



410928S-2023



河南省丽星亿源食品有限公司企业标准

Q/HLYS 0009S-2023

---

# 杂粮面条（面皮）

2023-04-18 发布

2023-04-18 实施

---

河南省丽星亿源食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南省丽星亿源食品有限公司提出。

本标准由河南省丽星亿源食品有限公司起草。

本标准起草人：孙文红。

H N

Q B

# 杂粮面条（面皮）

## 1 范围

本标准规定了杂粮面条（面皮）的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以小麦粉为主要原料，添加杂粮粉（燕麦粉、高粱粉、绿豆粉、红小豆粉、小米粉、紫米粉、红米粉、糯米粉、黑米粉、荞麦粉、藜麦粉、青稞粉、大麦粉、黑麦粉、红薯粉中的一种或几种），添加食用淀粉（食用马铃薯淀粉、红薯淀粉、绿豆淀粉、玉米淀粉、小麦淀粉中的一种或几种）、黄豆粉、青豆粉、黑豆粉、大米粉、玉米粉、紫薯粉、山药粉、芋头粉中的一种或几种，加入生活饮用水、食用盐，经调粉和面、下料成型、蒸制、冷却脱离、老化或不老化、竖切丝或不竖切丝、热风干燥（或连续性干燥）、定长切段、冷却或不冷却、包装而成的非即食杂粮面条（面皮）。

根据所用原辅料不同，产品分类为：杂粮面条、杂粮面皮。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。

2.1.3 杂粮粉、黄豆粉、青豆粉、黑豆粉、大米粉、玉米粉、紫薯粉、山药粉、芋头粉应洁净、干燥、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.4 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。

2.1.5 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 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                                                            |
|------|----------------------|-----------------------------------------------------------------|
| 色泽   | 具有该产品应有的色泽           | 从样品中取出 50g，置于洁净瓷盘中，在自然光下观察其性状、色泽，闻其气味，然后以温开水漱口，品尝其滋味，并检查有无外来杂质。 |
| 性状   | 具有该产品应有的性状           |                                                                 |
| 滋、气味 | 具有该产品固有的滋气味，无霉味及其他异味 |                                                                 |
| 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) ≤                   | 20.0 | GB 5009.3   |
| 食用盐(以 NaCl 计)/(g/100g) ≤        | 5.0  | GB 5009.44  |
| 酸度/(°T) ≤                       | 4.0  | GB 5009.239 |
| *铅(以 Pb 计)/(mg/kg) ≤            | 0.18 | GB 5009.12  |
| 总砷(以 As 计)/(mg/kg) ≤            | 0.5  | GB 5009.11  |
| 黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> /(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 微生物限量

微生物限量应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

| 项 目                                                                    | 采样方案 <sup>a</sup> 及限量 |   |     |      | 检验方法       |
|------------------------------------------------------------------------|-----------------------|---|-----|------|------------|
|                                                                        | n                     | c | m   | M    |            |
| 沙门氏菌 / (/25g)                                                          | 5                     | 0 | 0   | —    | GB 4789.4  |
| 金黄色葡萄球菌/ (CFU/g)                                                       | 5                     | 1 | 100 | 1000 | GB 4789.10 |
| 注1： <sup>a</sup> 样品的采样及处理按GB 4789.1 执行；                                |                       |   |     |      |            |
| 注 2：n为同一批次产品应采集的样品件数；c为最大可允许超出m值的样品数；m为微生物指标可接受水平的限量值；M为微生物指标的最高安全限量值。 |                       |   |     |      |            |

2.5 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。

2.6 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 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、水分、净含量及允许短缺量。型式检验按国家有关规定执行。

## 编制说明

杂粮面条（面皮）是以小麦粉为主要原料，添加杂粮粉（燕麦粉、高粱粉、绿豆粉、红小豆粉、小米粉、紫米粉、红米粉、糯米粉、黑米粉、荞麦粉、藜麦粉、青稞粉、大麦粉、黑麦粉、红薯粉中的一种或几种），添加食用淀粉（食用马铃薯淀粉、红薯淀粉、绿豆淀粉、玉米淀粉、小麦淀粉中的一种或几种）、黄豆粉、青豆粉、黑豆粉、大米粉、玉米粉、紫薯粉、山药粉、芋头粉中的一种或几种，加入生活饮用水、食用盐，经调粉和面、下料成型、蒸制、冷却脱离、老化或不老化、竖切丝或不竖切丝、热风干燥（或连续性干燥）、定长切段、冷却或不冷却、包装而成的非即食杂粮面条（面皮）。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，制定本企业标准，作为组织生产，质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南省丽星亿源食品有限公司