



411074S-2025



河南京华食品科技开发有限公司企业标准

Q/HJH 0010S-2025

生干面条及谷物杂粮面条

2025-04-10 发布

2025-04-10 实施

河南京华食品科技开发有限公司 发布

前 言

本标准由河南京华食品科技开发有限公司提出。

本标准起草单位：河南京华食品科技开发有限公司。

本标准主要起草人：张京、李玉峰、潘丽丽。

H N

Q B

生干面条及谷物杂粮面条

1 范围

本标准规定了生干面条及谷物杂粮面条的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于生干面条、生干面条（附配料包）、谷物杂粮面条、谷物杂粮面条（附配料包）

生干面条是以小麦粉为主要原料，添加或不添加玉米粉、荞麦粉（甜荞麦粉、苦荞麦粉）、绿豆粉、豌豆粉、红豆粉、芸豆粉、蚕豆粉、扁豆粉、鹰嘴豆粉、菜豆粉、豇豆粉、罗汉豆粉、青稞粉、黑麦粉、高粱粉、藜麦粉、莜麦粉、燕麦粉、小米粉、红薯粉、大米粉、黑米粉、糯米粉、黄豆粉、黑豆粉、青豆粉、小麦淀粉、玉米淀粉、燕麦纤维、豌豆纤维、鸡蛋粉、蛋黄粉、鸡蛋（清洗、去壳）、大豆蛋白粉、小麦胚粉、果蔬粉【菠菜粉、胡萝卜粉、西红柿粉（番茄粉）、韭菜粉、芹菜粉、土豆粉、南瓜粉、丝瓜粉、冬瓜粉、香菜粉、红薯叶粉（长寿菜粉）、香椿叶粉、芥菜粉、花菜粉、菊芋粉、油麦菜、生菜、莴笋叶、空心菜、羽衣甘蓝粉、苋菜粉、小白菜粉、油菜粉、芥菜粉、茴香粉、茼蒿粉、紫苏粉、薄荷粉、罗勒粉、白萝卜粉、荸荠（马蹄）粉、洋葱粉、茄子粉、黄瓜粉、西葫芦粉、佛手瓜粉、火龙果粉、山楂粉、红枣粉、香蕉粉、草莓粉、蓝莓粉、树莓粉、黑莓粉、猕猴桃粉、苹果粉、梨粉、桃粉、沙棘粉、苦瓜粉、藕粉中的一种或几种】、海带粉、紫薯粉、山药粉、芋头粉、菱角粉、枸杞粉、百合粉、莲子粉、薏米粉、茯苓粉、蒲公英粉、核桃粉、黑芝麻粉、杏仁粉、腰果粉、松子粉、花生粉、奇亚籽粉、食用葛根粉、香菇粉、猴头菇粉、平菇粉、杏鲍菇粉、口蘑粉、鸡腿菇粉、牛肝菌粉、鸡枞菌粉、木耳粉、银耳粉、桑叶粉、铁皮石斛粉、金银花粉中的一种或几种，添加或不添加食用盐，添加或不添加碳酸钠、单，双甘油脂肪酸酯、黄原胶、卡拉胶、栀子黄、营养强化剂【碳酸钙、葡萄糖酸亚铁、葡萄糖酸锌、维生素 B₁（盐酸硫胺素）、维生素 B₂（核黄素）中的一种或几种】中的一种或几种，添加生活饮用水，经配料、和面、压延、熟化、二次压延、成型、静置、烘干、添加或不添加配料包、包装而成的生干面条或生干面条（附配料包）。

