

Q/PZM 0018S-2025



中粮面业（濮阳）有限公司企业标准

Q/PZM 0018S-2025

花色挂面

2025-09-28 发布

2025-09-28 实施

中粮面业（濮阳）有限公司 发布

前 言

本标准的附录 A、B、C 为规范性附录。

本标准由中粮面业（濮阳）有限公司提出。

本标准起草单位：中粮面业（濮阳）有限公司。

本标准同样适用的制造企业：

沈阳香雪面粉股份有限公司 地址：沈阳辉山农业高新技术开发区辉山大街 158 号；

中粮面业（秦皇岛）鹏泰有限公司 地址：河北省秦皇岛经济技术开发区东区鹏泰路 3 号；

中粮面业（海宁）有限公司 地址：浙江省海宁经济开发区施带路 33 号；

中粮（成都）粮油工业有限公司 地址：四川省成都市新津区清凉西路 66 号；

中粮面业（安阳）有限公司 地址：河南省安阳市汤阴县产业集聚区工兴大道东 1 号；

本标准主要起草人：宋宁宁。

花色挂面

1 范围

本标准规定了花色挂面的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以小麦粉、黑青稞粉、黑苦荞粉、黑小麦粉中的一种或几种为主要原料，添加或不添加食用盐、碳酸钠中的一种或两种，添加黑小麦粉、黑青稞粉、黑苦荞粉、荞麦粉、黄豆粉、铁观音茶粉、大红袍茶粉、龙井茶粉、桂花粉、金桂花粉、奇亚籽粉、亚麻籽粉、羽衣甘蓝粉、藜麦粉中的一种或几种，经加水和面、熟化（醒面）、压延、切条、烘干脱水、包装等工序加工而成的非即食花色挂面。

根据原料不同可分为：黑青稞多谷物挂面、多谷物荞麦挂面、乌龙茶茶香挂面、龙井挂面、金桂挂面、沙拉碗面挂面

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 小麦粉、黑小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。

2.1.2 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.3 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。

2.1.4 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.5 玉米粉应符合 GB/T 10463 的规定。

2.1.6 黑青稞粉、荞麦粉、黑苦荞粉应符合 Q/PZM 0008S 的规定，见附录 A。

2.1.7 铁观音茶粉、大红袍茶粉、龙井茶粉、桂花粉、金桂花粉应符合 GB/T 29602 的规定。

2.1.8 黄豆粉应符合 Q/ PZM 0014S 的规定，见附录 B。

2.1.9 奇亚籽粉、亚麻籽粉、羽衣甘蓝粉、藜麦粉应符合 Q/XHLF 0003S 的规定，见附录 C。

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, 并检查有无杂质, 嗅其气味; 煮熟后评价其口感是否粘牙、牙碜
色泽	均匀一致	
气味	无酸味、霉味及其它异味	
口感	煮熟后口感不粘, 不牙碜	
杂质	无肉眼可见的异物	

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
水分含量, %	≤ 14.5	GB5009.3
酸度, mL/10g	≤ 4.0	GB5009.239
食用盐 (以 NaCl 计), g/100g.....	≤ 6.0	GB 5009.44
自然断条率, %	≤ 5.0	GB/T 40636
熟断条率, %	≤ 5.0	GB/T 40636
烹调损失率, %	≤ 10.0	GB/T 40636
铅*(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.18	GB5009.12
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB5009.11
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤ 5.0	GB5009.22

注: *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

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 其它要求

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。

3 检验

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

Q/PZM 0008S-2024



中粮面业（濮阳）有限公司企业标准

Q/PZM 0008S-2024

杂粮粉及其制品

2024-07-09 发布

2024-07-09 实施

中粮面业（濮阳）有限公司 发布

前 言

本标准由中粮面业（濮阳）有限公司提出。

本标准起草单位：中粮面业（濮阳）有限公司。

本标准主要起草人：宋宁宁。

本标准自发布实施日起替代 Q/PZM 0008S-2023，备案号：410978S-2023。

H N

Q B

杂粮粉及其制品

1 范围

本标准规定了杂粮粉及其制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以青稞（黑青稞、白青稞）、荞麦（苦荞麦、甜荞麦）、绿豆、豌豆、黑麦、黄豆、黑豆、青豆、红小豆、芸豆、鹰嘴豆、白扁豆、黑米、玉米、小米、红米、黍米、稷米、高粱米、裸大麦、燕麦、藜麦米、苻麦、绿麦、薏仁中的一种或几种为原料，经清理、炒制（非熟制）或不炒制、筛选、碾磨、熟化或不熟化、添加或不添加小麦粉、全麦粉、食用小麦麸皮、小麦胚（胚片、胚粉）、玉米粉、食用玉米淀粉、木薯淀粉、魔芋粉、亚麻籽粉、食用马铃薯淀粉、酵母、谷朊粉、食品添加剂（磷酸二氢钙、焦磷酸二氢二钠中的一种或全部）中的一种或几种，经混合或不混合，包装加工而成的非即食杂粮粉及其制品。

