园园。

H N

Q B

高膳食纤维挂面

1 范围

本标准规定了高膳食纤维挂面的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以小麦粉、全麦粉中的一种或几种为原料，添加或不添加青稞粉（黑青稞粉、白青稞粉）、玉米粉、桑叶粉、荞麦粉（苦荞粉、甜荞粉）、南瓜粉、菠菜粉、干蛋制品（全蛋粉、蛋黄粉、蛋白粉）、山药粉、绿豆粉、红小豆粉、芸豆粉、鹰嘴豆粉、白扁豆粉、小米粉、黍米粉、稷米粉、高粱粉、裸大麦粉、燕麦粉、藜麦粉、苡麦粉、黑麦粉、绿麦粉、薏仁粉、食用小麦淀粉、食用玉米淀粉、木薯淀粉、食用马铃薯淀粉、谷朊粉（活性小麦面筋粉）、亚麻籽粉、大豆蛋白粉、食用豌豆蛋白、菊粉、大豆膳食纤维粉、栀子黄、抗性糊精、魔芋粉、小麦纤维粉、食用盐、碳酸钠中的一种或几种，经加水、和面、熟化（醒面）、压延、切条、烘干脱水、包装等工序加工而成的非即食高膳食纤维挂面。

根据原料不同可分为：高膳食纤维青稞挂面、高膳食纤维玉米挂面、高膳食纤维荞麦挂面、高膳食纤维鸡蛋挂面、高膳食纤维南瓜挂面、高膳食纤维菠菜挂面、高膳食纤维山药挂面、高膳食纤维多谷挂面、高膳食纤维小米挂面、高膳食纤维黍米挂面、高膳食纤维稷米挂面、高膳食纤维高粱挂面、高膳食纤维燕麦挂面、高膳食纤维藜麦挂面、高膳食纤维苡麦挂面、高膳食纤维黑麦挂面、高膳食纤维绿麦挂面、高膳食纤维薏仁挂面、高膳食纤维绿豆挂面、高膳食纤维红小豆挂面、高膳食纤维芸豆挂面、高膳食纤维鹰嘴豆挂面、高膳食纤维白扁豆挂面、高膳食纤维全麦挂面。

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 谷朊粉（活性小麦面筋粉）应符合 GB/T 21924 的规定。
- 2.1.3 全麦粉应符合 LS/T 3244 的规定。
- 2.1.4 栀子黄应符合 GB 7912 的规定。
- 2.1.5 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.6 青稞粉（白青稞粉、黑青稞粉）、荞麦粉（苦荞粉、甜荞粉）、绿豆粉、红小豆粉、芸豆粉、鹰嘴豆粉、白扁豆粉、小米粉、黍米粉、稷米粉、高粱粉、裸大麦粉、燕麦粉、藜麦粉、苡麦粉、黑麦粉、绿麦粉、薏仁粉应符合 Q/PZM 0008S 的规定，见附录 A。
- 2.1.7 干蛋制品应符合 GB2749 的规定。
- 2.1.8 抗性糊精应符合 T/GDL 1 的规定。
- 2.1.9 魔芋粉应符合 NY/T494 的规定。
- 2.1.10 南瓜粉、菠菜粉应符合 Q/JSJS 0002S，见附录 C。
- 2.1.11 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

- 2.1.12 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.13 桑叶粉应符合 Q/PSJ 0001S 的规定，见附录 B。
- 2.1.14 山药粉应符合 NY/T 959 的规定。
- 2.1.15 玉米粉应符合 GB/T 10463 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.16 小麦纤维粉、菊粉应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.17 大豆膳食纤维粉应符合 GB/T 22494 的规定。
- 2.1.18 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.19 木薯淀粉应符合 GB/T 29343 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.20 食用小麦淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.21 食用马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.22 亚麻籽粉应符合 DBS15/014 的规定。
- 2.1.23 大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 的规定。
- 2.1.24 食用豌豆蛋白应符合 T/CAQI 091 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	从产品中取 100g, 自然光下用肉眼观察性状、色泽, 并检查有无杂质, 嗅其气味; 煮熟后评价其口感是否粘牙、牙疹
色泽	均匀一致	
气味	无酸味、霉味及其它异味	
口感	煮熟后口感不粘, 不牙疹	
杂质	无肉眼可见的异物	