谷物杂粮面条是以玉米粉、荞麦粉（甜荞麦粉、苦荞麦粉）、绿豆粉、豌豆粉、红豆粉、芸豆粉、蚕豆粉、扁豆粉、鹰嘴豆粉、菜豆粉、豇豆粉、罗汉豆粉、青稞粉、黑麦粉、高粱粉、藜麦粉、莜麦粉、燕麦粉、小米粉、红薯粉中的一种或几种为主要原料，添加或不添加小麦粉、大米粉、黑米粉、糯米粉、黄豆粉、黑豆粉、青豆粉、小麦淀粉、玉米淀粉、燕麦纤维、豌豆纤维、谷朊粉、鸡蛋粉、蛋黄粉、鸡蛋（清洗、去壳）、大豆蛋白粉、小麦胚粉、果蔬粉【菠菜粉、胡萝卜粉、西红柿粉（番茄粉）、韭菜粉、芹菜粉、土豆粉、南瓜粉、丝瓜粉、冬瓜粉、香菜粉、红薯叶粉（长寿菜粉）、香椿叶粉、芥菜粉、花菜粉、菊芋粉、油麦菜、生菜、莴笋叶、空心菜、羽衣甘蓝粉、苋菜粉、小白菜粉、油菜粉、芥菜粉、茴香粉、茼蒿粉、紫苏粉、薄荷粉、罗勒粉、白萝卜粉、荸荠（马蹄）粉、洋葱粉、茄子粉、黄瓜粉、西葫芦粉、佛手瓜粉、火龙果粉、山楂粉、红枣粉、香蕉粉、草莓粉、蓝莓粉、树莓粉、黑莓粉、猕猴桃粉、苹果粉、梨粉、桃粉、沙棘粉、苦瓜粉、藕粉中的一种或几种】、海带粉、紫薯粉、山药粉、芋头粉、菱角粉、枸杞粉、百合粉、莲子粉、薏米粉、茯苓粉、蒲公英粉、核桃粉、黑芝麻粉、杏仁粉、腰果粉、松子粉、花生粉、奇亚籽粉、食用葛根粉、香菇粉、猴头菇粉、平菇粉、杏鲍菇粉、口蘑粉、

鸡腿菇粉、牛肝菌粉、鸡枞菌粉、木耳粉、银耳粉、桑叶粉、铁皮石斛粉、金银花粉中的一种或几种，添加或不添加食用盐，添加或不添加碳酸钠、单，双甘油脂肪酸酯、黄原胶、卡拉胶、营养强化剂【碳酸钙、葡萄糖酸亚铁、葡萄糖酸锌、维生素 B₁（盐酸硫胺素）、维生素 B₂（核黄素）中的一种或几种】中的一种或几种，添加生活饮用水，经配料、和面、挤丝（或挤压成型）、老化、洗涤或不洗涤、烘干、切条或截断、静置、挑拣或不挑拣，添加或不添加配料包、称量包装或包装而成的谷物杂粮面条或谷物杂粮面（附配料包）。

所附配料包为：复合调料包（粉包、酱包、调味汁、调味油包中的一种或几种）、熟肉制品包、番茄肉酱包(罐头)、肉罐头包、酱腌菜包、花生包(油炸)、豌豆包(油炸)、花生包(熟制)、豌豆包(熟制)、青豆包(熟制)、芝麻包(熟制)、黄豆包(熟制)、鹌鹑蛋包、熟制蔬菜包、熟制海鲜包、大豆蛋白制品包、蔬菜罐头包、脱水菜料包中的一种或几种。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 小麦粉应符合 GB/T 1355 的规定。

2.1.2 玉米粉应符合 GB/T 10463 的规定。

2.1.3 鸡蛋粉、蛋黄粉、鸡蛋应符合 GB 2749 的规定。

2.1.4 香菇粉、猴头菇粉、平菇粉、杏鲍菇粉、口蘑粉、鸡腿菇粉、鸡枞菌粉、牛肝菌粉、木耳粉、银耳粉应符合 GB 7096 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 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.8 荞麦粉应符合 GB/T 35028 的规定。

