



410820S-2024



驻马店市慧沣食品科技有限公司企业标准

Q/ZHS 0001S-2024

调味面制品

2024-04-08 发布

2024-04-08 实施

驻马店市慧沣食品科技有限公司 发布

前 言

本标准的附录 A、附录 B、附录 C、附录 D 为规范性附录。

本标准由驻马店市慧沣食品科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：唐松柏、袁亚楠、张敏。

本标准自实施之日起代替 Q/ZHS 0001S-2024(备案号：410085S-2024)。

H N
Q B

调味面制品

1 范围

本标准规定了调味面制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以小麦粉、全麦粉中的一种或两种为主要原料，按比例加入生活饮用水，添加食用盐、白砂糖、红糖、黑糖糖浆（浓缩甘蔗汁）、大豆膳食纤维粉、燕麦粉、玉米淀粉、马铃薯淀粉、玉米粉、马铃薯粉、荞麦粉、大米粉、黑米粉、薏仁粉、紫米粉、高粱粉、食用大豆粕、大豆分离蛋白、黑豆粉、红薯粉、紫薯粉、魔芋粉、可可粉、咖啡粉、蒜粉、菠菜粉、草莓粉、苹果粉、蓝莓粉、绿茶粉、香蕉粉、巧克力粉、乳粉、豆粉、谷朊粉、麦芽糊精、海藻糖、水解大豆蛋白、水解玉米蛋白、复合酸水解大豆蛋白调味粉（酸水解大豆蛋白调味液、味精、麦芽糊精、食用盐、酱油、食醋、5'-呈味核苷酸二钠、L-丙氨酸）、复合酸水解玉米蛋白调味粉（酸水解玉米蛋白调味液、味精、麦芽糊精、食用盐、5'-呈味核苷酸二钠、L-丙氨酸）、乳化剂【海藻酸丙二醇酯、聚甘油脂肪酸酯、可溶性大豆多糖、双乙酰酒石酸单双甘油酯、蔗糖脂肪酸酯、单，双甘油脂肪酸酯（油酸、亚油酸、亚麻酸、棕榈酸、山嵛酸、硬脂酸、月桂酸）、改性大豆磷脂、甘油（丙三醇）、酪蛋白酸钠、磷脂、酶解大豆磷脂、柠檬酸脂肪酸甘油酯、羟丙基淀粉、乳酸脂肪酸甘油酯、辛烯基琥珀酸淀粉钠、乙酰化单，双甘油脂肪酸酯中的一种或几种】、膨松剂【磷酸、焦磷酸二氢二钠、焦磷酸钠、磷酸二氢钙、磷酸二氢钾、磷酸氢二铵、磷酸氢二钾、磷酸氢钙、磷酸三钙、磷酸三钾、磷酸三钠、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、磷酸二氢钠、磷酸氢二钠、焦磷酸四钾、焦磷酸一氢三钠、聚偏磷酸钾、酸式焦磷酸钙、碳酸钙、碳酸氢铵、碳酸氢钠中的一种或几种】、甜味剂【三氯蔗糖（又名蔗糖素）、赤藓糖醇、罗汉果甜苷、木糖醇、乳糖醇、环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）、N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L-α-天门冬氨-L-苯丙氨酸 1-甲酯（又名纽甜）中的一种或几种】、复配甜味剂 1【葡萄糖、三氯蔗糖（又名蔗糖素）、N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L-α-天门冬氨-L-苯丙氨酸 1-甲酯（又名纽甜）、食用香料】、着色剂【核黄素、红花黄、红曲米、红曲红、β-胡萝卜素、姜黄、姜黄素、辣椒红、胭脂虫红、胭脂树橙（又名红木素，降红木素）、叶黄素、栀子黄、栀子蓝、柑橘黄、高粱红、天然胡萝卜素、甜菜红、红曲黄色素中的一种或几种】、增稠剂【β-环状糊精、决明胶、可得然胶、磷酸化二淀粉磷酸酯、羧甲基淀粉钠、田菁胶中的一种或几种】、食用葡萄糖、酵母抽提物、醋酸酯淀粉、磷酸酯双淀粉、酸处理淀粉、氧化淀粉、氧化羟丙基淀粉、单，双甘油脂肪酸酯、抗坏血酸、抗坏血酸钠、D-异抗坏血酸、D-异抗坏血酸钠、复配膨松剂 1（焦磷酸二氢二钠、碳酸氢钠、磷酸二氢钙、碳酸钙、单，双甘油脂肪酸酯、食用淀粉）、复配膨松剂 2（碳酸氢钠、碳酸钙、焦磷酸二氢二钠、葡萄糖酸-δ-内酯、玉米淀粉）、烤牛肉香精（含葡萄糖基甜菊糖苷）、柠檬酸、乳酸钠、味精（谷氨酸钠）、5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）、葡萄糖酸-δ-内酯、食品用香精中的一种或几种，经挤压膨化后制成面胚，再加入植物油（大豆油、菜籽油、芝麻油、橄榄油、核桃油、亚麻籽油、葵花籽油、花生油、棕榈油、玉米油、椰子油、山茶油、稻米油中的一种或几种）、食用动物油（鸡油、牛油、猪油中的一种或几种）、结晶果糖、酿造酱油、鸡精调味料、香辛料【辣椒、

花椒、八角、孜然、桂皮、小茴香、草果、干姜、蒜粉、丁香、砂仁、百里香、胡椒、山奈、肉豆蔻、甘草、香叶(月桂叶)中的一种或几种】、白芷、食用盐、白砂糖、巧克力、酵母抽提物、芝麻、豌豆(青豌豆)、花生、坚果(核桃、腰果)、干果(葡萄干)、可可粉、咖啡粉、草莓粉、苹果粉、蓝莓粉、芒果粉、绿茶粉、红茶粉、香蕉粉、西瓜粉、橘子粉、巧克力粉、花生粉、百香果粉、桃粉、杏仁粉、菊粉、麦芽糊精、葡萄糖、酸菜、食品用香精、海藻糖、水解大豆蛋白、水解玉米蛋白、复合酸水解大豆蛋白、酪蛋白酸钠、益生菌(鼠李糖乳酪杆菌、干酪乳酪杆菌、唾液链球菌嗜热亚种、瑞士乳杆菌、长双歧杆菌长亚种、发酵粘液乳杆菌、动物双歧杆菌动物亚种、动物双歧杆菌乳亚种、凝结魏茨曼氏菌、长双歧杆菌婴儿亚种、青春双歧杆菌、罗伊氏粘液乳杆菌、嗜酸乳杆菌、植物乳植杆菌、德氏乳杆菌保加利亚亚种、乳酸片球菌、两歧双歧杆菌中的一种或几种)、甜味剂【三氯蔗糖(又名蔗糖素)、赤藓糖醇、罗汉果甜苷、木糖醇、乳糖醇、环己基氨基磺酸钠(又名甜蜜素)、N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L- α -天门冬氨-L-苯丙氨酸 1-甲酯(又名纽甜)中的一种或几种】、复配甜味剂 2【环己基氨基磺酸钠(又名甜蜜素)、无水葡萄糖、三氯蔗糖(又名蔗糖素)、N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L- α -天门冬氨-L-苯丙氨酸 1-甲酯(又名纽甜)】、着色剂【核黄素、红花黄、红曲米、 β -胡萝卜素、姜黄、姜黄素、辣椒红、胭脂虫红、胭脂树橙(又名红木素,降红木素)、叶黄素、栀子黄、栀子蓝、柑橘黄、高粱红、天然胡萝卜素、甜菜红、红曲黄色素中的一种或几种】、抗氧化剂【茶多酚(又名维多酚)、丁基羟基茴香醚(BHA)、二丁基羟基甲苯(BHT)、甘草抗氧化物、抗坏血酸棕榈酸酯、没食子酸丙酯(PG)、特丁基对苯二酚(TBHQ)、维生素 E(dl- α -生育酚)中的一种或多种】、食用葡萄糖、抗坏血酸、抗坏血酸钠、D-异抗坏血酸、D-异抗坏血酸钠、烤牛肉香精(含葡萄糖基甜菊糖苷)、柠檬酸、味精(谷氨酸钠)、5'-呈味核苷酸二钠(又名呈味核苷酸二钠)、葡萄糖酸- δ -内酯、八角茴香精油香精、肉桂精油香精、食品用香料(迷迭香油、花椒提取物、孜然油、大蒜油、小茴香油、生姜油树脂中的一种或几种)中的几种进行调味,经包装(抽真空或非抽真空)、装箱加工制成的调味面制品。

根据添加辅料不同产品可分为不同口味。

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,或应符合 Q/HNMY 0001S 的规定,见附录 B。

2.1.2 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.3 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.4 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.5 大豆膳食纤维粉应符合 GB/T 22494 的规定。