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
水分含量, %	≤ 13.5	GB 5009.3
酸度, mL/10g	≤ 4.0	GB 5009.239
自然断条率, %	≤ 5.0	GB/T 40636
熟断条率, %	≤ 5.0	
烹调损失率, %	≤ 10.0	
铅* (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.18	GB 5009.12

总膳食纤维（以干基计），%	≥	6.0	GB 5009.88 AOAC 2017.16 AOAC 2009.01
总砷（以As计），mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
黄曲霉毒素B ₁ ，μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
栀子黄 ^a ，g/kg	≤	0.3	GB 5009.149
注：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。			
a 仅限添加相应食品添加剂的产品检验。			

2.4 净含量及允许短缺量

应符合JJF 1070的规定。

2.5 生产加工过程卫生要求

应符合GB 14881的规定。

2.6 其它要求

食品添加剂的使用应符合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；新食品原料的使用应符合国家相关公告的规定。

3 检验

出厂检验项目包括：净含量及允许短缺量、感官要求、水分含量、酸度、自然断条率、熟断条率、烹调损失率。型式检验按国家相关规定执行。

附录A:



411087S-2022



中粮面业（濮阳）有限公司企业标准

Q/PZM 0008S-2022

杂粮粉及其制品

2022-04-29 发布

2022-04-29 实施

中粮面业（濮阳）有限公司 发布

前 言

本标准由中粮面业（濮阳）有限公司提出。

本标准起草单位：中粮面业（濮阳）有限公司。

本标准主要起草人：赵庆华、解树珍、张宝庆、宋宁宁。

H N

Q B

杂粮粉及其制品

1 范围

本标准规定了杂粮粉及其制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以青稞（黑青稞、白青稞）、荞麦（苦荞麦、甜荞麦）、绿豆、豌豆、红小豆、芸豆、鹰嘴豆、白扁豆、小米、黍米、稷米、高粱米、裸大麦、燕麦、藜麦米、苡麦、黑麦、绿麦、薏仁中的一种或几种为原料，添加或不添加黄豆、黑豆、青豆中的一种或几种，经清理、炒制、筛选、碾磨、添加或不添加小麦粉、全麦粉、食用小麦麸皮、小麦胚（胚片、胚粉）、玉米粉、食用玉米淀粉、木薯淀粉、魔芋粉、亚麻籽粉、食用马铃薯淀粉、酵母、谷朊粉、食品添加剂（磷酸二氢钙、焦磷酸二氢二钠中的一种或全部）中的一种或几种，经混合或不混合，包装加工而成的非即食杂粮粉及其制品。

根据原料不同可分为单一型杂粮粉、混合型杂粮粉、复配型杂粮粉。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 绿豆应符合 GB/T 10462 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.2 豌豆应符合 GB/T 10460 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.3 红小豆应符合 NY/T 599 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.4 食用马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.5 亚麻籽粉应符合 DBS15/ 014 的规定。
- 2.1.6 小米应符合 GB/T 11766 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.7 磷酸二氢钙应符合 GB 1886.333 的规定。
- 2.1.8 全麦粉应符合 LS/T 3244 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.9 黍米应符合 GB/T 13356 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.10 高粱米应符合 GB/T 8231 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.11 燕麦应符合 LS/T 3102 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.12 荞麦应符合 GB/T 10458 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.13 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.14 黑豆、青豆、芸豆、鹰嘴豆、白扁豆应符合 NY/T 285 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.15 焦磷酸二氢二钠应符合 GB 1886.328 的规定。
- 2.1.16 薏仁应符合 NY/T 2977 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.17 裸大麦应符合 GB/T 11760 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.18 藜麦米应符合 LS/T 3245 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.19 黑麦、绿麦应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.20 稷米应符合 GB/T 13358 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.21 苡麦应符合 GB/T 13359 和 GB 2715 的规定。

