



413559S-2023



河南应天大健康产业有限公司企业标准

Q/HYT 0001S-2023

五谷果蔬面

2023-11-13 发布

2023-11-13 实施

河南应天大健康产业有限公司 发布

前 言

本标准由河南应天大健康产业有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：宋卫东。

H N
Q B

五谷果蔬面

1 范围

本标准规定了五谷果蔬面的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以玉米、发芽糙米、藜麦、苦荞麦、小米、高粱、番茄粉、胡萝卜粉、山药粉、西蓝花粉、黄秋葵粉、紫甘蓝粉、沙棘粉为原料，加入黑芝麻、黑豆、红豆、鹰嘴豆、决明子、薏仁、芡实、莲子、圆苞车前子壳、枸杞、红枣、杏仁、核桃仁、火麻仁、南瓜籽仁、猴头菇、香菇、黑木耳、茯苓、螺旋藻（极大螺旋藻和钝顶螺旋藻中的一种或两种），经磨粉、配料、加水混合搅拌、挤压成型、热风干燥、辐照灭菌、包装制成的非即食五谷果蔬面。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 玉米应符合 GB 1353 和 GB 2715 的规定。

2.1.2 发芽糙米应符合 GB/T 42173 的规定。

2.1.3 藜麦应符合 NY/T 4067 和 GB 2715 的规定。

2.1.4 苦荞麦应符合 GB/T 10458 和 GB 2715 的规定。

2.1.5 小米应符合 GB/T 11766 和 GB 2715 的规定。

2.1.6 高粱应符合 GB/T 8231 和 GB 2715 的规定。

2.1.7 番茄粉、胡萝卜素、西蓝花粉、黄秋葵粉、紫甘蓝粉、沙棘粉应符合 GB/T 10458 和 GB 2715 的规定。

2.1.8 山药粉应符合 NY/T 2984 的规定。

2.1.9 黑芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。

2.1.10 黑豆应符合 GB 1352 的规定。

2.1.11 红豆、鹰嘴豆应符合 GB 2715 的规定。

2.1.12 决明子、薏仁、芡实、莲子、杏仁、火麻仁、茯苓应符合《中华人民共和国药典》（2020 年版）一部的规定。

2.1.13 红枣应符合 GB/T 26150 的规定。

2.1.14 枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。

2.1.15 圆苞车前子壳应符合原卫计委《关于批准塔格糖等 6 种新食品原料的公告》（2014 年 第 10 号）的规定。

2.1.16 核桃仁、南瓜籽仁应符合 GB/T 29343 和 GB 31637 的规定。

2.1.17 猴头菇应符合 GB 7096 的规定。

2.1.18 香菇应符合 GB/T 38581 和 GB 7096 的规定。

2.1.19 黑木耳应符合 GB/T 6192 和 GB 7096 的规定。

2.1.20 螺旋藻应符合 GB 19643 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	从样品中取出适量，置于一洁净白瓷盘中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，煮熟后，以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有产品原辅料混合后固有的色泽	
气、滋味	具有产品原辅料特有的气、滋味，无异味	
杂 质	无正常视力可见外来杂质	

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	≤ 14.5	GB 5009.3
熟断条率，%	≤ 5.0	GB/T 40636
自然断条率，%	≤ 5.0	GB/T 40636
烹调损失率，%	≤ 10.0	GB/T 40636
酸度，mL/10g	≤ 4.0	GB 5009.239
*铅（以Pb计），mg/kg	≤ 0.18	GB 5009.12
总砷（以 As 计），mg/kg	≤ 5.0	GB 5009.11
黄曲霉毒素B ₁ ，μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
注：*铅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

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、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。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以玉米、发芽糙米、藜麦、苦荞麦、小米、高粱、番茄粉、胡萝卜粉、山药粉、西蓝花粉、黄秋葵粉、紫甘蓝粉、沙棘粉为原料，加入黑芝麻、黑豆、红豆、鹰嘴豆、决明子、薏仁、芡实、莲子、圆苞车前子壳、枸杞、红枣、杏仁、核桃仁、火麻仁、南瓜籽仁、猴头菇、香菇、黑木耳、茯苓、螺旋藻（极大螺旋藻和钝顶螺旋藻中的一种或两种），经磨粉、配料、加水混合搅拌、挤压成型、热风干燥、辐照灭菌、包装制成的非即食五谷果蔬面。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，参考 GB/T 40636《挂面》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。

河南应天大健康产业有限公司