2.1.6 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。

2.1.7 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。

2.1.8 单,双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。

2.1.9 姜黄应符合 GB 1886.60 的规定。

- 2.1.10 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.11 甘油（丙三醇）应符合 GB 29950 的规定。
- 2.1.12 乳酸钠应符合 GB 25537 的规定。
- 2.1.13 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.14 N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L- α -天门冬氨-L-苯丙氨酸 1-甲酯（纽甜）应符合 GB 29944 的规定。
- 2.1.15 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.16 味精（谷氨酸钠）应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.17 5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.18 特丁基对苯二酚应符合 GB 26403 的规定。
- 2.1.19 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.20 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。
- 2.1.21 八角应符合 GB/T 7652 的规定。
- 2.1.22 孜然应符合 GB/T 22267 的规定。
- 2.1.23 桂皮应符合 GB/T 30381 的规定。
- 2.1.24 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.25 丁香应符合 GB/T 22300 的规定。
- 2.1.26 小茴香、草果、干姜、蒜粉、砂仁、白芷、百里香、胡椒、山奈、肉豆蔻、甘草、香叶(月桂叶)应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.27 复配膨松剂 1、复配膨松剂 2 应符合 GB 1886.245 的规定。
- 2.1.28 栀子黄应符合 GB 7912 的规定。
- 2.1.29 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.30 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.31 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.32 烤牛肉香精（含葡萄糖基甜菊糖苷）应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.33 磷脂应符合 GB 28401 的规定。
- 2.1.34 改性大豆磷脂应符合 GB 1886.238 的规定。
- 2.1.35 抗坏血酸应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.36 抗坏血酸钠应符合 GB 1886.44 的规定。
- 2.1.37 D-异抗坏血酸应符合 GB 1886.49 的规定。
- 2.1.38 茶多酚应符合 GB 1886.211 的规定。
- 2.1.39 姜黄素应符合 GB 1886.76 的规定。
- 2.1.40 焦磷酸二氢二钠应符合 GB 1886.328 的规定。
- 2.1.41 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。

- 2.1.42 磷酸二氢钠应符合 GB 1886.366 的规定。
- 2.1.43 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.44 酪蛋白酸钠应符合 GB 1886.212 的规定。
- 2.1.45 葡萄糖酸- δ -内酯应符合 GB 7657 的规定。
- 2.1.46 柠檬酸脂肪酸甘油酯应符合 GB 29951 的规定。
- 2.1.47 没食子酸丙酯应符合 GB 1886.14 的规定。
- 2.1.48 抗坏血酸棕榈酸酯应符合 GB 1886.230 的规定。
- 2.1.49 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.50 马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.51 玉米粉应符合 GB/T 10463 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.52 酸菜应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.53 食用大豆粕应符合 GB/T 13382 的规定。
- 2.1.54 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.55 可可粉应符合 GB/T 20706 的规定。
- 2.1.56 豌豆（青豌豆）应符合 GB/T 10460 的规定。
- 2.1.57 花生应符合 GB/T 1532 的规定。
- 2.1.58 复配甜味剂 1、复配甜味剂 2 应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.59 马铃薯粉、大米粉、燕麦粉、荞麦粉、黑米粉、薏仁粉、高粱粉、紫米粉、黑豆粉、红薯粉、紫薯粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.60 大豆分离蛋白应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.61 巧克力应符合 GB 9678.2 的规定。
- 2.1.62 坚果应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.63 干果应符合 GB 16325 的规定。
- 2.1.64 菠菜粉应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.65 红糖应符合 GB/T 35885 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.66 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.67 乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.68 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.69 芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.70 橄榄油应符合 GB/T 23347 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.71 黑糖糖浆应符合 Q/WJF 0002S 的规定, 见附录 A。
- 2.1.72 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.73 羟丙基淀粉应符合 GB 29930 的规定。

- 2.1.74 醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 的规定。
- 2.1.75 磷酸酯双淀粉应符合 GB 29926 的规定。
- 2.1.76 氧化淀粉应符合 GB 29927 的规定。
- 2.1.77 氧化羟丙基淀粉应符合 GB 29933 的规定。
- 2.1.78 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.79 八角茴香精油香精、肉桂精油香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.80 白芷应符合《中华人民共和国药典》2020 年一部的规定。
- 2.1.81 酸处理淀粉应符合 GB 29928 的规定。
- 2.1.82 磷酸二氢钙应符合 GB 25559 的规定。
- 2.1.83 食品用香料应符合 GB 29938 的规定。
- 2.1.84 海藻糖应符合 GB/T 23529 的规定。
- 2.1.85 水解大豆蛋白、水解玉米蛋白应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.86 复合酸水解大豆蛋白调味粉、复合酸水解玉米蛋白调味粉应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.87 豆粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.88 核桃油、亚麻籽油、葵花籽油、花生油、棕榈油、玉米油、椰子油、茶油、稻米油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.89 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 2.1.90 聚甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.178 的规定。
- 2.1.91 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。
- 2.1.92 双乙酰酒石酸单双甘油酯应符合 GB 25539 的规定。
- 2.1.93 乳化剂应符合 GB 1886.226 的规定。
- 2.1.94 可溶性大豆多糖应符合 GB 1886.322 的规定。
- 2.1.95 单、双甘油脂肪酸酯(油酸、亚油酸、亚麻酸、棕榈酸、山嵛酸、硬脂酸、月桂酸)应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.96 酶解大豆磷脂应符合 GB 30607 的规定。
- 2.1.97 乳酸脂肪酸甘油酯应符合 GB 1886.93 的规定。
- 2.1.98 辛烯基琥珀酸淀粉钠应符合 GB 28303 的规定。
- 2.1.99 乙酰化单、双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.80 的规定。
- 2.1.100 磷酸应符合 GB 1886.15 的规定。
- 2.1.101 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。
- 2.1.102 磷酸二氢钾应符合 GB 1886.337 的规定。
- 2.1.103 磷酸氢二铵应符合 GB 1886.331 的规定。
- 2.1.104 磷酸氢二钾应符合 GB 1886.334 的规定。

- 2.1.105 磷酸氢钙应符合 GB 1886.3 的规定。
- 2.1.106 磷酸三钙应符合 GB 1886.332 的规定。
- 2.1.107 磷酸三钾应符合 GB 1886.327 的规定。
- 2.1.108 磷酸三钠应符合 GB 1886.338 的规定。
- 2.1.109 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.110 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.111 磷酸氢二钠应符合 GB 1886.329 的规定。
- 2.1.112 焦磷酸四钾应符合 GB 1886.340 的规定。
- 2.1.113 焦磷酸一氢三钠应符合 GB 1886.348 的规定。
- 2.1.114 聚偏磷酸钾应符合 GB 1886.32 的规定。
- 2.1.115 酸式焦磷酸钙应符合 GB 1886.326 的规定。
- 2.1.116 碳酸氢铵应符合 GB 1888 的规定。
- 2.1.117 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.118 罗汉果甜苷应符合 GB 1886.77 的规定。
- 2.1.119 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.120 乳糖醇应符合 GB 1886.98 的规定。
- 2.1.121 核黄素应符合 GB 14752 的规定。
- 2.1.122 红花黄应符合 GB 1886.6 的规定。
- 2.1.123 红曲米应符合 GB 1886.19 的规定。
- 2.1.124 β -胡萝卜素应符合 GB 1886.366 的规定。
- 2.1.125 胭脂虫红应符合 GB 1886.315 的规定。
- 2.1.126 胭脂树橙(又名红木素,降红木素)应符合 GB 1886.316 的规定。
- 2.1.127 叶黄素应符合 GB 26405 的规定。
- 2.1.128 栀子蓝应符合 GB 28311 的规定。
- 2.1.129 柑橘黄应符合 GB 1886.346 的规定。
- 2.1.130 高粱红应符合 GB 1886.32 的规定。
- 2.1.131 天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。
- 2.1.132 甜菜红应符合 GB 1886.111 的规定。
- 2.1.133 红曲黄色素应符合 GB 1886.66 的规定。
- 2.1.134 丁基羟基茴香醚(BHA)应符合 GB 1886.12 的规定。
- 2.1.135 二丁基羟基甲苯(BHT)应符合 GB 1900 的规定。
- 2.1.136 甘草抗氧化物应符合 GB 1886.89 的规定。
- 2.1.137 维生素 E(dl- α -生育酚)应符合 GB 29942 的规定。