2.1.22 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。

2.1.23 黄豆应符合 GB 1352 的规定。

2.1.24 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.25 青稞应符合 GB/T 11760 和 GB 2715 的规定。

2.1.26 食用小麦麸皮应符合 NY/T 3218 的规定。

2.1.27 小麦胚（胚片、胚粉）应符合 LS/T 3210 的规定。

2.1.28 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。

2.1.29 木薯淀粉应符合 GB/T 29343 和 GB 31637 的规定。

2.1.30 酵母应符合 GB 31639 的规定。

2.1.31 谷朊粉应符合 GB/T 21924 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	粉状	从样品中随机取出适量，倒入一洁净白瓷盘中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气味和滋味，无异味	
杂质	无肉眼可见的异物	

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
水分含量，%	13.5（除莜麦粉之外的单一型杂粮粉）	GB 5009.3
	10（莜麦粉）	
	14.5（其他）	
灰分（以干物质计），g/100g	2.5（莜麦粉）	GB 5009.4
	3.0（其他）	
粗粒度，%	CQ10 号筛全部通过	GB/T 5507
含砂量，%	0.02	GB/T 5508
磁性金属物，g/kg	0.003	GB/T 5509
铬（以 Cr 计），mg/kg	1.0	GB 5009.123
铅*（以 Pb 计），mg/kg	0.18	GB 5009.12
总汞（以 Hg 计），mg/kg	0.02	GB 5009.17

Q/PZM 0008S-2022

镉 (以Cd计), mg/kg	≤	0.1	GB 5009.15
总砷 (以As计), mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
赭曲霉毒素 A, μg/kg	≤	5	GB 5009.96
脱氧雪腐镰刀菌烯醇, μg/kg	≤	1000 (仅限以裸大麦、燕麦、荞麦、藜麦米、苡麦、黑麦、绿麦为主要原料的产品)	GB 5009.111
玉米赤霉烯酮, μg/kg	≤	60 (仅限以裸大麦、燕麦、荞麦、藜麦米、苡麦、黑麦、绿麦为主要原料的产品)	GB 5009.209
单宁 (以干基计), %	≤	0.3 (仅适用于单一型高粱粉)	GB/T 15686
苯并[a]花, μg/kg	≤	5.0	GB 5009.27
六六六, mg/kg	≤	0.05	GB/T 5009.19
滴滴涕, mg/kg	≤	0.05	GB/T 5009.19
甲基毒死蜱, mg/kg	≤	5	GB 23200.9
溴氰菊酯, mg/kg	≤	0.5	GB/T 5009.110
磷酸盐* (以 PO ₄ ³⁻ 计), g/kg	≤	5.0	GB 5009.256
注: *铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。 a 仅限添加相应食品添加剂的产品检验。			

2.4 净含量及允许短缺量

应符合JJF 1070的规定。

2.5 生产加工过程卫生要求

应符合GB 14881的规定。

2.6 其它要求

食品添加剂的使用应符合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: 净含量及允许短缺量、感官要求、水分含量、灰分、含砂量、磁性金属物。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以青稞（黑青稞、白青稞）、荞麦（苦荞麦、甜荞麦）、绿豆、豌豆、红小豆、芸豆、鹰嘴豆、白扁豆、小米、黍米、稷米、高粱米、裸大麦、燕麦、藜麦米、莜麦、黑麦、绿麦、薏仁中的一种或几种为原料，添加或不添加黄豆、黑豆、青豆中的一种或几种，经清理、炒制、筛选、碾磨、添加或不添加小麦粉、全麦粉、食用小麦麸皮、小麦胚（胚片、胚粉）、玉米粉、食用玉米淀粉、木薯淀粉、魔芋粉、亚麻籽粉、食用马铃薯淀粉、酵母、谷朊粉、食品添加剂（磷酸二氢钙、焦磷酸二氢二钠中的一种或全部）中的一种或几种，经混合或不混合，包装加工而成的非即食杂粮粉及其制品。

