



411138S-2025



中机智慧（郑州）生物科技研究有限公司企业标准

Q/ZJSW 0003S-2025

# 挤压型谷物杂粮面制品

2025-04-19 发布

2025-04-19 实施

中机智慧（郑州）生物科技研究有限公司 发布

## 前 言

本标准由中机智慧（郑州）生物科技研究有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：朱金秋、朱海兰、杨晓雨、叶伟男、邓中昭。

H N

Q B

# 挤压型谷物杂粮面制品

## 1 范围

本标准规定了挤压型谷物杂粮面制品的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以谷物杂粮粉（青稞粉、小米粉、荞麦粉、玉米粉、高粱粉、藜麦粉）、水磨谷物杂粮粉（青稞粉、小米粉、荞麦粉、玉米粉、高粱粉、藜麦粉）、发酵谷物水磨粉（青稞粉、小米粉、荞麦粉、玉米粉、高粱粉、藜麦粉）的一种或者几种及水为主要原料，添加或不添加食用盐、谷朊粉、魔芋粉、 $\alpha$ -淀粉酶，木聚糖酶，经机制挤压加工制成的各种形状的非即食挤压型谷物杂粮面制品。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 谷物杂粮粉（藜麦粉）应符合 NY/T 4068 的规定。

2.1.2 谷物杂粮粉（荞麦粉）应符合 GB/T 35028 的规定。

2.1.3 谷物杂粮粉（玉米粉）应符合 GB/T 10463 的规定。

2.1.4 谷物杂粮粉（青稞粉、小米粉、高粱粉）应符合 GB 2715 的规定。

2.1.5 水磨谷物杂粮粉（青稞粉、小米粉、荞麦粉、玉米粉、高粱粉、藜麦粉）应符合 Q/ZJSW 0002S 的规定。

2.1.6 发酵谷物水磨粉（青稞粉、小米粉、荞麦粉、玉米粉、高粱粉、藜麦粉）应符合 Q/ZJSW 0001S 的规定。

2.1.7 水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.8 食用盐应符合 GB 2721 的规定。

2.1.9 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。

2.1.10 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。

2.1.11  $\alpha$ -淀粉酶，木聚糖酶应符合 GB 1886.174 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
色 泽	均匀白色或与添加的原辅料相对应的颜色，均匀一致	取适量样品置于洁净、白色瓷盘中，在自然光下，用目视法、鼻嗅法检查
气 味	具有产品应有的气味，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	
性 状	具有该产品应有性状	

### 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	15~45	GB 5009.3
酸度, ° T ≤	2.0	GB 5009.239
铅* (以Pb计), mg/kg ≤	0.15	GB 5009.12

\*铅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

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

### 2.5 食品生产加工过程中的卫生要求

生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

### 2.6 其他要求

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, 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

## 3 检验

出厂检验项目包括: 感官要求、水分、酸度、净含量及允许短缺量。型式检验按国家有关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以谷物杂粮粉（青稞粉、小米粉、荞麦粉、玉米粉、高粱粉、藜麦粉）、水磨谷物杂粮粉（青稞粉、小米粉、荞麦粉、玉米粉、高粱粉、藜麦粉）、发酵谷物水磨粉（青稞粉、小米粉、荞麦粉、玉米粉、高粱粉、藜麦粉）的一种或者几种及水为主要原料，添加或不添加食用盐、谷朊粉、魔芋粉、 $\alpha$ -淀粉酶，木聚糖酶，经机制挤压加工制成的各种形状的非即食挤压型谷物杂粮面制品。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，制定本企业标准，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。

中机智慧（郑州）生物科技研究有限公司

QHNB