



411666S-2023



中粮面业（濮阳）有限公司企业标准

Q/PZM 0010S-2023

发酵挂面

2023-06-12 发布

2023-06-12 实施

中粮面业（濮阳）有限公司 发布

前 言

本标准的附录 A 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。

本标准同样适用的制造企业：

沈阳香雪面粉股份有限公司 地址：沈阳辉山农业高新技术开发区辉山大街 158 号；

中粮面业（秦皇岛）鹏泰有限公司 地址：河北省秦皇岛经济技术开发区东区鹏泰路 3 号；

中粮（郑州）粮油工业有限公司 地址：郑州经济技术开发区航海东路 1746 号；

中粮面业（海宁）有限公司 地址：浙江省海宁经济开发区施带路 33 号；

中粮（成都）粮油工业有限公司 地址：四川省成都市新津区清凉西路 66 号；

中粮面业（安阳）有限公司 地址：河南省安阳市汤阴县产业集聚区工兴大道东 1 号；

本标准主要起草人：解树珍、张宝庆、宋宁宁、杨园园。

本标准自发布之日起替代 Q/PZM 0010S-2023 ， 备案号：410979S-2023。

Q B

发酵挂面

1 范围

本标准规定了发酵挂面的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以小麦粉为主要原料，添加酵母，添加或不添加黑米粉、绵白糖、白砂糖、食用小麦淀粉、食用玉米淀粉、木薯淀粉、食用马铃薯淀粉、食用豌豆淀粉、食用甘薯淀粉、食用盐、碳酸钠、乳酸菌（植物乳植杆菌、戊糖片球菌）中的一种或几种，经加水和面、发酵、醒面、压延、切条、烘干脱水、包装等工序加工而成的非即食发酵挂面。

根据类别分为发酵挂面、发酵空心挂面。

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 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。

2.1.3 白砂糖应符合 GB/T 317 的规定。

2.1.4 绵白糖应符合 GB/T 1445 的规定。

2.1.5 酵母应符合 GB 31639 的规定。

2.1.6 食用小麦淀粉应符合 GB 31637 的规定。

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

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

2.1.9 食用马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。

2.1.10 食用豌豆淀粉应符合 GB/T 38572 的规定。

2.1.11 食用甘薯淀粉应符合 GB/T 34321 的规定。

2.1.12 乳酸菌应符合 QB/T 4575 的规定。

2.1.13 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.14 黑米粉应符合 Q/DW0001S 的规定，见附录 A。

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、牙碜
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, %	≤ 14.5	GB5009.3
酸度, mL/10g	≤ 4.0	GB5009.239
自然断条率, %	≤ 10.0	GB/T 40636
熟断条率, %	≤ 10.0	GB/T 40636
烹调损失率, %	≤ 15.0	GB/T 40636
食用盐(以 NaCl 计), %	≤ 3.0	GB 5009.44
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 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

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。型式检验按国家有关规定执行。

附录A:

扫二维码下载电子版



Q/DW

吉林省德伟米业有限公司企业标准

Q/DW0001S-2022

代替Q/DW0001S-2018

谷物粉

食品企业标准备案专用章

标准号 Q/DW0001S-2022

备案号 220147S-2022

有效期限 2022年01月29日至2025年01月28日

备案机关 吉林省卫生健康委员会

2022-01-15 发布

2022-01-24 实施

吉林省德伟米业有限公司 发布

谷物粉

1 范围

本标准适用以黄豆、糯米、荞麦、小米、绿豆、黑米、高粱、红小豆、薏米仁、黑豆、黍米为原料，经清理、筛选、碾磨、包装等工艺制成的非即食谷物粉。产品类别为：谷物碾磨加工品。