2.1.9 绿豆粉、黄豆粉、豌豆粉、青稞粉、黑麦粉、高粱粉、藜麦粉、燕麦粉、小米粉、红薯粉、黑豆粉、青豆粉、红豆粉、芸豆粉、蚕豆粉、扁豆粉、鹰嘴豆粉、菜豆粉、豇豆粉、罗汉豆粉、莜麦粉、大米粉、黑米粉、糯米粉应符合 GB 2715 的规定。

2.1.10 食用葛根粉应符合 GB/T 30637 的规定。

2.1.11 海带粉应符合 GB 19643 的规定。

2.1.12 果蔬粉、紫薯粉、山药粉、芋头粉、菱角粉、枸杞粉、百合粉、莲子粉、薏米粉、茯苓粉、蒲公英粉、桑叶粉、铁皮石斛粉、金银花粉应清洁、干净、无污染、无霉变，且符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。其中铁皮石斛粉所用铁皮石斛应符合国家卫生健康委员会国家市场监督管理总局《关于党参等 9 种新增按照传统既是食品又是中药材的物质公告》（2023 年第 9 号）的规定。

2.1.13 小麦胚粉应符合 LS/T 3210 的规定。

2.1.14 核桃粉、黑芝麻粉、杏仁粉、腰果粉、松子粉、花生粉、奇亚籽粉应符合 GB 19300 的规定。

2.1.14 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。

- 2.1.15 葡萄糖酸亚铁应符合 1903.10 的规定。
- 2.1.16 葡萄糖酸锌应符合 GB 8820 的规定。
- 2.1.17 栀子黄应符合 GB 7912 的规定。
- 2.1.18 大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 的规定。
- 2.1.19 维生素 B₁（盐酸硫胺）应符合 GB 14571 的规定。
- 2.1.20 维生素 B₂（核黄素）应符合 GB 14572 的规定。
- 2.1.21 小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.22 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.23 燕麦纤维、豌豆纤维应符合 QB/T 5028 的规定。
- 2.1.24 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 2.1.25 花生包(油炸)、豌豆包(油炸)、花生包(熟制)、豌豆包(熟制)、青豆包(熟制)、芝麻包(熟制)、黄豆包(熟制)应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.26 鹌鹑蛋包应符合 GB/T 23970 和 GB 2749 的规定。
- 2.1.27 熟制蔬菜包应符合 QB/T 5471 的规定。
- 2.1.28 熟制海鲜包应符合 GB 10136 的规定。
- 2.1.29 大豆蛋白制品包应符合 SB/T 10649 的规定。
- 2.1.30 脱水菜料包应符合 Q/HJH 0006S 的规定。
- 2.1.31 复合调料包(粉包、酱包、调味汁包)应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.32 熟肉制品包应符合 GB 2726 的规定。
- 2.1.33 番茄肉酱包(罐头)、肉罐头包、蔬菜罐头包应符合 GB 7098 的规定。
- 2.1.34 酱腌菜包应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.35 单, 双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.36 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.37 卡拉胶应符合 GB 1886.169 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	生干面条、谷物杂粮面条呈条状, 各配料包具有产品应有的性状	取适量试样置于洁净的白色盘(瓷盘或同类容器)中, 在自然光下观察色泽、性状和杂质, 闻其气味, 用温开水漱口, 煮熟 5min 后品其滋味。
色 泽	具有本品应有的色泽	
气味、滋味	具有本品应有的气味、滋味, 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
熟断条率, %	≤ 10.0	GB/T 40636
烹调损失率, %	≤ 15.0	
水分, %	≤ 14.5	GB 5009.3
食用盐 ^a (以 NaCl 计), %	≤ 3.0	GB 5009.44
酸度, mL/10g	≤ 4.0	GB 5009.239
酸价 (KOH) (以脂肪计), mg/g	3.0 ^f	GB 5009.229
	5.0 ^e	
过氧化值(以脂肪计), g/100g	0.25 ^e	GB 5009.227
	0.5 ^f	
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.18 (适用于不附配料包的产品) 0.45 ^e	GB 5009.12
钙 ^b (以 Ca 计), mg/kg	1600~3200	GB 5009.92
铁 ^b (以 Fe 计), mg/kg	14~26	GB 5009.90
锌 ^b (以 Zn 计), mg/kg	10~40	GB 5009.14
维生素 B ₁ ^b , mg/kg	3~5	GB 5009.84
维生素 B ₂ ^b , mg/kg	3~5	GB 5009.85
栀子黄 ^c , g/kg	≤ 0.3	GB 5009.149
^d 展青霉素, μg/kg	≤ 20	GB 5009.185
^h 黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
<p>注: *指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。</p> <p>a 仅限添加食用盐的产品的检验。</p> <p>b 仅适用于添加该营养强化剂的产品。</p> <p>c 仅适用于添加该食品添加剂的生干面制品。</p> <p>d 仅适用于添加山楂粉、苹果粉的产品。</p> <p>e 只适用于动植物油含量≥10%的酱包、调味油包的检验, 配料中如使用发酵和酸性配料的, 酸价指标不适用。</p> <p>f 只适用于花生包(油炸)、豌豆包(油炸)、花生包(熟制)、豌豆包(熟制)、青豆包(熟制)、芝麻包(熟制)、黄豆包(熟制)的检验。</p> <p>g 适用于附配料包的产品, 生干面条和配料包、谷物杂粮面条和配料包的混合检验。</p>		

