



410398S-2024



河南省君灏餐饮管理有限公司企业标准

Q/HJH 0003S-2024

石磨全麦热干面及油面

2024-02-07 发布

2024-02-07 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

石磨全麦热干面及油面

1 范围

本标准规定了石磨全麦热干面及油面的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以石磨全麦热干面或石磨全麦油面为主要原料，搭配或不搭配外购或自制调味料包【调料汁包（自制）、麻酱包（自制）、辣椒油包（自制）、肉酱包（外购）、酸豆角包（外购）、酸菜包（外购）、剁椒包（外购）、油炸花生包（外购）、油炸黄豆包（外购）中的几种】，经包装或组合包装而成的产品。

石磨全麦热干面是以石磨全麦粉为主要原料，添加或不添加石磨小麦粉、食用小麦淀粉、谷朊粉中的一种或几种，加入生活饮用水、食用盐、碳酸钠，经醒面、轧面、切条、预煮或预蒸、冷却、抹油（大豆油、葵花籽油、菜籽油、玉米油、花生油中的一种或几种）、包装加工而成。

石磨全麦油面是以石磨全麦粉为主要原料，添加或不添加石磨小麦粉、食用小麦淀粉、谷朊粉中的一种或几种，加入生活饮用水、食用盐，经醒面、轧面、切条、预煮或预蒸、冷却、抹油（大豆油、葵花籽油、菜籽油、玉米油、花生油中的一种或几种）、包装加工而成。

调料汁包是以辣椒、藤椒、花椒、麻椒、八角、小茴香、草果、丁香、桂皮、香叶（月桂叶）、百香果、高良姜、干姜、肉豆蔻、白芷、陈皮中的几种或多种混合为原料，添加生活饮用水熬制，辅以味精、鸡精、白砂糖、食用盐、酱油、老抽调配而成。

辣椒油包是以辣椒为主要原料，添加草果、砂仁、萆薢、丁香、山奈、百香果、高良姜、干姜、小茴香、肉豆蔻、甘草、肉桂、香茅、五指毛桃、花椒、八角、香叶（月桂叶）、孜然、当归、陈皮、白芷中的几种或多种混合，经粉碎后与热大豆油调和而成。

麻酱包是以熟芝麻、芝麻酱、花生酱、大豆油混合调配而成。

根据原料不同产品可分为：石磨全麦热干面、石磨全麦油面。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 石磨全麦粉应符合 Q/SJH 0001S 的规定，见附录 A 的规定。
- 2.1.2 食用小麦淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.3 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 2.1.4 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.5 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.6 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.7 调料汁包、麻酱包、辣椒油包、肉酱包应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.8 酸豆角包、酸菜包、剁椒包应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.9 油炸花生包、油炸黄豆包应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.10 小麦粉 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。

2.1.11 辣椒、藤椒、花椒、麻椒、八角、小茴香、草果、丁香、桂皮、香叶（月桂叶）、百香果、高良姜、干姜、肉豆蔻、草果、香砂仁、砂仁、荜茇、山奈、甘草、肉桂、香茅、孜然、当归应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.12 五指毛桃应符合国卫办食品函（2014）205 号的规定。

2.1.13 白芷、陈皮应符合《中华人民共和国药典》2020 年一部的规定。

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
	石磨全麦热干面、石磨全麦油面	调味料包	
性 状	条状	具有各调味料包应有的性状	取适量样品置于白色瓷盘中，在自然光下观察其性状、色泽杂质、嗅其气味，然后以温开水漱口，按食用方法品尝其滋味
色 泽	具有该产品应有的色泽	具有各调味料包应有的色泽	
气 味、滋 味	具有该产品应有的气味、滋味，无酸败、霉味等异味		
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 (仅限于石磨全麦热干面、石磨全麦油面)	≤ 85.0	GB 5009.3	
酸度, °T (仅限于石磨全麦热干面、石磨全麦油面)	≤ 4.0	GB 5009.239	
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	0.18 (未搭配调味料包)	GB 5009.12	
	0.4 (搭配调味料包)		
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22	
酸价 (以脂肪计) (KOH), mg/g	辣椒油包	≤ 5.0	GB 5009.229
	麻酱包、油炸花生包、油炸黄豆包	≤ 3.0	
过氧化值 (以脂肪计), g/100g	油炸花生包、油炸黄豆包	≤ 0.5	GB 5009.227
	辣椒油包、麻酱包	≤ 0.25	
注: *指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定;			
铅、黄曲霉毒素 B ₁ 未搭调味料包的产品为石磨全麦热干面、石磨全麦油面单独检验, 搭配调味料包的产品为混合检验。			