- 2.1.138 益生菌应符合原卫办监督发〔2010〕65号《可用于食品的菌种名单》及增补公告和QB/T 4575的规定。
- 2.1.139 β -环状糊精应符合GB 1886.352的规定。
- 2.1.140 决明胶应符合GB 31619的规定。
- 2.1.141 可得然胶应符合GB 28304的规定。
- 2.1.142 磷酸化二淀粉磷酸酯应符合GB 29935的规定。
- 2.1.143 羧甲基淀粉钠应符合GB 29937的规定。
- 2.1.144 田菁胶应符合GB 1886.188的规定。
- 2.1.145 草莓粉、苹果粉、蓝莓粉、芒果粉、百香果粉、香蕉粉、西瓜粉、桃粉、橘子粉应符合NY/T 1884的规定。
- 2.1.146 菊粉应符合《关于批准菊粉、多聚果糖为新资源食品的公告》(卫生部公告 2009年 第5号)的规定。
- 2.1.147 绿茶粉、红茶粉应符合NY/T 2672的规定。
- 2.1.148 咖啡粉应符合NY/T 289的规定。
- 2.1.149 巧克力粉应符合GB/T 19343和GB 9678.2的规定。
- 2.1.150 花生粉、杏仁粉应符合GB 19300的规定。
- 2.1.151 全麦粉应符合Q/HNMY 0001S的规定，见附录B；或应符合Q/XMHJ 0005S的规定，见附录C；或应符合Q/KSH0002S的规定，见附录D。
- 2.1.152 食用动物油（鸡油、牛油、猪油）应符合GB 10146的规定。
- 2.1.153 食醋应符合GB 2719的规定。
- 2.1.154 酱油应符合GB 2717的规定。
- 2.1.155 结晶果糖应符合GB/T 20882.3的规定。
- 2.1.156 酿造酱油应符合GB/T 18186和GB 2717的规定。
- 2.1.157 鸡精调味料应符合SB/T 10371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	具有本品应有的性状	将样品中取出适量，将内容物倒入一洁净的白瓷盘中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、质地，嗅其气味，然后以温开水漱口，品尝滋味。
色 泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有本品特有的滋、气味，无酸败、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	≤ 30.0	GB 5009.3
氯化物 (以 Cl ⁻ 计), g/100g	≤ 4.0	GB 5009.44 或 GB 5009.42
脂肪, g/100g	≤ 27.0	GB 5009.6
酸价 (以脂肪计) (KOH), mg/g	≤ 3.0	GB 5009.229
过氧化值 (以脂肪计), g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
^a 环己基氨基磺酸钠 (甜蜜素) (以环己基氨基磺酸计), g/kg	≤ 1.6	GB 5009.97
^a N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L-α-天门冬氨酸-L-苯丙氨酸 1-甲酯 (纽甜), g/kg	≤ 0.06	GB 5009.247
^a 三氯蔗糖, g/kg	≤ 0.6	GB 22255 或 GB 5009.298
^a 茶多酚 (以油脂中儿茶素计), g/kg	≤ 0.2	SN/T 3848
^a 姜黄素, g/kg	≤ 0.5	SN/T 4890
^a β-胡萝卜素, g/kg	≤ 1.0	GB 5009.83
^a 特丁基对苯二酚 (以油脂中的含量计), g/kg	≤ 0.2	GB 5009.32
^a 栀子黄, g/kg	≤ 1.5	GB 5009.149
^a 核黄素, g/kg	≤ 0.05	GB 5009.85
^a 叶黄素, g/kg	≤ 0.15	GB 5009.248
^a 没食子酸丙酯 (以油脂中的含量计), g/kg	≤ 0.1	GB 5009.32
^a 丁基羟基茴香醚 (BHA) (以油脂中的含量计), g/kg	≤ 0.2	GB 5009.32
^a 二丁基羟基甲苯 (BHT) (以油脂中的含量计), g/kg	≤ 0.2	GB 5009.32
^a 维生素 E, g/kg	≤ 0.2	GB 5009.82
展青霉素, μg/kg	≤ 20 (仅适用于添加苹果粉的产品)	GB 5009.185
总磷酸盐 【以磷酸根 (PO ₄ ³⁻) 计】, g/kg	≤ 5.0 (适用于添加磷酸或磷酸盐的产品)	GB 5009.256
^a 胭脂树橙, g/kg	≤ 0.012	GB 5009.287
^a 胭脂虫红 (以胭脂红酸计), g/kg	≤ 0.3	GB 5009.288
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。 ^a 仅适用于添加该食品添加剂的产品。 同一功能的食品添加剂 (相同色泽着色剂、抗氧化剂) 在混合使用时, 各自用量占 GB 2760 规定的最大使用量的比例之和不应超过 1。		

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	
^b 菌落总数, CFU/g	5	1	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789. 2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	100	GB 4789. 3平板计数法
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
霉菌, CFU/g ≤	150				GB 4789. 15
^c 乳酸菌, CFU/g ≥	1. 0×10 ⁶				GB 4789. 35
注： ^a 样品的采样及处理按 GB 4789. 1 执行。					
^b 不适用于添加益生菌产品的检验。					
^c 仅限于添加益生菌产品的检验。					
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 为微生物限量可接受水平的限量值；M 为微生物限量的最高安全限量值。					

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 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 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 中带馅(料)面米制品的规定；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；兽药残留限量应符合 GB 31650 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、氯化物、菌落总数（仅适用于未添加益生菌的产品）、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

附录 A

ICS

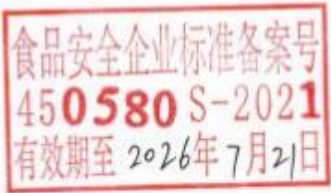
Q/WJF

广西美源生物科技食品有限公司企业标准

Q/WJF 0002S—2021
代替 Q/WJF 0002S-2018



黑糖糖浆





2021-07-01 发布



2021-08-08 实施

广西美源生物科技食品有限公司 发布

Q/WJF 0002S—2021

前 言

本文件按照 GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

本文件依据《中华人民共和国标准化法》和《中华人民共和国食品安全法》制定。

请注意本文文件的某些内容可能涉及专利，本文件的发布机构不承担识别这些专利的责任。

本标准代替Q/WJF 0002S—2021；

本标准与原标准的区别是：

- 将前言GB/T 1.1—2009修订为GB/T 1.1—2020；
- 依据GB/T 1.1—2020的规定对标准用语进行了修改；
- 在第1章“范围”中依据GB/T 1.1—2020的规定增加了“术语和定义”；
- 依据GB/T 1.1—2020的规定对第2章“规范性引用文件”的引导语进行了修订；
- 依据GB/T 1.1—2020的规定增加了第3章“术语和定义”。
- 增加了部分原料。

本标准由广西美源生物科技食品有限公司提出并起草，

本标准主要起草人：王剑峰、何训璋、黄建忠、仇绍继、彭庆华。

本标准于2021年7月1日发布，2021年8月8日实施。

Q/WJF 0002S—2021

黑糖糖浆

1 范围

本文件规定了黑糖糖浆的术语和定义、要求、食品添加剂、生产加工过程卫生要求、检验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存和保质期。

本文件适用于以浓缩甘蔗汁为主要原料，添加或不添加赤砂糖、红糖、黑糖、白砂糖、麦芽糖、食用葡萄糖、果葡糖浆、饮用水，经熬煮、调配（或不调配）、杀菌、过滤、灌装、包装等工艺，制成适用于各类食品加工和使用的黑糖糖浆。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；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/T 317 白砂糖
GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
GB 5009.7 食品安全国家标准 食品中还原糖的测定
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 5009.237 食品安全国家标准 食品pH值的测定
GB 5749 生活饮用水卫生标准
GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB 13104—2014 食品安全国家标准 食糖
GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB 17325 食品安全国家标准 食品工业用浓缩液（汁、浆）
GB/T 20880 食用葡萄糖
GB/T 20882 果葡糖浆
GB/T 20883 麦芽糖
GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB/T 35884 赤砂糖
GB/T 35885 红糖
QB/T 4567 黑糖

3 术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

Q/WJF 0002S—2021

4 要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 白砂糖

应符合GB/T 317的规定。

4.1.2 浓缩甘蔗汁

应符合 GB 17325 的规定。

4.1.3 赤砂糖

应符合GB/T 35884的规定。

4.1.4 食用葡萄糖

应符合GB/T 20880的规定。

4.1.5 果葡糖浆

应符合GB/T 20882的规定。

4.1.6 麦芽糖

应符合GB/T 20883的规定。

4.1.7 黑糖

应符合QB/T 4567的规定。

4.1.8 红糖

应符合GB/T 35885的规定。

4.1.9 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。

表1 感官要求

项 目	要 求
色 泽	具有该品种固有的色泽，色泽基本均匀一致
组织形态	黏稠状液体，允许有少量沉淀
滋味和气味	具有该品种产品应有的滋味和气味
杂 质	无杂质

4.3 理化指标

Q/WJF 0002S—2021

应符合表2的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标
干物质(固形物)/(g/100g)	≥ 60.0
总糖分(以还原糖计)/(g/100g)	≥ 20
pH值(23~25℃, 稀释至Brix=10浓度溶液测定)	4.0~6.0
总砷(以As计)/(mg/kg)	≤ 0.4
铅(以Pb计)/(mg/kg)	≤ 0.5
其他污染物限量	符合 GB 2762 的规定

4.4 生物指标

螨：不得检出。

5 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定。

6 生产加工过程卫生要求

应符合GB 14881的规定。

7 检验方法

7.1 感官要求

取适量的被测样品置于50ml烧杯中，在自然光下观察其色泽、组织形态和杂质。闻其气味，用温开水漱口，品其滋味。

7.2 理化指标

7.2.1 干物质（固形物）

按GB/T 20885规定的方法测定。

7.2.2 还原糖

按GB 5009.7规定的方法测定。

7.2.3 pH值

按GB 5009.237规定的方法测定。

7.2.4 总砷

按GB 5009.11规定的方法测定。

7.2.5 铅

Q/WJF 0002S—2021

按GB 5009.12规定的方法测定。

7.2.6 其他污染物

按GB 2762规定的方法测定。

7.3 生物指标 螨

按GB 13104—2014附录A规定的方法测定。

7.4 食品添加剂

按国家相关产品标准或规定的方法测定。

8 检验规则

8.1 组批

以同一原料、同一班次、同一生产线生产的同品种、同规格，包装完好的产品为一组批。

8.2 抽样方法和数量

从同一批次产品堆的4个不同部位随机抽取4个或4个以上的大包装。抽样小于1 kg包装单位的产品，抽样数量不少于4个包装，抽样量不少于2kg；大于1 kg包装单位的产品，抽样量不少于2kg，样品分成2份，1份检验，1份备查。

8.3 出厂检验

8.3.1 产品出厂前，应由公司质检部门按本标准逐批次检验，检验合格的产品方可出厂。

8.3.2 出厂检验项目：感官要求、净含量、干物质、pH值。

8.4 型式检验

8.4.1 正常生产时每年应进行二次型式检验；有下列情况之一时也应进行型式检验：

- a) 新产品试制鉴定时；
- b) 正式生产后，如原料、工艺有可能影响产品质量时；
- c) 产品长期停产后，恢复生产时；
- d) 出厂检验的结果与上次型式检验有较大差异时；
- e) 国家食品安全监管部门提出要求时。

8.4.2 型式检验项目包括要求中的4.2、4.3、4.4和5规定的项目。

8.5 判定规则

8.5.1 全部项目检验结果符合本标准要求时，判定该批产品为合格。

8.5.2 生物项目检验结果不符合本标准时，判定该批产品不合格，不得复检；除生物项目外的其他项目检验结果不符合本标准时，应从该批产品中加倍抽取样品进行复检，以复检结果为准。如复检结果符合本标准要求时，判定该批产品为合格；如复检结果仍有不符合本标准要求时，则判定该批产品不合格。