h 有配料包的混合检验，无配料包的单独检验。

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 生产加工过程的卫生要求

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；兽药残留限量应符合 GB 31650 的规定；食品营养强化剂的使用应符合 GB 14880 的规定。

3 检验

出厂检验项目包括：感官要求、净含量及允许短缺量、水分、酸度、熟断条率、烹调损失率。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

生干面条是以小麦粉为主要原料,添加或不添加玉米粉、荞麦粉(甜荞麦粉、苦荞麦粉)、绿豆粉、豌豆粉、红豆粉、芸豆粉、蚕豆粉、扁豆粉、鹰嘴豆粉、菜豆粉、豇豆粉、罗汉豆粉、青稞粉、黑麦粉、高粱粉、藜麦粉、莜麦粉、燕麦粉、小米粉、红薯粉、大米粉、黑米粉、糯米粉、黄豆粉、黑豆粉、青豆粉、小麦淀粉、玉米淀粉、燕麦纤维、豌豆纤维、鸡蛋粉、蛋黄粉、鸡蛋(清洗、去壳)、大豆蛋白粉、小麦胚粉、果蔬粉【菠菜粉、胡萝卜粉、西红柿粉(番茄粉)、韭菜粉、芹菜粉、土豆粉、南瓜粉、丝瓜粉、冬瓜粉、香菜粉、红薯叶粉(长寿菜粉)、香椿叶粉、芥菜粉、花菜粉、菊芋粉、油麦菜、生菜、莴笋叶、空心菜、羽衣甘蓝粉、苋菜粉、小白菜粉、油菜粉、芥菜粉、茴香粉、茼蒿粉、紫苏粉、薄荷粉、罗勒粉、白萝卜粉、荸荠(马蹄)粉、洋葱粉、茄子粉、黄瓜粉、西葫芦粉、佛手瓜粉、火龙果粉、山楂粉、红枣粉、香蕉粉、草莓粉、蓝莓粉、树莓粉、黑莓粉、猕猴桃粉、苹果粉、梨粉、桃粉、沙棘粉、苦瓜粉、藕粉中的一种或几种】、海带粉、紫薯粉、山药粉、芋头粉、菱角粉、枸杞粉、百合粉、莲子粉、薏米粉、茯苓粉、蒲公英粉、核桃粉、黑芝麻粉、杏仁粉、腰果粉、松子粉、花生粉、奇亚籽粉、食用葛根粉、香菇粉、猴头菇粉、平菇粉、杏鲍菇粉、口蘑粉、鸡腿菇粉、牛肝菌粉、鸡枞菌粉、木耳粉、银耳粉、桑叶粉、铁皮石斛粉、金银花粉中的一种或几种,添加或不添加食用盐,添加或不添加碳酸钠、单,双甘油脂肪酸酯、黄原胶、卡拉胶、栀子黄、营养强化剂【碳酸钙、葡萄糖酸亚铁、葡萄糖酸锌、维生素 B₁(盐酸硫胺素)、维生素 B₂(核黄素)中的一种或几种】中的一种或几种,添加生活饮用水,经配料、和面、压延、熟化、二次压延、成型、静置、烘干、添加或不添加配料包、包装而成的生干面条或生干面条(附配料包)。