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 1352	大豆
GB 1355	小麦粉
GB 2715	食品安全国家标准 粮食
GB 2761	食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
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 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/T 5009.19	食品中有机磷农药多组分残留量的测定
GB/T 5009.36	粮食卫生标准的分析方法
GB/T 5009.110	植物性食品中氯氰菊酯、氰戊菊酯和溴氰菊酯残留量的测定
GB 5009.123	食品安全国家标准 食品中铬的测定
GB/T 5494	粮油检验 粮食、油料的杂质、不完善粒检验
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/T 5507	粮油检验 粉类粗细度测定
GB/T 5508	粮油检验 粉类粮食含砂量测定
GB/T 5509	粮油检验 粉类磁性金属物测定
GB/T 5510	粮油检验 粮食、油料脂肪酸值测定
GB 5749	生活饮用水卫生标准
GB/T 6543	运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
GB 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB/T 8231	高粱
GB 9683	复合食品包装袋卫生标准
GB/T 10458	荞麦
GB/T 10462	绿豆

Q/DW0001S-2022

GB/T 11766	小米
GB/T 13356	黍米
GB 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB/T 19649	粮谷中475种农药及相关化学品残留量的测定 气相色谱-质谱法
GB 23200.9-2016	食品安全国家标准 粮谷中475种农药及相关化学品残留量的测定 气相色谱-质谱法
GB 23350	限制商品过度包装要求 食品和化妆品
GB/T 25222	粮油检验 粮食中磷化物残留量的测定 分光光度法
GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
NY/T 285	绿色食品 豆类
NY/T 599	红小豆
NY/T 761	蔬菜和水果中有机磷、有机氯、拟除虫菊酯和氨基甲酸酯类农药多残留的测定
NY/T 832	黑米
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则
国家质检总局令第75号(2005)	《定量包装商品计量监督管理办法》
国家质检总局令第123号(2009)	《食品标识管理规定》

3 分类

根据原料的不同分为：黄豆粉、糯米粉、荞麦粉、小米粉、绿豆粉、黑米粉、高粱粉、红小豆粉、薏米粉、黑豆粉、大黄米粉。

3.1 黄豆粉

以黄豆为原料，经清理、~~筛选、碾磨、包装等~~工艺制成的非即食黄豆粉。

3.2 糯米粉

以糯米为原料，经清理、~~筛选、碾磨、包装等~~工艺制成的非即食糯米粉。

3.3 荞麦粉

以荞麦为原料，经清理、筛选、碾磨、包装等工艺制成的非即食荞麦粉。

3.4 小米粉

以小米为原料，经清理、筛选、碾磨、包装等工艺制成的非即食小米粉。

3.5 绿豆粉

以绿豆为原料，经清理、筛选、碾磨、包装等工艺制成的非即食绿豆粉。

3.6 黑米粉

以黑米为原料，经清理、筛选、碾磨、包装等工艺制成的非即食黑米粉。

3.7 高粱粉

以高粱为原料，经清理、筛选、碾磨、包装等工艺制成的非即食高粱粉。

3.8 红小豆粉

以红小豆为原料，经清理、筛选、碾磨、包装等工艺制成的非即食红小豆粉。

食品企业标准备案专用章	
标准号	
备案号	
有效期限	年 月 日至 年 月 日
备案机关	吉林省卫生健康委员会

3.9 薏米粉

以薏米仁为原料，经清理、筛选、碾磨、包装等工艺制成的非即食薏米粉。

3.10 黑豆粉

以黑豆为原料，经清理、筛选、碾磨、包装等工艺制成的非即食黑豆粉。

3.11 大黄米粉

以大黄米为原料，经清理、筛选、碾磨、包装等工艺制成的非即食大黄米粉。

4 技术要求

4.1 原料要求

应符合以下要求和国家动植物检验检疫、生产经营许可管理等方面的规定。

- 4.1.1 黄豆应符合 GB 1352 的规定。
- 4.1.2 荞麦应符合 GB/T 10458 的规定。
- 4.1.3 小米应符合 GB/T 11766 的规定。
- 4.1.4 绿豆应符合 GB/T 10462 的规定。
- 4.1.5 黑米应符合 NY/T 832 的规定。
- 4.1.6 高粱应符合 GB/T 8231 的规定。
- 4.1.7 红小豆应符合 NY/T 599 的规定。
- 4.1.8 糯米、薏米仁、大黄米应符合 GB 2715、GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。
- 4.1.9 黑豆应符合 NY/T 285 的规定。
- 4.1.10 加工用水应符合 GB 5749 的规定。

