



410092S-2025



河南省君灏餐饮管理有限公司企业标准

Q/HJH 0002S-2025

全麦面制品

2025-01-08 发布

2025-01-08 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。

本标准由河南省君灏餐饮管理有限公司、遂平县君灏上苍粮庄食品厂(个体工商户)共同起草。

本标准适用于以下公司：河南省君灏餐饮管理有限公司，同时适用于：遂平县君灏上苍粮庄食品厂(个体工商户)（生产地址：河南省驻马店遂平县希望大道与金山路交叉口向西20米路北55号）。

本标准主要起草人：王焯筠、张书兰、何雅蕾。

本标准自发布之日起替代：Q/HJH 0002S-2024，备案号：410328S-2024。

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、魔芋粉、菊芋粉（洋姜粉）、鸡全蛋粉、香菇粉、绿豆粉、黄豆粉、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、谷朊粉、鸡蛋液、大豆油中的一种或多种，经加水、和面、熟化（醒面）、压延、切条、干燥或不干燥、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产品可分为两大类：全麦面制品（干）如全麦干面条等产品；全麦面制品（湿）如全麦湿面条等。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 石磨全麦粉应符合 Q/SJH 0001S，见附录 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、黄豆粉、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 GH/T 1456 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、鸡蛋液应符合 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 或 GH/T 1456 的规定。

2.1.17 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。

2.1.18 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。

2.1.19 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。

2.1.20 菊芋粉（洋姜粉）应符合 GH/T 1456 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	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	
滋 味	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
水分, g/100g	≤ 14.5 (干)	GB 5009.3
	45.0 (湿)	
酸度, mL/10g	≤ 4.0	GB 5009.239
自然断条率, %	≤ 5.0 (干)	GB/T 40636
熟断条率, %	≤ 5.0 (干)	GB/T 40636
烹调损失率, %	≤ 10.0 (干)	GB/T 40636
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.18	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
注: *该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（干）、熟断条率（干）、烹调损失率（干）。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

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

本标准适用于以石磨全麦粉为原料，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、魔芋粉、菊芋粉（洋姜粉）、鸡全蛋粉、香菇粉、绿豆粉、黄豆粉、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、谷朊粉、鸡蛋液、大豆油中的一种或多种，经加水和面、熟化（醒面）、压延、切条、干燥或不干燥、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

H J H
Q B