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。

中粮面业（濮阳）有限公司

附录B:



411639S-2021



濮阳市桑间濮上蚕业发展有限公司企业标准

Q/PSJ 0001S-2021

桑叶粉

2021-07-19 发布

2021-07-19 实施

濮阳市桑间濮上蚕业发展有限公司 发布

前 言

本标准由濮阳市桑间濮上蚕业发展有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：常少阳。

H N

Q B

桑叶粉

1 范围

本标准规定了桑叶粉的要求、检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以鲜桑叶为原料，经初处理、杀青、高温烘干、粉碎、过筛等工艺加工制成非即食桑叶粉。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 嫩桑叶应清洁、卫生、无污染、无腐烂，并符合 GB 2762、GB 2763 中叶类蔬菜的规定。

2.1.2 生活饮用水应符合 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	粉末状，无结块	取适量样品，置于白瓷盘中，在自然光下用肉眼观察其性状、色泽，并检查有无外来杂质，嗅其气味。然后以温水漱口，品其滋味。
色泽	绿色	
气、滋味	具有桑叶粉正常的气味和滋味，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, g/100g	≤ 8.5	GB 5009.3
灰分, g/100g	≤ 12.0	GB 5009.4
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
氰戊菊酯, mg/kg	≤ 0.5	GB/T 5009.110
铅* (以Pb计), mg/kg	≤ 0.9	GB 5009.12
黄曲霉毒素B ₁ , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22

• 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 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、净含量及允许短缺量、水分的检验。型式检验按国家相关规定执行。

Q/PSJ 0001S-2021

编制说明

本标准适用于以鲜桑叶为原料，经初处理、杀青、高温烘干、粉碎、过筛等工艺加工制成非即食桑叶粉。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。

濮阳市桑间濮上蚕业发展有限公司

H N

Q B

附录 C:

备案编号: 321715S-2021

备案日期: 2021-07-09



Q/JSDS

江苏丹盛食品有限公司企业标准

Q/JSDS 0002S-2021

代替 Q/JSDS 0002S-2019

脱水蔬菜系列



2021-06-10 发布

2021-07-10 实施

江苏丹盛食品有限公司发布

前 言

本标准是对原标准 Q/JSDS 0002S-2019 的修订。

本标准与原标准的主要差异：

——更新了规范性引用文件；

——将铅指标设定为铅（以 Pb 计） ≤ 0.9 mg/kg，严于 GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》中蔬菜及其制品（蔬菜制品）的铅（以 Pb 计） ≤ 1.0 mg/kg 的规定。

本标准的编写格式及规范性技术要素内容的确定方法依据 GB/T 1.1《标准化工作导则 第一部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定进行。

本标准贯彻执行了国家标准 GB 7718《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》、GB 2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》，部分参照了 NY/T 959-2006《脱水蔬菜 根菜类》、NY/T 960-2006《脱水蔬菜 叶菜类》、NY/T 1393-2007《脱水蔬菜 茄果类》及《蔬菜制品生产许可证审查细则（2006 版）》的有关规定。

本标准由江苏丹盛食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：曹鼎华、郑晓勇。

本标准于 2016 年 11 月 16 日发布，2019 年 10 月 25 日第一次修订，2021 年 6 月 10 日第二次修订。

脱水蔬菜系列

1 范围

本标准规定了脱水蔬菜系列的分类与命名、要求、试验方法、检验规则和标志、包装、运输、贮存及保质期。

本标准适用于以新鲜蔬菜为原料，经挑选、清洗、修整、成型、漂烫或不漂烫、拌糖或不拌糖、热风干燥、挑选、粉碎或不粉碎、混合或不混合、包装而成的非即食的脱水蔬菜系列（以下简称产品）。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

