



410252S-2023



河南省君灏餐饮管理有限公司企业标准

Q/HJH 0002S-2023

全麦面制品

2023-02-03 发布

2023-02-03 实施

河南省君灏餐饮管理有限公司 发布

前 言

本标准中的附录 A 为规范性附录。

本标准由河南省君灏餐饮管理有限公司提出并起草。

本标准起草人：王焯筠。

H N
Q B

全麦面制品

1 范围

本标准规定了全麦面制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以石磨全麦粉为主要原料，添加或不添加小麦粉、食用盐、碳酸钠中的一种或几种，添加或不添加荞麦粉、黑麦粉、黑小麦粉、青稞粉（黑青稞粉、白青稞粉）、苦荞粉、鸡全蛋粉、香菇粉、绿豆粉、玉米粉、菠菜粉、胡萝卜粉、南瓜粉、燕麦粉、番茄粉、山药粉、藜麦粉、小麦胚（胚片、胚粉）、食用小麦麸皮、黑米粉中的一种或多种，经加水 and 面、熟化（醒面）、压延、切条、烘干脱水或不烘干脱水、包装工序制成的生制品食用前需要再加工的全麦面制品。

根据原辅料及加工工艺不同可分为：

全麦干面制品：优质全麦挂面（石磨全麦粉的添加量占产品总量的比例为 $\geq 70\%$ ）、普通全麦挂面（石磨全麦粉的添加量占产品总量的比例为 $50\% \sim 70\%$ ）、花色全麦挂面（石磨全麦粉的添加量占产品总量的比例为 $\geq 50\%$ ）；

全麦湿面制品：全麦湿面条。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 石磨全麦粉应符合附录 A 的规定。

2.1.2 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。

2.1.3 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.4 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。

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

2.1.6 苦荞粉、黑麦粉、黑小麦粉、青稞粉（黑青稞粉、白青稞粉）、绿豆粉、藜麦粉、黑米粉应符合 GB 2715 的规定。

2.1.7 香菇粉应符合 GB 7096 的规定。

2.1.8 菠菜粉、胡萝卜粉、南瓜粉应符合 NY/T 1884 的规定。

2.1.9 燕麦粉应符合 NY/T 892 和 GB 2715 的规定。

2.1.10 山药粉应符合 GB 2715 的规定。

2.1.11 食用小麦麸皮应符合 NY/T 3218 的规定。

2.1.12 小麦胚（胚片、胚粉）应符合 LS/T 3210 的规定。

2.1.13 鸡全蛋粉应符合 GB 2749 的规定。

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

2.1.15 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.16 番茄粉应符合 NY/T 957 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

性 状	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, 并检查有无外来杂质, 嗅其气味; 煮熟后评价其口感是否粘牙、牙碜
色泽	具有该产品应有的色泽, 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, 不牙碜	
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	
	优质全麦 挂面	普通全麦 挂面	花色全麦 挂面	全麦湿面 条		
水分， g/100g	≤	13. 5	14. 0	13. 5	45. 0	GB 5009. 3
酸度， mL/10g	≤	3. 5	3. 5	3. 5	4. 0	GB 5009. 239
自然断条率， %	≤	5. 0	5. 0	8. 0	/	GB/T 40636
熟断条率， %	≤	5. 0	5. 0	8. 0	/	GB/T 40636
烹调损失率， %	≤	9. 0	9. 0	13. 0	/	GB/T 40636
总膳食纤维（以干基计）， %	≥	6. 3	4. 5	4. 5	4. 5	GB 5009. 88
总砷（以 As 计）， mg/kg	≤	0. 5				GB 5009. 11
*铅（以 Pb 计）， mg/kg	≤	0. 18				GB 5009. 12
黄曲霉毒素 B ₁ ， μ g/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

应符合 JJF 1070 的规定。

2.5 生产过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.6 其他要求

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

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、水分、酸度、自然断条率（仅限全麦干面制品）、熟断条率（仅限全麦干面制品）、烹调损失率（仅限全麦干面制品）。型式检验按国家相关规定执行。

H N
Q B

附录 A

石磨全麦粉

1 范围

本标准规定了石磨全麦粉的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以小麦碾磨后的 A 粉和 B 粉按 1:3.5 组合包装而成,或 A 粉和 B 粉按 1:3.5 混合后包装而成,小麦胚乳、胚芽与麸皮相对比例与天然完整颖果基本一致 的石磨全麦粉。

B 粉是以小麦为原料,经过第一次振动筛选、色选、清理、磁选、润麦、第二次振动筛选、粉碎、石磨制粉、筛理、包装制得;

A 粉是以加工 B 粉后所得的副产物麸皮、次粉为原料,经过石磨制粉、筛理、包装制得。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 小麦应符合 GB 1351 和 GB 2715 的规定。

2.1.2 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

性 状	要 求	检验方法
性状	粉末状	取适量样品置于洁净白瓷盘中,在自然光下观察其性状、色泽、杂质,嗅其气味
色泽	具有该产品应有的色泽,均匀一致	
气味	具有产品应有的气味、无哈喇味、无霉变、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	≤ 13.5	GB 5009.3
灰分(以干基计), g/100g	≤ 2.2	GB 5009.4
粗细度	全部通过 CQ20 号筛	GB/T 5507
面筋质(以湿重计), %	≥ 22.0	GB/T 5506.2
总膳食纤维含量(以干基计), %	≥ 9.0	GB 5009.88
含砂量, %	≤ 0.02	GB/T 5508

磁性金属物，g/kg	≤	0.003	GB/T 5509
脂肪酸值（以干基计）（KOH），mg/100g	≤	116	GB/T 5510
*总砷（以 As 计），mg/kg	≤	0.4	GB 5009.11
铅（以 Pb 计），mg/kg	≤	0.2	GB 5009.12
总汞（以 Hg 计），mg/kg	≤	0.02	GB 5009.17
铬（以 Cr 计），mg/kg	≤	1.0	GB 5009.123
镉（以 Cd 计），mg/kg	≤	0.1	GB 5009.15
苯并[a]芘，μg/kg	≤	2.0	GB 5009.27
黄曲霉毒素 B ₁ ，μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
烷基间苯二酚含量（以干基计），μg/g	≥	200	LS/T 3244
脱氧雪腐镰刀菌烯醇，μg/kg	≤	1000	GB 5009.111
玉米赤霉烯酮，μg/kg	≤	60	GB 5009.209
赭曲霉毒素 A，μg/kg	≤	5.0	GB 5009.96
六六六，mg/kg	≤	0.05	GB/T 5009.19
滴滴涕，mg/kg	≤	0.05	GB/T 5009.19
注：*总砷指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定； 适用于 A 粉和 B 粉的混合检验。			

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 的规定。

2.5 生产过程中的卫生要求

生产加工过程中的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

2.6 其他要求

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、灰分。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以石磨全麦粉为主要原料，添加或不添加小麦粉、食用盐、碳酸钠中的一种或几种，添加或不添加荞麦粉、黑麦粉、黑小麦粉、青稞粉（黑青稞粉、白青稞粉）、苦荞粉、鸡全蛋粉、香菇粉、绿豆粉、玉米粉、菠菜粉、胡萝卜粉、南瓜粉、燕麦粉、番茄粉、山药粉、藜麦粉、小麦胚（胚片、胚粉）、食用小麦麸皮、黑米粉中的一种或多种，经加水 and 面、熟化（醒面）、压延、切条、烘干脱水或不烘干脱水、包装工序制成的生制品食用前需要再加工的全麦面制品。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。

河南省君灏餐饮管理有限公司