9 标签、标志、包装、运输

Q/WJF 0002S—2021

9.1 包装

- 9.1.1 成品包装材料应无毒、无异味，符合国家相关食品安全标准要求。包装应严密、牢固。
- 9.1.2 净含量应符合国家相关规定。

9.2 标签、标志

- 9.2.1 产品标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。
- 9.2.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

9.3 运输

- 9.3.1 运输工具应清洁、卫生、防潮、防晒。不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发异味的物品混运。装卸时应轻拿轻放，不得重压、摔撞。
- 9.3.2 运输时应在阴凉、干燥通风环境中，不得日晒雨淋、受潮。不得扔摔、撞击、挤压。搬运时应轻拿轻放。

9.4 贮存

应贮存于通风、干燥、清洁、防潮、防虫、防鼠的仓库内，不得与有毒、有异味、有腐蚀、有污染等物品混贮。产品应堆放在垫板上，且离地10 cm、离墙20 cm 以上。

9.5 保质期

在符合本标准规定的贮运条件、包装完好情况下，产品保质期为18个月。

附录 B



浙江省食品安全企业标准备案表

企业名称		中粮副业（海宁）有限公司			
注册地址		浙江省海宁经济开发区施带路33号			
食品标准名称		小麦粉	标准编号	Q/BN MY 0001S-2021	
标准发布时间		2021-09-23	标准实施时间	2021-10-01	
适用的食品类型		成品粮			
食品安全相关内容	严于食品安全国家标准、浙江省食品安全地方标准的具体项目、指标值及相关规定	项目及指标值	项目		指标值
			甲基毒死蜱		≤4mg/kg
		依据的食品安全标准名称及项目、指标值	食品安全标准名称	项目	指标值
			GB 2763《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》	甲基毒死蜱	≤5mg/kg
	其他说明		无		
其他食品安全指标内容		企业标准中其他食品安全相关内容是否符合相应的食品安全国家标准、浙江省食品安全地方标准及相关规定。 ☒ 符合 ☐ 不符合			
本企业对本企业的企业标准及其资料的真实性、合法性负责。如有不实之处，本企业愿承担全部法律责任。					
备案号：330401045-2021					
2021年10月25日					

注：上述备案的食品内容与安全国家标准或者浙江省食品安全地方标准冲突的，该备案自动废止。备案更新后，原备案自行废止。

备案号: 330401045-2021



Q/HNMY

中粮面业（海宁）有限公司企业标准

Q/HNMY0001S-2021

小麦粉

2021-9-23 发布

2021-10-01 实施

中粮面业（海宁）有限公司 发布



Q/HMYD001S-2021

前 言

根据《中华人民共和国食品安全法》和《产品质量法》制定本标准。

本标准编写执行了 GB/T1.1《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定。

本标准编写的安全指标依据有 GB 2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》，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 食品中污染物最大残留量限量》和 GB 2763《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》等国家标准。

本标准中的甲基毒死蜱的指标要求定为 $\leq 4\text{mg/kg}$ ，严于 GB 2763的要求（ $\leq 5\text{mg/kg}$ ）。

本标准可使用企业为：中粮面业（海宁）有限公司、中粮面业（嘉兴）有限公司、中粮东海粮油工业（张家港）有限公司和中粮面业（庐江）有限公司。

本标准由中粮面业（海宁）有限公司提出。

本标准起草单位：中粮面业（海宁）有限公司。

本标准主要起草人：林娜、冯晓燕、张立军、周浩、汤鸿燕、段金辉、孙国山、赵景敏、耿静。



Q/ZHS 0001S-2024

小 麦 粉

1 范围

本标准规定了小麦粉的产品分类、要求、试验方法、检验规则、标签标志、包装、运输、贮存等要求。

本标准适用于以小麦粉为主要原料，适量添加或不添加谷朊粉、小麦淀粉、大豆蛋白粉、玉米淀粉以及食品用酶制剂（脂肪酶、糖苷酶、 α -淀粉酶、半纤维素酶、木聚糖酶等符合 GB 2760 的酶制剂）、食品添加剂（抗坏血酸、磷酸三钙、硬脂酰乳酸钙、硬脂酰乳酸钠、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、磷酸二氢钠、焦磷酸钠、海藻酸丙二醇酯、单、双甘油脂肪酸酯、磷酸二氢钙等符合 GB 2760 的添加剂）进行配粉等工艺加工而成的专用小麦粉（以下简称产品）。

本标准适用于以小麦为原料，全籽粒碾磨制成的全麦粉。

本标准适用于以黑小麦为原料，全籽粒碾磨制成的黑小麦粉，又叫黑全麦粉。

2 规范性引用文件

本标准中引用的文件对于本标准的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本标准。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本标准。

GB/T 191	包装储运图示标志
GB 1351	小麦
GB 2715	食品安全国家标准 粮食
GB 2760	食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
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 食品中污染物最大残留限量
GB 2763	食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
GB 5491	粮食、油料检验 扦样、分样法
GB/T 5492	粮食检验 粮食、油料的色泽、气味、口味鉴定
GB 5009.3	食品中水分的测定
GB 5009.4	食品中灰分的测定
GB/T 5506.2	小麦和小麦粉 面筋含量 第二部分 仪器法测定湿面筋
GB/T 5507	粮食检验 粉类粗细度测定
GB/T 5508	粮食检验 粉类粮食含砂量测定
GB/T 5509	粮食检验 粉类磁性金属物测定法
GB/T 5510	粮食检验 粮食、油料 脂肪值测定法
GB/T 15684	谷物碾磨制品 脂肪值的测定
GB 5009.5	食品中蛋白质的测定
GB 23200.9	食品安全国家标准 粮食中475种农药及相关化学品残留量的测定 气相色谱-质谱法
GB 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则



Q/HNM/0001S-2021

GB/T 8883 食用小麦淀粉
 GB/T 8885 食用玉米淀粉
 GB 14754 食品安全国家标准 食品添加剂 维生素 C (抗坏血酸)
 GB/T 21924 谷朊粉
 GB/T 22493 大豆蛋白粉
 GB 26687 食品安全国家标准 复配食品添加剂通则
 GB 13122 谷物加工卫生规范
 GB/T 17109 粮食销售包装
 GB/T 24905 粮食包装 面袋袋
 JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
 国家市场监督管理总局令 第76号(2005) 《定量包装商品计量监督管理办法》

3 要求

3.1 原料要求

- 3.1.1 小麦应符合 GB 1351 的要求。
 3.1.2 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的要求。
 3.1.3 小麦淀粉应符合 GB/T 8883 的要求。
 3.1.4 大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 的要求。
 3.1.5 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 的要求。
 3.1.6 食品添加剂应符合 GB 26687 或相应添加剂单体国家标准的要求。

3.2 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
口、气味	全麦粉固有气味

3.3 理化指标

理化指标应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项目 品种	水分 g/100g	灰分 g/100g (以湿基计)	醒面粉 (以醒基计)%	醒面粉 (以醒基计)%	蛋白质 (以干基计),
芯品 180	≤14.5	≤0.73	≥24.0	全部通过 C100	—
芯品 181	≤14.5	≤0.60	≥24.0	全部通过 C200, C206 留存不超过 10%	—
芯品 182	≤14.5	≤0.70	25.0-28.0	全部通过 C100, C106 留存不超过 10%	—



Q/HNM/0001S-2021

芯品 183	≤14.5	≤0.65	20.0-27.0	全部通过CE30, CE36 留存不超10%	—
芯品 187	≤14.5	≤0.45	20.0-26.0	全部通过CE36, CE42留存不超10%	—
芯品 1886	≤14.0	≤0.45	≤24.0	全部通过CE36, CE42留存不超10%	—
晶圆 551	≤14.5	≤0.55	≥24.0	全部通过CE30, CE36留存不超10%	—
晶圆 560	≤14.5	≤0.55	≥26.0	全部通过CE30, CE36留存不超10%	—
晶圆 561	≤14.0	≤0.52	≥24.0	全部通过CE30, CE36留存不超10%	—
晶圆 566	≤14.5	≤0.52	≥24.0	全部通过CE30, CE36留存不超10%	—
晶圆 569	≤14.5	≤0.47	≥26.0	全部通过CE36, CE42留存不超10%	—
变纯 272	≤14.5	≤0.65	≥24.0	全部通过CE30, CE36留存不超10%	—
变纯 273	≤14.5	≤0.60	≥26.0	全部通过CE30, CE36留存不超10%	—
变纯 277	≤14.5	≤0.52	22.0-27.0	全部通过CE36, CE42留存不超10%	—
变纯 278	≤14.5	≤0.47	≥24.0	全部通过CE30, CE36留存不超10%	—
变纯 279	≤14.5	≤0.52	20.0-26.0	全部通过CE36, CE42留存不超10%	—
专用粉 58	≤14.5	≤0.70	18.0-24.0	全部通过CE30, CE36留存不超10%	—
专用粉 88	≤14.5	≤0.65	20.0-27.0	全部通过CE30, CE36留存不超10%	—
香雪普高粉	≤14.5	≤0.55	≥24.0	全部通过CE30, CE36留存不超10%	—
专用粉 294	≤14.5	≤0.47	≥26.0	全部通过CE36, CE42留存不超10%	—
专用粉 304	≤14.5	≤0.59	≥32.5	全部通过CE30, CE36留存不超10%	≥12.2