谷物杂粮面条是以玉米粉、荞麦粉(甜荞麦粉、苦荞麦粉)、绿豆粉、豌豆粉、红豆粉、芸豆粉、蚕豆粉、扁豆粉、鹰嘴豆粉、菜豆粉、豇豆粉、罗汉豆粉、青稞粉、黑麦粉、高粱粉、藜麦粉、莜麦粉、燕麦粉、小米粉、红薯粉中的一种或几种为主要原料,添加或不添加小麦粉、大米粉、黑米粉、糯米粉、黄豆粉、黑豆粉、青豆粉、小麦淀粉、玉米淀粉、燕麦纤维、豌豆纤维、谷朊粉、鸡蛋粉、蛋黄粉、鸡蛋(清洗、去壳)、大豆蛋白粉、小麦胚粉、果蔬粉【菠菜粉、胡萝卜粉、西红柿粉(番茄粉)、韭菜粉、芹菜粉、土豆粉、南瓜粉、丝瓜粉、冬瓜粉、香菜粉、红薯叶粉(长寿菜粉)、香椿叶粉、芥菜粉、花菜粉、菊芋粉、油麦菜、生菜、莴笋叶、空心菜、羽衣甘蓝粉、苋菜粉、小白菜粉、油菜粉、芥菜粉、茴香粉、茼蒿粉、紫苏粉、薄荷粉、罗勒粉、白萝卜粉、荸荠(马蹄)粉、洋葱粉、茄子粉、黄瓜粉、西葫芦粉、佛手瓜粉、火龙果粉、山楂粉、红枣粉、香蕉粉、草莓粉、蓝莓粉、树莓粉、黑莓粉、猕猴桃粉、苹果粉、梨粉、桃粉、沙棘粉、苦瓜粉、藕粉中的一种或几种】、海带粉、紫薯粉、山药粉、芋头粉、菱角粉、枸杞粉、百合粉、莲子粉、薏米粉、茯苓粉、蒲公英粉、核桃粉、黑芝麻粉、杏仁粉、腰果粉、松子粉、花生粉、奇亚籽粉、食用葛根粉、香菇粉、猴头菇粉、平菇粉、杏鲍菇粉、口蘑粉、鸡腿菇粉、牛肝菌粉、鸡枞菌粉、木耳粉、银耳粉、桑叶粉、铁皮石斛粉、金银花粉中的一种或几种,添加或不添加食用盐,添加或不添加碳酸钠、单,双甘油脂肪酸酯、黄原胶、卡拉胶、营养强化剂【碳酸钙、葡萄糖酸亚铁、葡萄糖酸锌、维生素 B₁(盐酸硫胺素)、维生素 B₂(核黄素)中的一种或几种】

中的一种或几种，添加生活饮用水，经配料、和面、挤丝（或挤压成型）、老化、洗涤或不洗涤、烘干、切条或截断、静置、挑拣或不挑拣，添加或不添加配料包、称量包装或包装而成的谷物杂粮面条或谷物杂粮面（附配料包）。

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。

河南京华食品科技开发有限公司

H N

Q B