4.2 感官要求

应符合表 1 的规定。

项 目	黄	绿	薏	黑	糯	小	黑	红	荞	大	高	检验方法
	豆	豆	米	豆	米	麦	米	小	麦	黄	粱	
色泽	淡黄	白色	白色	绿色	白色	浅黄	浅紫黑	白色	灰白	淡黄	白色	将被测样品倒在清洁的白搪瓷盘上，在光线充足柔和的环境中用目测法观察样品的色泽、杂质及组织形态，口尝、鼻嗅其滋、气味。
组织形态	均匀的粉状，无结块											
滋、气味	具有相应品种固有的气味、无异味											
杂质	无肉眼可见外来杂质											
霉变粒，%	≤						2.0					GB/T 5494

4.3 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
	黄 豆 粉	绿 豆 粉	薏 米 粉	黑 豆 粉	糯 米 粉	小 米 粉	黑 米 粉	红小 豆粉	荞 麦 粉	大 黄 米 粉	
灰分（以干物计）， %	≤ 5.5			≤ 3.5				≤ 5.0			GB 5009.4
含砂量， %	≤ 0.03						≤ 0.05				GB/T 5508
水分 %	≤ 14.0						≤ 14.5				GB 5009.3
脂肪酸值（以湿基计）	≤ 300.00			≤ 80.0							GB/T 5510
磁性金属物， g/kg	≤ 0.003										GB/T 5509
粉细度	全部通过CQ20号										GB/T 5507

4.4 污染物限量

应符合表 3 的规定。

表 3 真菌毒素限量

项 目	限 量	检验方法
黄曲霉毒素 B ₁ ， μg/kg	≤ 5.0	GB/T 18979
赭曲霉毒素A， μg/kg	≤ 5.0	GB/T 23502

4.5 微生物限量

应符合表 4 的规定。

产品	项 目	限 量	检验方法
黄豆粉、绿豆粉、 红小豆粉、黑豆粉	铅（以Pb计）， mg/kg	≤ 0.19	GB 5009.12
	镉（以Cd计）， mg/kg	≤ 0.2	GB 5009.15
	铬（以Cr计）， mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.123
薏米粉、小米粉、 黑米粉、荞麦粉、 高粱粉、大黄豆粉	铅（以Pb计）， mg/kg	≤ 0.19	GB 5009.12
	镉（以Cd计）， mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.15
	总砷（以As计）， mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
	铬（以Cr计）， mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.123
糯米粉	铅（以Pb计）， mg/kg	≤ 0.19	GB 5009.12
	镉（以Cd计）， mg/kg	≤ 0.2	GB 5009.15
	总汞（以Hg计）， mg/kg	≤ 0.02	GB 5009.17
	无机砷（以As计）， mg/kg	≤ 0.2	GB 5009.11
	苯并（a）芘， μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.27

5 净含量

应符合国家质检总局令第 75 号（2005）的规定，并按照 JJF 1070 规定的方法检验。

6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

7 检验规则

7.1 出厂检验

产品出厂需经企业检验部门逐批检验合格，附产品合格证方能出厂。
出厂检验项目包括：感官指标、净含量、水分、杂质、包装。

7.2 型式检验

型式检验项目包括技术要求中的全部项目。正常生产时每半年进行一次型式检验。遇有下列情况时也应进行型式检验：

- (1)更换设备或长期停产再恢复生产时；
- (2)原辅料质量出现大的波动时；
- (3)出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- (4)国家食品质量安全监管机构提出要求时。

7.3 组批

同一批投料、同一个班次、同一条生产线、同一种规格的产品为一个批次。

7.4 抽样方法和抽样数量

从同一批次产品中随机抽取，抽样基数不得少于 50 个独立包装（总量不得小于 50 公斤），随机抽取 5kg 样品混匀，平均分成两份 1 份检验，1 份备查

7.5 判定规则

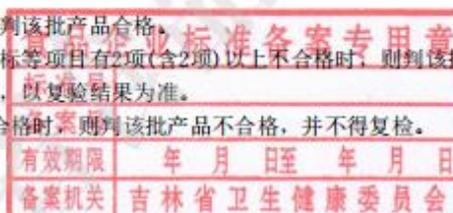
检测结果全部合格时则判该批产品合格。
感官、净含量、理化指标等项目有 2 项(含 2 项)以上不合格时，则判该批产品不合格；如有 1 项不合格时，可重新加倍取样复验，以复验结果为准。
如有 1 项微生物指标不合格时，则判该批产品不合格，并不得复验。