Q/HMY0001S-2021

专用粉 26#	≤14.5	≤0.52	≥24.0	全部通过C30, C30留存不超10%	—
香雪馒头粉 32	≤14.5	≤0.65	≥31.5	全部通过C30, C30留存不超10%	≥12.2
专用粉 50#	≤14.5	≤0.52	20.0-24.0	全部通过C30, C30留存不超10%	—
专用粉 62#	≤14.5	≤0.60	≥24.0	全部通过C30, C30留存不超10%	—
专用粉 67#	≤14.5	≤0.55	≥18.0	全部通过C30, C30留存不超10%	—
专用粉 76#	≤14.5	≤0.60	≥28.0	全部通过C30, C30留存不超10%	—
专用粉 79#	≤14.5	≤1.50	≥60.0	全部通过C30	—
专用粉 90#	≤14.5	≤0.59	≥32.5	全部通过C30, C30留存不超10%	≥12.2
专用粉 94#	≤14.5	≤0.73	≥24.0	全部通过C30	—
专用粉 95#	≤14.5	≤0.73	≥24.0	全部通过C30	—
专用粉 100#	≤14.5	≤0.60	≥28.0	全部通过C30, C30留存不超10%	—
专用粉 108#	≤14.5	≤0.60	≥28.0	全部通过C30, C30留存不超10%	—
专用粉 109#	≤14.5	≤0.65	≥18.0	全部通过C30, C30留存不超10%	—
专用粉 109#	≤14.5	≤0.52	20.0-27.0	全部通过C30, C30留存不超10%	—
专用粉 110#	≤14.5	≤0.65	≥31.5	全部通过C30, C30留存不超10%	≥12.2
薯粉 00297	≤14.5	≤0.52	20.0-27.0	全部通过C30, C30留存不超10%	—
薯粉 00298	≤14.5	≤0.65	≥31.5	全部通过C30, C30留存不超10%	—
薯粉 5L311	≤14.5	≤1.5	—	全部通过C30	—



Q/HNM/0001S-2021

蒸粉 51306	≤14.5	≤0.52	25.0-27.0	全部通过CE30, CE38留存不超10%	—
A4 粉	≤14.0	≤0.42	≥30.0	全部通过CE36, CE42留存不超10%	—
A9 粉	≤14.0	≤0.40	25.0-27.0	全部通过CE36, CE42留存不超10%	—
A10 粉	≤14.0	≤0.39	25.0-27.0	全部通过CE36, CE42留存不超10%	—
65 粉	≤14.0	≤0.50	≥25.0	全部通过CE30, CE38留存不超10%	—
A200	≤14.5	≤0.40	≥27.0	全部通过CE36, CE42留存不超10%	—
50 粉	≤14.5	≤0.55	≥24.0	全部通过CE30, CE38留存不超10%	—
粉桥	≤14.5	≤0.72	≥24.0	全部通过CE30	—
馒头粉 33	≤14.5	≤0.47	≥25.0	全部通过CE36, CE42留存不超10%	—
包子馒头 35	≤14.5	≤0.42	≥25.0	全部通过CE36, CE42留存不超10%	—
包子馒头 36	≤14.5	≤0.42	≥25.0	全部通过CE36, CE42留存不超10%	—
面粉 22	≤14.5	≤0.55	≥27.0	全部通过CE30, CE38留存不超10%	—
金塔面粉粉 1#	≤14.5	≤0.50	≥33.5	全部通过CE30, CE38留存不超10%	≥12.2
香雪日式面粉粉	≤14.5	≤0.50	≥33.5	全部通过CE30, CE38留存不超10%	≥12.2
金塔面粉粉 2#	≤14.5	≤0.59	≥32.5	全部通过CE30, CE38留存不超10%	≥12.2
金塔面粉粉 3#	≤14.5	≤0.63	≥31.5	全部通过CE30, CE38留存不超10%	≥12.2
金塔 235	≤14.5	≤0.72	≥30.0	全部通过CE30, CE38留存不超10%	≥12.2
面粉粉 2250	≤14.5	≤0.72	≥30.0	全部通过CE30, CE38留存不超10%	≥12.2



Q/HNMF0001S-2021

面包粉 3550	≤14.5	≤0.72	≥30.0	全部通过CE30, CE36留存不超过10%	≥12.2
面包粉 3650	≤14.5	≤0.65	≥31.5	全部通过CE36, CE42留存不超过10%	≥12.2
面包粉 3850	≤14.5	≤0.59	≥32.5	全部通过CE36, CE42留存不超过10%	≥12.2
蛋糕粉 1850	≤14.0	≤0.44	≥23.0	全部通过CE36, CE42留存不超过10%	—
蛋糕粉 2050	≤14.0	≤0.44	≥24.0	全部通过CE36, CE42留存不超过10%	—
蛋糕粉 2250	≤14.0	≤0.44	≥25.0	全部通过CE36, CE42留存不超过10%	—
蛋糕粉 2350	≤14.0	≤0.44	≥26.0	全部通过CE36, CE42留存不超过10%	—
饺子粉 16	≤14.5	≤0.43	≥25.0	全部通过CE30, CE36留存不超过10%	—
饺子粉 18	≤14.5	≤0.43	≥26.0	全部通过CE30, CE36留存不超过10%	—
空家粮食饺子粉 18	≤14.5	≤0.43	≥26.0	全部通过CE30, CE36留存不超过10%	—
金马牛饺子粉	≤14.5	≤0.43	≥26.0	全部通过CE30, CE36留存不超过10%	—
面条粉	≤14.5	≤0.70	≥30.0	全部通过CE30	—
麦片精制粉	≤14.5	≤0.63	≥24.0	全部通过CE30, CE36留存不超过10%	—
香雪品牌特粉	≤14.5	≤0.47	≥26.0	全部通过CE36, CE42留存不超过10%	—
超级金橘	≤14.5	≤0.43	≥26.0	全部通过CE30, CE36留存不超过10%	—
超级金橘 A	≤14.5	≤0.43	≥26.0	全部通过CE30, CE36留存不超过10%	—
香雪雪花粉	≤14.5	≤0.52	≥24.0	全部通过CE36, CE42留存不超过10%	—
香雪变雪花粉	≤14.5	≤0.46	≥27.0	全部通过CE36, CE42留存不超过10%	—



Q/HMY0001S-2021

香雪包点粉	≤14.5	≤0.41	≥26.0	全部通过CB36, CB42留存不超过10%	—
香雪高筋包点粉	≤14.5	≤0.41	≥26.0	全部通过CB36, CB42留存不超过10%	—
皇家粮食包点专用小麦粉	≤14.5	≤0.42	≥26.0	全部通过CB36, CB42留存不超过10%	—
皇家粮食高筋包点专用小麦粉	≤14.5	≤0.42	≥26.0	全部通过CB36, CB42留存不超过10%	—
多用途麦芯粉	≤14.5	≤0.41	≥26.0	全部通过CB36, CB42留存不超过10%	—
金钻3375面包粉	≤14.5	≤0.61	≥31.5	全部通过CB36, CB42留存不超过10%	≥12.2
芯品月饼粉	≤14.5	≤0.41	≥26.0	全部通过CB30, CB36留存不超过10%	—
香雪月饼粉	≤14.5	≤0.41	≥26.0	全部通过CB30, CB36留存不超过10%	—
福临门麦芯通用粉	≤14.5	≤0.47	≥26.0	全部通过CB36, CB42留存不超过10%	—
芯玉家用面包粉	≤14.5	≤0.47	≥30.0	全部通过CB30, CB36留存不超过10%	—
小麦粉II	≤14.0	≤0.39	—	—	—
金麦家用粉	≤14.5	≤0.41	≥26.0	全部通过CB36, CB42留存不超过10%	—
麦芯专用粉	≤14.5	≤0.43	≥25.5	全部通过CB36, CB42留存不超过10%	—
麦纯专用粉	≤14.5	≤0.50	—	全部通过CB36, CB42留存不超过10%	—
麦香专用粉	≤14.5	≤0.60	—	全部通过CB36, CB42留存不超过10%	—
酥酥家用粉	≤14.5	≤0.60	—	全部通过CB36, CB42留存不超过10%	—
全麦粉	≤13.5	≤2.2	—	—	—
本真全麦粉	≤13.5	≤2.2	—	Q118留存≤3%	—



Q/HNY0001S-2021

黑小麦粉	≤13.5	≤2.2	—	CQ16留存≤3%	—
黑全麦粉	≤13.5	≤2.2	—	CQ16留存≤3%	—

其中磁性金属物、含砂量、脂肪酸值需要满足小麦粉国标要求，全麦粉类脂肪酸值≤116

表 3 卫生指标

项目	指标
甲氨基阿拉比醇，mg/kg	≤
其它真菌毒素	应符合GB 2761的规定。
食品中污染物限量	应符合GB 2762的规定。
其它农药残留限量	应符合GB 2763的规定。

- 3.4 食品添加剂
- 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。
- 3.5 净含量
- 按国家质量监督检验检疫总局令第 75 号（2005）年《定量包装商品计量监督管理办法》执行。
- 4 生产加工过程的卫生要求
- 面粉厂应符合 GB 13122 的规定。
- 5 试验方法
- 5.1 感官要求
- 按 GB/T 5492 规定的方法测定。
- 5.2 理化指标
- 5.2.1 水分
- 按 GB 5009.3 规定的方法测定。
- 5.2.2 灰分
- 按 GB 5009.4 规定的方法测定。
- 5.2.3 湿面筋
- 按 GB/T 5506.2 规定的方法测定。
- 5.2.4 蛋白质
- 按 GB 5009.5 规定的方法测定。
- 5.2.5 粗纤维
- 按 GB/T 5507 规定的方法测定。
- 5.2.6 含砂量
- 按 GB/T 5508 规定的方法测定。
- 5.2.7 磁性金属物
- 按 GB/T 5509 规定的方法测定。
- 5.2.8 脂肪酸值
- 按 GB/T 5510 或 GB/T 15684 规定的方法测定。
- 5.2.9 甲基羧苄醇
- 按 GB 23200.9 规定的方法测定。