- GB/T 191 包装储运图示标志
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
- GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数的测定
- GB/T 4789.3-2003 食品卫生微生物学检验 大肠菌群测定
- GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
- GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.4 食品安全国家标准 食品中灰分的测定
- GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定
- GB 5009.17 食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定
- GB 5009.34 食品安全国家标准 食品中二氧化硫的测定
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 15203 食品安全国家标准 淀粉糖
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- 国家质量监督检验检疫总局（2005）第75号令《定量包装商品计量监督管理办法》

3 分类与命名

3.1 单一原料产品根据终产品形态不同分为粒、片、圈、条等形状产品和粉状产品。

3.2 单一原料产品根据蔬菜品种及产品形态不同命名；粒、片、圈、条状产品命名规则为“脱水+蔬菜名+加或不加粒、片、圈、条”；粉状产品命名规则为“蔬菜名+粉”命名。示例：以洋葱为原料，加工成粒状的产品命名为脱水洋葱；加工成粉状的产品命名为洋葱粉。

3.3 混合型产品以所有原料名称相加或以主要原料名称相加+混合蔬菜命名。

4 要求

4.1 原料要求

4.1.1 蔬菜：应新鲜，大小基本均匀，色泽正常，无病虫害，无腐烂、霉变，并符合 GB 2762 及 GB 2763 的规定。

4.1.2 食用葡萄糖：应符合 GB 15203 的规定。

4.1.3 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。

4.2 感官指标

感官指标应符合表 1 的规定。

表 1 感官指标

项 目	指 标
色 泽	与原料固有的色泽相近或一致。
气味与滋味	具有原蔬菜的气味与滋味，无异味。
组织状态	具有该产品应有的组织状态，无结块，无霉变。
杂 质	无正常视力可见杂质。

4.3 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
水分, g/100g	12.0
总灰分(以干基计), g/100g	12.0 (16.0 (限脱水芹菜、香菜、菠菜、黄瓜及其粉))
铅(以 Pb 计), mg/kg	0.9
总砷(以 As 计), mg/kg	0.5
镉(以 Cd 计), mg/kg	0.05
总汞(以 Hg 计), mg/kg	0.01
亚硫酸盐(以 SO ₂ 计), mg/kg	200
六六六(BHC), mg/kg	应符合 GB 2763 的规定
滴滴涕(DDT), mg/kg	
甲胺磷, mg/kg	
敌敌畏, mg/kg	
杀螟硫磷, mg/kg	
氯菊酯, mg/kg	
食品添加剂	应符合 GB 2760 的规定

4.4 微生物指标

微生物指标应符合表 3 的规定。

表3 微生物指标

项 目	指 标
菌落总数, CFU/g	≤ 100 000
大肠菌群, MPN/100g	≤ 300
致病菌 (沙门氏菌、金黄色葡萄球菌)	不得检出

4.5 其他农药残留限量

其他农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

4.6 净含量

净含量应符合国家质量监督检验检疫总局 (2005) 第 75 号令的规定。

5 试验方法

5.1 感官指标

取样品 200g, 平铺于清洁的白瓷盘中, 在自然光线下, 用肉眼观察其色泽、组织状态、杂质、霉变后, 仔细嗅其气味, 品尝其滋味, 对照本标准规定, 作出评价。