8 标签

应符合 GB 7718、GB 28050 和国家质检总局令第 123 号（2009）的规定。

8.1 标签式样

食品名称：谷物粉
配料表（原料）：黄豆，糯米，荞麦，小米，绿豆，黑米，高粱，红小豆，薏米仁，黑豆，大黄米。
净含量/规格：根据市场需要
生产者的名称、地址和联系方式：吉林省德伟米业有限公司 吉林省松原市宁江区雅达红工业集中区 0438-3113330
生产日期：
保质期：14 个月
贮存条件：阴凉、通风、干燥处
食品生产许可证编号：SC10222070207448
产品标准代号：Q/DW0001S
其他需要标示的内容：



Q/DW0001S-2022

8.2 营养成分表

应符合表7的规定。8.2.1 黄豆粉营养成分表

应符合表6的规定。

表6 黄豆粉营养成分表

项 目	每 100 克	NRV%
能量	1824 千焦	22%
蛋白质	35 克	58%
脂肪	17.6 克	29%
碳水化合物	37.6 克	13%
钠	0 毫克	0%

8.2.2 糯米粉营养成分表

应符合表7的规定。

表7 糯米粉营养成分表

项 目	每 100 克	NRV%
能量	1521 千焦	18%
蛋白质	7.3 克	12%
脂肪	1.0 克	2%
碳水化合物	78.3 克	26%
钠	0 毫克	0%

8.2.3 荞麦粉营养成分表

应符合表8的规定。

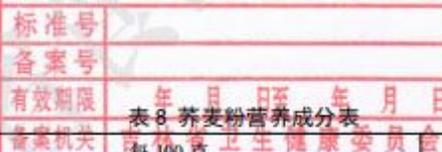


表8 荞麦粉营养成分表

项 目	每 100 克	NRV%
能量	1480 千焦	18%
蛋白质	16.5 克	28%
脂肪	0.8 克	1%
碳水化合物	68.8 克	23%
钠	0 毫克	0%

8.2.4 小米粉、绿豆粉、黑米粉、高粱粉、红小豆粉、薏米粉、黑豆粉、大黄米粉营养成分表

应符合表9的规定。

表9 营养成分表

项 目	每 100 克	NRV%
能量	1508 千焦	18%
蛋白质	9.4 克	16%
脂肪	0.7 克	1%
碳水化合物	77.8 克	26%
钠	0 毫克	0%

9 包装

包装袋选用多层复合食品包装袋，应符合GB 9683的规定。
包装箱选用单瓦楞纸箱应符合GB/T 6543的规定
(销售包装应符合GB 23350的规定。)
(运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱应符合GB/T 6543的规定。)
(储运图示标志应符合GB/T 191的规定。)

10 保质期

在符合本标准规定的条件下，常温下保质期为14个月。

11 运输

运输产品时应避免日晒、雨淋。不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装运输

12 贮存

产品应贮存在干燥、通风良好的场所。不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品同处贮存。

食品企业标准备案专用章	
标准号	
备案号	
有效期限	年 月 日至 年 月 日
备案机关	吉林省卫生健康委员会

编制说明

本标准适用于以小麦粉为主要原料，添加酵母，添加或不添加黑米粉、绵白糖、白砂糖、食用小麦淀粉、食用玉米淀粉、木薯淀粉、食用马铃薯淀粉、食用豌豆淀粉、食用甘薯淀粉、食用盐、碳酸钠、乳酸菌（植物乳植杆菌、戊糖片球菌）中的一种或几种，经加水和面、发酵、醒面、压延、切条、烘干脱水、包装等工序加工而成的非即食发酵挂面。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

H N

Q B