Q/HNM/0001S-2021

5.3 净含量

按 JJF 1070 中规定的方法检验。

6 检验规则

6.1 出厂检验

6.1.1 产品出厂前经工厂检验部门逐批检验合格，附产品合格证方能出厂。

6.1.2 出厂检测项目为：感官要求、水分、灰分、面筋。

6.2 型式检验

6.2.1 正常生产时每半年进行一次型式检验；有下列情况时也应进行型式检验。

- a) 新产品试制鉴定；
- b) 正式生产时，如原料、工艺有较大改变可能影响到产品的质量；
- c) 出厂检验的结果与上次型式检验有较大差异时；
- d) 国家质量监督机构提出要求时。

6.2.2 型式检验项目包括下表要求项目。

项目	要求	检测标准
水分	满足执行标准要求	GB5009.3
灰分		GB5009.4
口气味		GB/T5492
蛋白质		GB5009.5
粗纤维		GB/T5507
膳食纤维		GB/T5506.2
脂肪酸值		GB/T5510/GB/T15684
含砂量	≤0.02%	GB/T5508
磁性金属物	≤0.003g/kg	GB/T5509
溴酸钾	不得检出	GB/T20188
铅	≤0.2mg/kg	GB 5009.12/GB5009.268
总汞	≤0.02mg/kg	GB 5009.17
总砷	≤0.1mg/kg	GB 5009.11/GB5009.268
黄曲霉毒素 B1	≤5 μg/kg	GB 5009.22
滴滴涕	≤0.05mg/kg	GB 5009.19
六六六	≤0.05mg/kg	GB 5009.19
脱氧雪腐镰刀菌烯醇	≤1000 μg/kg	GB 5009.111
赭曲霉毒素 A	≤5 μg/kg	GB 5009.96
玉米赤霉烯酮	≤60 μg/kg	GB 5009.209
镉	≤0.1mg/kg	GB 5009.15/GB5009.268
铬	≤1.0mg/kg	GB 5009.123/GB5009.268



Q/HNMY0001S-2021

苯并[a]芘	≤5 μg/kg	GB 5009.27
草甘膦	≤0.5mg/kg	GB/T 23750 或 SN/T 1923
敌草快	≤0.5mg/kg	GB/T 5009.221 或 SN/T 0293
毒死蜱	≤0.1mg/kg	GB 23200.113, GB/T 5009.145, SN/T 2158
氯菊酯	≤0.5mg/kg	GB/T 5009.146 或 SN/T 2151
过氧化苯甲酰	不得检出	GB/T 22325
七氯	≤0.02mg/kg	GB/T 5009.19
氰戊菊酯和 S-氰戊菊酯	≤0.2mg/kg	GB/T 5009.110
杀螟硫磷	≤1mg/kg	GB/T14553 或 GB/T 5009.20
氯氰菊酯和高效氯氰菊酯	≤0.3mg/kg	GB/T 5009.110
氯丹	≤0.02mg/kg	GB/T 5009.19
甲基嘧啶磷	≤2mg/kg	GB/T 5009.145
溴氰菊酯	≤0.2mg/kg	GB/T 5009.110
甲基毒死蜱*	≤4mg/kg	GB 23200.9
艾氏剂	≤0.02mg/kg	GB/T 5009.19
狄氏剂	≤0.02mg/kg	GB/T 5009.19
林丹	/	GB/T 5009.19

6.3 组批

产品以同配方、同品种为一批。

6.4 抽样方法和抽样数量

按 GB 5491 执行。

6.5 判定规则

出厂检验时，感官指标或出厂检验项有一项不合格，均判为不合格，不准出厂销售。初检不合格时，可增加抽样复检，以复检结果为准。

7 标志、标签、包装、运输和贮存

7.1 标志、标签

产品标签应符合 GB 7718、GB 28050 的要求，包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

7.2 包装

应符合 GB/T 17109 和 GB/T 24905 的规定。

7.3 运输

运输器具应清洁干燥、无污染，并有防尘、防雨雪设施。

7.4 贮存

袋装产品应放在清洁、干燥、通风、无污染的专用库房中。
包装物件应码放距地面 15cm 以上，注意防虫、防鼠、防潮。

7.5 保质期



Q/HNM10001S-2021

在符合本标准规定条件下，自生产之日起，全麦粉、本真全麦粉保质期为3个月；金塔3376、芯品月饼粉、金塔面包粉1#保质期为4个月，芯玉家周面包粉保质期为12个月，其它产品保质期为6个月。

注：专用粉是指专用小麦粉，其后的编号是根据业务需要及客户要求自编的号。

企业标准信息公共服务平台
公开 2021年10月25日 16点34分

企业标准信息公共服务平台
公开 2021年10月25日 16点34分

附录 C

Q/XMHJ

厦门海嘉面粉有限公司企业标准

Q/XMHJ 0005S—2020

全麦粉

厦门市卫生健康委员会 食品安全企业标准
备案专用章
备案号: 05923501755-(2020)
备案日期: 2020年04月03日
该标准备案为合格备案行为。标准中涉及需经许可的项目和内容, 应取得有关部门许可后方可生产经营

2020-02-28 发布

2020-03-28 实施

厦门海嘉面粉有限公司 发布

Q/XMHJ 00055—2020

前 言

本标准的编写格式按照 GB/T 1.1-2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》、《食品安全企业标准备案办法》及《福建省食品安全企业标准备案办法实施细则（暂行）》的要求。

本标准的感官要求、水分、灰分、脂肪酸值、含砂量、磁性金属物含量、总膳食纤维含量、脱氢乙酸钠含量根据产品的特性而制定；铅、镉、总汞、总砷、锡、苯并[a]芘根据 GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》的规定而制定；黄曲霉毒素 B₁、脱氧雪腐镰刀菌烯醇、赭曲霉毒素 A、玉米赤霉烯酮根据 GB 2761《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》的规定而制定；氯霉素、氟皮葡萄糖和 5-氟皮葡萄糖根据 GB 2763《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》的规定而制定；食品添加剂根据 GB 2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》的规定而制定。

本标准由厦门海嘉面粉有限公司提出。

本标准由厦门海嘉面粉有限公司品管部起草。

本标准主要起草人：杨健、吴晓。

全麦粉

1 范围

本标准规定了全麦粉的要求、生产加工过程卫生要求、试验方法、检验规则、标识、包装、运输、贮存及保质期。

本标准适用于以整粒小麦为原料，经制粉工艺制成的，且有小麦胚乳、胚芽与麸皮的相对比例与天然完整颖果基本一致的小麦全粉。

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，仅所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 1351 小麦
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
- 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 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 5009.17 食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定
- GB 5009.22 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素B族和G族的测定
- GB 5009.27 食品安全国家标准 食品中苯并(a)芘的测定
- GB 5009.88 食品安全国家标准 食品中膳食纤维的测定
- GB 5009.96 食品安全国家标准 食品中赭曲霉毒素A的测定
- GB/T 5009.110 植物性食品中氯霉素、氯霉素酯和溴氯霉素残留量的测定
- GB 5009.111 食品安全国家标准 食品中脱氧雪腐镰刀菌烯醇及其乙酰化衍生物的测定
- GB 5009.123 食品安全国家标准 食品中锑的测定
- GB 5009.209 食品安全国家标准 食品中玉米赤霉烯酮的测定
- GB/T 5490 粮油检验 一般规则
- GB/T 5491 粮食、油料检验 扦样、分样法
- GB/T 5492 粮油检验 粮食、油料的色泽、气味、口味鉴定
- 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 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB/T 15684 谷物碾磨制品 脂肪酸值的测定

Q/ZHS 0005S—2020

GB/T 17109 粮食销售包装
GB/T 24905 粮食包装 小麦粉袋
GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
LS/T 3244-2015 全麦粉
SN/T 2151 进出口食品中生物吡啶类、氨基甲酸酯、联苯菊酯等28种农药残留量的检测方法 气相色谱-质谱法
国家质量监督检验检疫总局令第75号(2005) 《定量包装商品计量监督管理办法》
农业部 869 号公告-1-2007 农业转基因生物标签的标识

3 要求

3.1 原辅料要求

3.1.1 小麦：应符合 GB 1351 的要求。

3.2 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项目	要求	检测方法
色泽	呈本品固有的色泽，色泽基本一致	抽取适量样品，置于洁净的白色搪瓷盘中，在自然光线下肉眼观察其外观形态和杂质。色泽、气味、口味依据GB/T 5492检验
组织形态	呈均匀粉末状，无霉变和结块	
气味、口味	气味正常，无异味、哈喇味、霉味和霉味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

3.3 理化指标

应符合表2的要求。

表2 理化指标

项目	要求	检测方法
水分/(g/100g)	≤13.0	GB 5009.3
灰分(以干基计)/(g/100g)	≤2.2	GB 5009.4
总膳食纤维含量(以干基计)/(%)	≥9.0	GB 5099.88
植酸含量(以干基计)/(mg/g)	≤200	LS/T 3244-2015附录A
脂肪酸值(以干基计)/(mg/100g)	≤116	GB/T 5510或GB/T 15684
含砂量/(g/100g)	≤0.02	GB/T 5508
碱性金属物含量/(g/kg)	≤0.003	GB/T 5509
铅(以Pb计)/(mg/kg)	≤0.2	GB 5099.12
镉(以Cd计)/(mg/kg)	≤0.1	GB 5099.13
总汞(以Hg计)/(mg/kg)	≤0.02	GB 5099.17
总砷(以As计)/(mg/kg)	≤0.5	GB 5099.11