5.2 理化指标

5.2.1 水分

按 GB 5009.3 中规定的方法进行。

5.2.2 总灰分

按 GB 5009.4 中规定的方法进行。

5.2.3 铅

按 GB 5009.12 中规定的方法进行。

5.2.4 镉

按 GB 5009.15 中规定的方法进行。

5.2.5 总汞

按 GB 5009.17 中规定的方法进行。

5.2.6 总砷

按 GB 5009.11 中规定的方法进行。

5.2.7 亚硫酸盐

按 GB 5009.34 中规定的方法进行。

5.2.8 六六六、滴滴涕、甲胺磷、敌敌畏、杀螟硫磷、氯菊酯

按 GB 2763 中规定的方法进行。

5.3 微生物指标

5.3.1 菌落总数

按 GB 4789.2 规定的方法执行。

5.3.2 大肠菌群

按 GB/T 4789.3-2003 规定的方法执行。

5.3.3 沙门氏菌

按 GB 4789.4 规定的方法执行。

5.3.4 志贺氏菌

按 GB 4789.5 规定的方法执行。

5.3.5 金黄色葡萄球菌

按 GB 4789.10 规定的方法执行。

5.4 净含量

按 JJF 1070 中规定的方法进行。

6 检验规则

6.1 检验分类

产品检验分为出厂检验和型式检验。

6.2 出厂检验

- 6.2.1 产品应经生产厂按本标准检验合格，并出具合格证明后方可出厂。
- 6.2.2 出厂检验项目为感官指标、水分、总灰分、菌落总数、大肠菌群及净含量。

6.3 型式检验

- 6.3.1 在下列情况之一时，应进行型式检验：
 - a) 正常生产每半年或停产三个月以上恢复生产时；
 - b) 原料来源、生产设备发生改变可能影响产品质量时；
 - c) 出厂检验与上次型式检验结果有较大差别时；
 - d) 食品安全监管部门提出要求时。
- 6.3.2 型式检验的项目为本标准规定的除 4.1 以外的全部要求。

6.4 组批与抽样

- 6.4.1 以同一批投料、同一班次生产的同一品种的产品为一批。
- 6.4.2 出厂检验从每批产品中随机抽取 10 个最小包装，不小于 1kg（净含量允差检验样本除外）。

6.4.3 型式检验的样本应从出厂检验合格的产品中随机抽取 20 个最小包装,不少于 2kg (净含量允差检验样本除外)。

6.5 判定规则

产品经检验,微生物指标不合格不得复检,直接判该批产品为不合格批或该次型式检验结论不合格;其余指标如有不合格,可在同批产品中加倍抽样,对不合格项目进行复检。若仍有不合格项,则判该批产品为不合格批或该次型式检验结论不合格。

7 标志、包装、运输和贮存

7.1 标志

产品的销售包装标志应符合 GB 7718 及 GB 28050 的规定,运输包装标志应注明:产品名称、规格、生产厂名、厂址、生产日期、保质期、数量、重(质)量、执行标准号及符合 GB/T 191 规定的有关包装储运图示标志要求。

7.2 包装

7.2.1 产品包装为袋装,包装材料应符合食品卫生要求。

7.2.2 外包装采用瓦楞纸箱。

7.3 运输

运输工具及车辆符合卫生要求,要保持清洁、干燥,不得与有毒、有异味的物品混运,运输过程中应避免曝晒、受潮、受压。

7.4 贮存

产品应贮存在清洁、通风、干燥、阴凉的食品专用仓库,并应离地离墙,不得与有异味物品一起混放。

8 保质期

产品在按标准规定的运输、贮存条件下,从生产之日起保质期为 12 个月。

编制说明

本标准适用于以小麦粉、全麦粉中的一种或几种为原料，添加或不添加青稞粉（黑青稞粉、白青稞粉）、玉米粉、桑叶粉、荞麦粉（苦荞粉、甜荞粉）、南瓜粉、菠菜粉、干蛋制品（全蛋粉、蛋黄粉、蛋白粉）、山药粉、绿豆粉、红小豆粉、芸豆粉、鹰嘴豆粉、白扁豆粉、小米粉、黍米粉、稷米粉、高粱粉、裸大麦粉、燕麦粉、藜麦粉、苡麦粉、黑麦粉、绿麦粉、薏仁粉、食用小麦淀粉、食用玉米淀粉、木薯淀粉、食用马铃薯淀粉、谷朊粉（活性小麦面筋粉）、亚麻籽粉、大豆蛋白粉、食用豌豆蛋白、菊粉、大豆膳食纤维粉、栀子黄、抗性糊精、魔芋粉、小麦纤维粉、食用盐、碳酸钠中的一种或几种，经加水和面、熟化（醒面）、压延、切条、烘干脱水、包装等工序加工而成的非即食高膳食纤维挂面。根据《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国标准化法》的规定，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。

中粮面业（濮阳）有限公司