



410960S-2025



河南省君灏餐饮管理有限公司企业标准

Q/HJH 0003S-2025

石磨全麦热干面、油面

2025-04-01 发布

2025-04-01 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 0003S-2025，备案号：410093S-2025。

H N

Q B

石磨全麦热干面、油面

1 范围

本标准规定了石磨全麦热干面、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（外购或自制）、麻酱包（外购或自制）、辣椒油包（外购或自制）、酸豆角包（外购或自制）、榨菜包（外购或自制）、肉酱包（外购）、剁椒包（外购）、油炸花生包（外购）、油炸黄豆包（外购）中的一种或几种】，经包装或组合包装而成的非即食产品。

石磨全麦热干面是以石磨全麦粉为原料，添加或不添加石磨小麦粉、食用小麦淀粉、谷朊粉、魔芋粉、菊芋粉（洋姜粉）、鸡蛋蛋清液或鸭蛋蛋清液中的一种或几种，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）、干燥或不干燥、包装加工而成的非即食石磨全麦热干面；

石磨全麦油面是以石磨全麦粉为原料，添加或不添加石磨小麦粉、食用小麦淀粉、谷朊粉、魔芋粉、菊芋粉（洋姜粉）、鸡蛋蛋清液或鸭蛋蛋清液中的一种或几种，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）、干燥或不干燥、包装加工而成的非即食石磨全麦油面；

自制调料汁包是以辣椒、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。

自制麻酱包：是以花生仁、芝麻为原料，经预处理或不预处理，分别炒制、分别磨浆后，加入植物油（大豆油、菜籽油、芝麻油中的一种或几种），添加或不添加食用盐，经调配、混合、包装而成。

自制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，经粉碎后与热大豆油调和而成。

自制酸豆角包、自制榨菜包：是以豇豆（豆角）、榨菜中的一种为主要原料，经预处理、漂烫或不漂烫，加入食用盐、腌制、脱盐或不脱盐，添加柠檬、芝麻、花生仁、青豆、食用植物油（大豆油、菜籽油、玉米油、芝麻油、花生油、食用植物调和油中的一种或几种）、酱腌菜（酸菜、泡小米辣、泡红辣椒、酸豆角、泡姜、泡蒜、芽菜的一种或几种）、辣椒油、花椒油、香辛料或香辛料粉（辣椒、洋葱、葱、大蒜、姜、肉桂、肉豆蔻、小豆蔻、花椒、青花椒、麻椒、芥末、小茴香、八角、孜然、月桂叶、芫荽叶、芫荽籽、百里香、白胡椒、黑胡椒、姜黄、桂皮、砂仁、丁香、草果、甘草、高良姜、砂仁、山奈、萆薢、当归、木姜子、薄荷叶、香茅草、甜罗勒中的一种或几种）、白砂糖、酿造食醋、酿造酱油、味精、鸡精调味料、牛肉粉调味料、苹果醋、蚝油、调味料酒、白酒、米酒中的一种或几种，经前处理、腌渍、调味、包装、杀菌或不杀菌等工序加工而成。

根据生产工艺不同产品可分为：石磨全麦热干面（干）、石磨全麦热干面（湿）、石磨全麦油面（干）、石磨全麦油面（湿）。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 石磨全麦粉、石磨小麦粉应符合 Q/SJH 0001S, 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 外购酸豆角包、外购榨菜包、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、香辛料、香辛料粉应符合 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。
- 2.1.14 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.15 菊芋粉(洋姜粉)应符合 GH/T 1456 的规定。
- 2.1.16 豇豆(豆角)、榨菜、柠檬应新鲜、无腐烂、无污染, 并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.17 芝麻、花生仁、青豆应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.18 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.19 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.20 玉米油应符合 GB/T 19111 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.21 芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.22 花生油应符合 GB/T 1534 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.23 食用植物调和油应符合 GB/T 40851 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.24 酱腌菜应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.25 辣椒油应符合 SB/T 11192 的规定。
- 2.1.26 花椒油应符合 DBS51/008 的规定。
- 2.1.27 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.28 酿造食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.29 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.30 味精应符合 GB 2720 的规定。