Q/XMHL 0005S—2020				
铅（以Pb计）/（mg/kg）		≤	1.0	GB 5009.123
苯并[a]芘/（μg/kg）		≤	5.0	GB 5009.27
赭曲霉毒素A/（μg/kg）		≤	5.0	GB 5009.96
玉米赤霉烯酮/（μg/kg）		≤	60	GB 5009.209
黄曲霉毒素B ₁ /（μg/kg）		≤	5.0	GB 5009.22
脱氧雪腐镰刀菌烯醇/（μg/kg）		≤	1000	GB 5009.111
农药残留量 [*]	氯菊酯/（mg/kg）	≤	2	SN/T 2151
	氯戊菊酯和S-氯戊菊酯/（mg/kg）	≤	2	GB/T 5009.110
[*] 农药残留量应符合GB 2763的规定				

3.4 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》，按JJF 1070规定的方法进行。

3.5 食品添加剂

- 3.5.1 食品添加剂的质量应符合相应标准和有关规定。
- 3.5.2 食品添加剂的品种和使用量应符合GB 2760规定。

4 生产加工过程卫生要求

应符合GB 14881的规定。

5 检验规则

5.1 抽样、分样

在成品库内随机抽取样品，按GB/T 5491的规定执行。样品分装成2份，1份供检验用，1份供复验或备查用。检验净含量所需的产品抽样按《定量包装商品净含量计量检验规则》的规定执行。

5.2 检验的一般规则

按GB/T 5490的规定执行。

5.3 产品组批

相同原料、相同工艺、相同设备和相同班次加工的产品为一批。

5.4 检验分类

5.4.1 出厂检验

每批产品应由厂质量检验部门按本标准进行检验，合格后出具检验报告，方可出厂。出厂检验项目为：感官、水分、灰分、脂肪酸值、含砂量、磁性金属物含量。

5.4.2 型式检验

Q/XMHJ 0005S—2020

型式检验按本标准全项检验，有下列情况之一时，也应进行型式检验：

- a) 设备初次生产或停产6个月以上的；
- b) 生产工艺或原材料有较大变化，可能影响产品质量时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- d) 连续生产时，每年进行一次；
- e) 国家食品安全监管机构提出要求时。

5.5 判定规则

5.5.1 所检项目全部符合本标准要求时，判定为合格品。

5.5.2 理化指标中的一项或一项以上不符合本标准时，可从该批留样产品中对不合格项目进行加倍抽样复检，以复检结果为准。如复检结果仍不合格，应判为不合格。

6 标识、包装、运输、贮存及保质期

6.1 标识

外包装标识应符合GB 7718和GB 28050的规定。使用原料为转基因的，应按农业部869号公告-1-2007中的规定进行标注。外包装储运图示标志应符合GB/T 191的规定。

6.2 包装

产品为预包装，应符合GB/T 24905 和GB/T 17109的规定要求。

6.3 运输

运输工具应清洁卫生，搬运应轻装轻卸，严禁与有毒、有异味、有腐蚀性的物品同车运输，并防日晒雨淋。

6.4 贮存

应存放在清洁、干燥、通风、无污染的仓库中，仓库常温或冷藏。

6.5 保质期

产品在符合本标准规定的条件下，未经开封，本品的保质期为3个月。

附录 D

备案编号: 321598S-2021

备案日期: 2021-07-03



Q/KSH

益海嘉里（昆山）食品工业有限公司企业标准

Q/KSH 0002S-2021

代替 Q/KSH 0002S-2020

全麦粉

2021-06-11 发布

2021-07-12 实施

益海嘉里（昆山）食品工业有限公司发布

Q/KSH 0002S—2021

前 言

本标准按照 GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

本标准贯彻执行了 GB 2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、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》的规定。本标准的检验方法采用了相关国家标准规定。

本标准代替 Q/KSH 0002S—2020《全麦粉》，与 Q/KSH 0002S—2020 相比，主要变化如下：

- 更新了引用的规范性文件；
- 增加脱氢乙酸钠含量（以干基计）指标要求；
- 理化指标中铅（以 Pb 计）限量值为 0.1mg/kg ，严于 GB 2762 中谷物及其制品类铅（以 Pb 计）限量 0.2mg/kg 的规定；
- 理化指标中脱氧雪腐镰刀菌烯醇限量值为 $900\mu\text{g/kg}$ ，严于 GB 2761 中谷物及制品（大麦、小麦、麦片、小麦粉）限量 $1000\mu\text{g/kg}$ ；
- 理化指标中玉米赤霉烯酮限量值修改为 $50\mu\text{g/kg}$ ，严于 GB 2763 中谷物及制品（小麦、小麦粉）限量 $60\mu\text{g/kg}$ 。

本标准由益海嘉里（昆山）食品工业有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：顾博、赵安雪、柴碧妙、陈志勇。

本标准于 2014 年 05 月首次发布，于 2015 年 07 月第一次修订，2018 年 08 月第二次修订，2020 年 06 月第三次修订，2021 年 06 月第四次修订。

Q/KSH 0002S-2021

全麦粉

1 范围

本标准规定了全麦粉的技术要求及试验方法、检验规则、标签、包装、贮存、运输和保质期。

本标准适用于以整粒小麦为原料，经清理、润麦、机械研磨、筛理等工序直接加工制成的，小麦胚乳、胚芽与麸皮的相对比例与天然完整颗粒基本一致的全麦粉。

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 1351 小麦
GB 2715 食品安全国家标准 粮食
GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
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 5009.3 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 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 食品中铁的测定
GB 5009.15 食品安全国家标准 食品中铜的测定
GB 5009.17 食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定
GB/T 5009.19 食品中有机氯农药多组分残留量的测定
GB 5009.22 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素B族和G族的测定
GB 5009.27 食品安全国家标准 食品中苯并[a]芘的测定
GB 5009.88 食品安全国家标准 食品中膳食纤维的测定
GB 5009.111 食品安全国家标准 食品中脱氧雪腐镰刀菌烯醇及其乙酰化衍生物的测定
GB 5009.123 食品安全国家标准 食品中铬的测定
GB 5009.209 食品安全国家标准 食品中玉米赤霉烯酮的测定
GB/T 5490 粮油检验 一般规则
GB/T 5491 粮食、油料检验 扦样、分样法
GB/T 5492 粮油检验 粮食、油料的色泽、气味、口味鉴定
GB/T 5506 粮油检验 粉类粮食食砂量测定
GB/T 5509 粮油检验 粉类磁性金属物测定
GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB 13122 食品安全国家标准 谷物加工卫生规范
GB 14880 食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准
GB/T 17109 粮食销售包装
GB/T 20569 粮食储存品质判定规则

Q/KSH 0002S—2021

GB 23200.9 食品安全国家标准 粮食中 475 种农药及相关化学残留量的测定 气相色谱-质谱法

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

LS/T 3244-2015 全麦粉

JJF 1070 《定量包装商品净含量计量检验规则》

国家质量监督检验检疫总局[2006]第 75 号令《定量包装商品计量监督管理办法》

3 技术要求

3.1 原料要求

3.1.1 小麦应符合 GB 1351 的规定。

3.2 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定。

表1 感官要求

项 目	指 标	检验方法
外观	粉末状，无杂质，色泽正常，无异物	GB/T 5492
气味	正常，无氧化酸败、霉变等异味	

3.3 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/%	≤ 13.5	GB 5009.3
灰分(以干基计)/%	≤ 1.6-2.0	GB 5009.4
脂肪值(以干基、KOH 计)/(mg/100g)	≤ 100	GB/T 20949
含砂量/%	≤ 0.02	GB/T 5506
镉总金属物/(g/kg)	≤ 0.003	GB/T 5509
邻苯二甲酸含量(以干基计)/(μg/g)	≥ 200	LS/T 3244-2015 附录 A
总膳食纤维含量(以干基计)/%	≥ 10	GB 5009.98
黄曲霉毒素 B ₁ /(μg/kg)	≤ 5.0	GB 5009.22
脱氧雪腐镰刀菌烯醇/(μg/kg)	≤ 900	GB 5009.111
玉米赤霉烯酮/(μg/kg)	≤ 50	GB 5009.209
铅(以 Pb 计)/(mg/kg)	≤ 0.1	GB 5009.12
总砷(以 As 计)/(mg/kg)	≤ 0.5	GB 5009.11
铬(以 Cr 计)/(mg/kg)	≤ 1.0	GB 5009.123
镉(以 Cd 计)/(mg/kg)	≤ 0.1	GB 5009.15

Q/KSH 0002S—2021

表 2 续

项 目	限 量	检 验 方 法
总汞 (以 Hg 计) (mg/kg)	≤	0.02 GB 5009.17
黄曲霉[B] (μg/kg)	≤	5.0 GB/T 5009.27
六六六 (mg/kg)	≤	0.05 GB/T 5009.19
滴滴涕 (mg/kg)	≤	0.05 GB/T 5009.19
甲基汞 (mg/kg)	≤	5 GB 27200.9

3.4 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 及相关规定。

3.5 其他真菌毒素限量

其他真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定。

3.6 其他污染物限量

其他污染物限量应符合 GB 2762 的规定。

3.7 其他农药最大残留限量

其他农药最大残留限量应符合 GB 2763 的规定。

3.8 净含量

符合国家质量监督检验检疫总局[2005]年 75 号令《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。净含量按照 JJF 1070 规定测定。

3.9 食品生产加工的卫生要求

应符合 GB 13122 的规定。

4 检验规则

4.1 取样、分样

按 GB/T 5491 执行。

4.2 检验的一般规则

按 GB/T 5490 执行。

4.3 产品批次

同原料、同工艺、同设备、同班次加工的产品为一批。

4.4 出厂检验

产品应由工厂检验部门按本标准规定检验合格,并附有产品合格证后方可出厂。出厂检验项目为:感官要求、水分、灰分、脂肪酸值、含砂量、磁性金属物、净含量。

Q/KSH 0002S—2021

4.5 型式检验

型式检验项目为本标准 3.2、3.3、3.4、3.5、3.6、3.7、3.8 中规定的所有项目。正常生产时每年进行一次型式检验，有下列情况之一时，也应进行型式检验：