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 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789.3
沙门氏菌, /25g	5	0	0	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	10 ²	10 ³	GB 4789.10

注: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行;
微生物限量指标 未搭调味料包的产品为石磨全麦热干面、石磨全麦油面单独检验, 搭配调味料包的产品为混合检验。

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

生产加工过程中的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其他要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定; 外购调味料包中食品添加剂的使用也应符合 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(仅适用于石磨全麦热干面、石磨全麦油面), 验证检验一周一次。验证检验项目: 菌落总数、大肠菌群。如微生物指标出现不合格, 应对现有产品进行追溯, 针对出现的问题进行整改, 整改合格后方可生产销售。型式检验按国家有关规定执行。

附录 A



410091S-2023



遂平县健禾石磨面粉厂企业标准

Q/SJH 0001S-2023

石磨全麦粉

2023-01-16 发布

2023-01-16 实施

遂平县健禾石磨面粉厂 发布

前 言

本标准由遂平县健禾石磨面粉厂提出并起草。

本标准起草人：闫勇生、闫刚。

本标准自发布实施之日起替代：Q/SJH 0001S-2022，备案号：410718S-2022。

H N

Q B

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。

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。

本标准中总砷指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

遂平县健禾石磨面粉厂

编制说明

本标准适用于以石磨全麦热干面或石磨全麦油面为主要原料，搭配或不搭配外购或自制调味料包【调料汁包（自制）、麻酱包（自制）、辣椒油包（自制）、肉酱包（外购）、酸豆角包（外购）、酸菜包（外购）、剁椒包（外购）、油炸花生包（外购）、油炸黄豆包（外购）中的几种】，经包装或组合包装而成的产品。

石磨全麦热干面是以石磨全麦粉为主要原料，添加或不添加石磨小麦粉、食用小麦淀粉、谷朊粉中的一种或几种，加入生活饮用水、食用盐、碳酸钠，经醒面、轧面、切条、预煮或预蒸、冷却、抹油（大豆油、葵花籽油、菜籽油、玉米油、花生油中的一种或几种）、包装加工而成。

石磨全麦油面是以石磨全麦粉为主要原料，添加或不添加石磨小麦粉、食用小麦淀粉、谷朊粉中的一种或几种，加入生活饮用水、食用盐，经醒面、轧面、切条、预煮或预蒸、冷却、抹油（大豆油、葵花籽油、菜籽油、玉米油、花生油中的一种或几种）、包装加工而成。

调料汁包是以辣椒、藤椒、花椒、麻椒、八角、小茴香、草果、丁香、桂皮、香叶（月桂叶）、百香果、高良姜、干姜、肉豆蔻、白芷、陈皮中的几种或多种混合为原料，添加生活饮用水熬制，辅以味精、鸡精、白砂糖、食用盐、酱油、老抽调配而成。

辣椒油包是以辣椒为主要原料，添加草果、砂仁、荜茇、丁香、山奈、百香果、高良姜、干姜、小茴香、肉豆蔻、甘草、肉桂、香茅、五指毛桃、花椒、八角、香叶（月桂叶）、孜然、当归、陈皮、白芷中的几种或多种混合，经粉碎后与热大豆油调和而成。

麻酱包是以熟芝麻、芝麻酱、花生酱、大豆油混合调配而成。

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。

河南省君灏餐饮管理有限公司