- 2.1.31 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.32 牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 的规定。
- 2.1.33 苹果醋应符合 T/QGCML 285 或 GB/T 18187 的规定。
- 2.1.34 蚝油应符合 SC/T 3601、GB/T 21999 的规定。
- 2.1.35 调味料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.36 白酒应符合 GB/T 10781.2 的规定。
- 2.1.37 米酒应符合 NY/T 1885 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)	≤	25.0【石磨全麦热干面(干)、石磨全麦油面(干)】	GB 5009.3	
		85.0【石磨全麦热干面(湿)、石磨全麦油面(湿)】		
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、石磨全麦热干面、石磨全麦油面	≤	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、石磨全麦热干面、石磨全麦油面	≤	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 B₁ 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	
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

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）。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（外购或自制）、麻酱包（外购或自制）、辣椒油包（外购或自制）、酸豆角包（外购或自制）、榨菜包（外购或自制）、肉酱包（外购）、剁椒包（外购）、油炸花生包（外购）、油炸黄豆包（外购）中的一种或几种】，经包装或组合包装而成的非即食产品。

石磨全麦热干面是以石磨全麦粉为原料，添加或不添加石磨小麦粉、食用小麦淀粉、谷朊粉、魔芋粉、菊芋粉（洋姜粉）、鸡蛋蛋清液或鸭蛋蛋清液中的一种或几种，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）、干燥或不干燥、包装加工而成的非即食石磨全麦热干面；

石磨全麦油面是以石磨全麦粉为原料，添加或不添加石磨小麦粉、食用小麦淀粉、谷朊粉、魔芋粉、菊芋粉（洋姜粉）、鸡蛋蛋清液或鸭蛋蛋清液中的一种或几种，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）、干燥或不干燥、包装加工而成的非即食石磨全麦油面；

自制调料汁包是以辣椒、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。

自制麻酱包：是以花生仁、芝麻为原料，经预处理或不预处理，分别炒制、分别磨浆后，加入植物油（大豆油、菜籽油、芝麻油中的一种或几种），添加或不添加食用盐，经调配、混合、包装而成。

自制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，经粉碎后与热大豆油调和而成。

自制酸豆角包、自制榨菜包：是以豇豆（豆角）、榨菜中的一种为主要原料，经预处理、漂烫或不漂烫，加入食用盐、腌制、脱盐或不脱盐，添加柠檬、芝麻、花生仁、青豆、食用植物油（大豆油、菜籽油、玉米油、芝麻油、花生油、食用植物调和油中的一种或几种）、酱腌菜（酸菜、泡小米辣、泡红辣椒、酸豆角、泡姜、泡蒜、芽菜的一种或几种）、辣椒油、花椒油、香辛料或香辛料粉（辣椒、洋葱、葱、大蒜、姜、肉桂、肉豆蔻、小豆蔻、花椒、青花椒、麻椒、芥末、小茴香、八角、孜然、月桂叶、芫荽叶、芫荽籽、百里香、白胡椒、黑胡椒、姜黄、桂皮、砂仁、丁香、草果、甘草、高良姜、砂仁、山奈、荜拔、当归、木姜子、薄荷叶、香茅草、甜罗勒中的一种或几种）、白砂糖、酿造食醋、酿造酱油、味精、鸡精调味料、牛肉粉调味料、苹果醋、蚝油、调味料酒、白酒、米酒中的一种或几种，经前处理、腌渍、调味、包装、杀菌或不杀菌等工序加工而成。

根据生产工艺不同产品可分为：石磨全麦热干面（干）、石磨全麦热干面（湿）、石磨全麦油面（干）、石磨全麦油面（湿）。

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 N

Q B