- a) 新产品试制鉴定时；
- b) 主要原辅料、工艺发生较大变化可能影响产品质量时；
- c) 连续停产 3 个月以上又恢复生产时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时。

4.6 判定规则

4.6.1 出厂检验判定和复检

4.6.1.1 检验结果全部符合本标准，判为合格产品。

4.6.1.2 出厂检验项目有一项不符合本标准，可加倍抽样复检，复检后仍有一项不符合本标准，判为该批产品不合格。

4.6.2 型式检验判定和复检

4.6.2.1 型式检验结果全部符合本标准，判为合格产品。

4.6.2.2 型式检验结果有两项或两项以下不符合本标准，可加倍抽样复检，复检后仍有一项不符合本标准，判为该批产品不合格。

4.6.2.3 型式检验结果有三项及以上不符合本标准，判为该批产品不合格。

5 标签、包装、贮存、运输和保质期

5.1 标签

5.1.1 食品标签应符合 GB 7718、GB 28050 及相关规定。

5.1.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

5.2 包装

应符合 GB/T 17109 和相关食品安全国家标准的规定。

5.3 贮存

产品应存放在清洁、干燥、防潮、防虫、防鼠、无异味的合格仓库中，不得与有毒、有害、易腐败、有异味的物质混存。

5.4 运输

运输工具应清洁、无污染。产品运输时要避免日晒、雨淋、碰撞及有害气体的侵蚀，不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装、混运。

5.5 保质期

在符合本标准规定的条件下，产品保质期见标签所示。具体时间由产品特性及包装形式来确定。

编制说明

本标准适用于以小麦粉、全麦粉中的一种或两种为主要原料，按比例加入生活饮用水，添加食用盐、白砂糖、红糖、黑糖糖浆（浓缩甘蔗汁）、大豆膳食纤维粉、燕麦粉、玉米淀粉、马铃薯淀粉、玉米粉、马铃薯粉、荞麦粉、大米粉、黑米粉、薏仁粉、紫米粉、高粱粉、食用大豆粕、大豆分离蛋白、黑豆粉、红薯粉、紫薯粉、魔芋粉、可可粉、咖啡粉、蒜粉、菠菜粉、草莓粉、苹果粉、蓝莓粉、绿茶粉、香蕉粉、巧克力粉、乳粉、豆粉、谷朊粉、麦芽糊精、海藻糖、水解大豆蛋白、水解玉米蛋白、复合酸水解大豆蛋白调味粉（酸水解大豆蛋白调味液、味精、麦芽糊精、食用盐、酱油、食醋、5'-呈味核苷酸二钠、L-丙氨酸）、复合酸水解玉米蛋白调味粉（酸水解玉米蛋白调味液、味精、麦芽糊精、食用盐、5'-呈味核苷酸二钠、L-丙氨酸）、乳化剂【海藻酸丙二醇酯、聚甘油脂肪酸酯、可溶性大豆多糖、双乙酰酒石酸单双甘油酯、蔗糖脂肪酸酯、单，双甘油脂肪酸酯（油酸、亚油酸、亚麻酸、棕榈酸、山萘酸、硬脂酸、月桂酸）、改性大豆磷脂、甘油（丙三醇）、酪蛋白酸钠、磷脂、酶解大豆磷脂、柠檬酸脂肪酸甘油酯、羟丙基淀粉、乳酸脂肪酸甘油酯、辛烯基琥珀酸淀粉钠、乙酰化单，双甘油脂肪酸酯中的一种或几种】、膨松剂【磷酸、焦磷酸二氢二钠、焦磷酸钠、磷酸二氢钙、磷酸二氢钾、磷酸氢二铵、磷酸氢二钾、磷酸氢钙、磷酸三钙、磷酸三钾、磷酸三钠、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、磷酸二氢钠、磷酸氢二钠、焦磷酸四钾、焦磷酸一氢三钠、聚偏磷酸钾、酸式焦磷酸钙、碳酸钙、碳酸氢铵、碳酸氢钠中的一种或几种】、甜味剂【三氯蔗糖（又名蔗糖素）、赤藓糖醇、罗汉果甜苷、木糖醇、乳糖醇、环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）、N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L-α-天门冬氨-L-苯丙氨酸 1-甲酯（又名纽甜）中的一种或几种】、复配甜味剂 1【葡萄糖、三氯蔗糖（又名蔗糖素）、N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L-α-天门冬氨-L-苯丙氨酸 1-甲酯（又名纽甜）、食用香料】、着色剂【核黄素、红花黄、红曲米、红曲红、β-胡萝卜素、姜黄、姜黄素、辣椒红、胭脂虫红、胭脂树橙（又名红木素, 降红木素）、叶黄素、栀子黄、栀子蓝、柑橘黄、高粱红、天然胡萝卜素、甜菜红、红曲黄色素中的一种或几种】、增稠剂【β-环状糊精、决明胶、可得然胶、磷酸化二淀粉磷酸酯、羧甲基淀粉钠、田菁胶中的一种或几种】、食用葡萄糖、酵母抽提物、醋酸酯淀粉、磷酸酯双淀粉、酸处理淀粉、氧化淀粉、氧化羟丙基淀粉、单，双甘油脂肪酸酯、抗坏血酸、抗坏血酸钠、D-异抗坏血酸、D-异抗坏血酸钠、复配膨松剂 1（焦磷酸二氢二钠、碳酸氢钠、磷酸二氢钙、碳酸钙、单，双甘油脂肪酸酯、食用淀粉）、复配膨松剂 2（碳酸氢钠、碳酸钙、焦磷酸二氢二钠、葡萄糖酸-δ-内酯、玉米淀粉）、烤牛肉香精（含葡萄糖基甜菊糖苷）、柠檬酸、乳酸钠、味精（谷氨酸钠）、5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）、葡萄糖酸-δ-内酯、食品用香精中的一种或几种，经挤压膨化后制成面胚，再加入植物油（大豆油、菜籽油、芝麻油、橄榄油、核桃油、亚麻籽油、葵花籽油、花生油、棕榈油、玉米油、椰子油、山茶油、稻米油中的一种或几种）、食用动物油（鸡油、牛油、猪油中的一种或几种）、结晶果糖、酿造酱油、鸡精调味料、香辛料【辣椒、花椒、八角、孜然、桂皮、小茴香、草果、干姜、蒜粉、丁香、砂仁、百里香、胡椒、山奈、肉豆蔻、甘草、香叶（月桂叶）中的一种或几种】、白芷、食用盐、白砂糖、巧克力、酵母抽提物、芝麻、豌豆（青

豌豆)、花生、坚果(核桃、腰果)、干果(葡萄干)、可可粉、咖啡粉、草莓粉、苹果粉、蓝莓粉、芒果粉、绿茶粉、红茶粉、香蕉粉、西瓜粉、橘子粉、巧克力粉、花生粉、百香果粉、桃粉、杏仁粉、菊粉、麦芽糊精、葡萄糖、酸菜、食品用香精、海藻糖、水解大豆蛋白、水解玉米蛋白、复合酸水解大豆蛋白、酪蛋白酸钠、益生菌(鼠李糖乳酪杆菌、干酪乳酪杆菌、唾液链球菌嗜热亚种、瑞士乳杆菌、长双歧杆菌长亚种、发酵粘液乳杆菌、动物双歧杆菌动物亚种、动物双歧杆菌乳亚种、凝结魏茨曼氏菌、长双歧杆菌婴儿亚种、青春双歧杆菌、罗伊氏粘液乳杆菌、嗜酸乳杆菌、植物乳植杆菌、德氏乳杆菌保加利亚亚种、乳酸片球菌、两歧双歧杆菌中的一种或几种)、甜味剂【三氯蔗糖(又名蔗糖素)、赤藓糖醇、罗汉果甜苷、木糖醇、乳糖醇、环己基氨基磺酸钠(又名甜蜜素)、N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L- α -天门冬氨-L-苯丙氨酸 1-甲酯(又名纽甜)中的一种或几种】、复配甜味剂 2【环己基氨基磺酸钠(又名甜蜜素)、无水葡萄糖、三氯蔗糖(又名蔗糖素)、N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L- α -天门冬氨-L-苯丙氨酸 1-甲酯(又名纽甜)】、着色剂【核黄素、红花黄、红曲米、 β -胡萝卜素、姜黄、姜黄素、辣椒红、胭脂虫红、胭脂树橙(又名红木素,降红木素)、叶黄素、栀子黄、栀子蓝、柑橘黄、高粱红、天然胡萝卜素、甜菜红、红曲黄色素中的一种或几种】、抗氧化剂【茶多酚(又名维多酚)、丁基羟基茴香醚(BHA)、二丁基羟基甲苯(BHT)、甘草抗氧化物、抗坏血酸棕榈酸酯、没食子酸丙酯(PG)、特丁基对苯二酚(TBHQ)、维生素 E(d1- α -生育酚)中的一种或多种】、食用葡萄糖、抗坏血酸、抗坏血酸钠、D-异抗坏血酸、D-异抗坏血酸钠、烤牛肉香精(含葡萄糖基甜菊糖苷)、柠檬酸、味精(谷氨酸钠)、5'-呈味核苷酸二钠(又名呈味核苷酸二钠)、葡萄糖酸- δ -内酯、八角茴香精油香精、肉桂精油香精、食品用香料(迷迭香油、花椒提取物、孜然油、大蒜油、小茴香油、生姜油树脂中的一种或几种)中的几种进行调味,经包装(抽真空或非抽真空)、装箱加工制成的调味面制品。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。

驻马店市慧洋食品科技有限公司