或以荞麦粉（甜荞麦粉、苦荞麦粉）、燕麦粉、大麦粉、藜麦粉、苻麦粉、青稞粉（黑青稞粉、白青稞粉）、薏米粉、稷米粉、黍米粉、小米粉、高粱粉、黑豆粉、红豆粉、绿豆粉、黑米粉、豌豆粉、青豆粉、黄豆粉、玉米粉、黑小麦粉、黑麦粉、大米粉、红米粉、小麦粉、红薯粉、紫薯粉、南瓜粉、山药粉、马铃薯粉、芹菜粉、菠菜粉、香菇粉、甘蓝粉、胡萝卜粉、西兰花粉中的一种或几种为原料，添加或不添加全麦粉、食用小麦麸皮、小麦胚（胚片、胚粉）、食用玉米淀粉、木薯淀粉、食用马铃薯淀粉、酵母、谷朊粉、食品添加剂（磷酸二氢钙、焦磷酸二氢二钠中的一种或全部）中的一种或几种，经混合或不混合，包装制成的非即食杂粮粉及其制品。

根据原料不同可分为单一型杂粮粉、混合型杂粮粉、复配型杂粮粉。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 绿豆应符合 GB/T 10462 和 GB 2715 的规定。
 - 2.1.2 豌豆应符合 GB/T 10460 和 GB 2715 的规定。
 - 2.1.3 红小豆应符合 NY/T 599 和 GB 2715 的规定。
 - 2.1.4 小米应符合 GB/T 11766 和 GB 2715 的规定。
 - 2.1.5 黑米应符合 NY/T 832 和 GB 2715 的规定。
 - 2.1.6 黍米应符合 GB/T 13356 和 GB 2715 的规定。
 - 2.1.7 高粱米应符合 GB/T 8231 和 GB 2715 的规定。
 - 2.1.8 燕麦应符合 LS/T 3102 和 GB 2715 的规定。
 - 2.1.9 荞麦应符合 GB/T 10458 和 GB 2715 的规定。
 - 2.1.10 黑豆、青豆、芸豆、鹰嘴豆、白扁豆应符合 NY/T 285 和 GB 2715 的规定。
 - 2.1.11 薏仁应符合 NY/T 2977 和 GB 2715 的规定。
 - 2.1.12 裸大麦应符合 GB/T 11760 和 GB 2715 的规定。
 - 2.1.13 藜麦米应符合 LS/T 3245 和 GB 2715 的规定。
-

- 2.1.14 黑麦、绿麦应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.15 粳米应符合 GB/T 13358 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.16 莜麦应符合 GB/T 13359 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.17 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.18 黄豆应符合 GB 1352 的规定。
- 2.1.19 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.20 青稞应符合 GB/T11760 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.21 食用小麦麸皮应符合 NY/T 3218 的规定。
- 2.1.22 小麦胚（胚片、胚粉）应符合 LS/T 3210 的规定。
- 2.1.23 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.24 木薯淀粉应符合 GB/T 29343 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.25 酵母应符合 GB 31639 的规定。
- 2.1.26 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 2.1.27 磷酸二氢钙应符合 GB 25559 的规定。
- 2.1.28 焦磷酸二氢二钠应符合 GB 25567 的规定。
- 2.1.29 全麦粉应符合 LS/T 3244 的规定。
- 2.1.30 魔芋粉应符合 NY/T494 的规定。
- 2.1.31 亚麻籽粉应符合 DBS15/014 的规定。
- 2.1.32 食用马铃薯淀粉应符合 GB/ T8884 的规定。
- 2.1.33 红米应符合 LS/T 3270 的规定。
- 2.1.34 大麦粉应符合 NY/T 891 的规定。
- 2.1.35 大米应符合 GB/T 1354 的规定。
- 2.1.36 红薯、紫薯应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.37 南瓜应符合 NY/T 747 的规定。
- 2.1.38 山药、马铃薯、胡萝卜应符合 NY/T 959 的规定。
- 2.1.39 西红柿应符合 NY/T 1393 的规定。
- 2.1.40 西蓝花应符合 NY/T 3269 的规定。
- 2.1.41 芹菜、菠菜、香菇、甘蓝、西蓝花应符合 NY/T 960 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	粉状	从样品中随机取出适量，倒入一洁

色泽	具有产品应有的色泽	净白瓷盘中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
气、滋味	具有产品应有的气味和滋味，无异味	
杂质	无肉眼可见的异物	

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
水分含量, %	13.5 (除藜麦粉之外的单一型杂粮粉)	GB 5009.3
	10 (藜麦粉)	
	14.5 (其他)	
粗粒度, %	CQ10 号筛全部通过	GB/T 5507
含砂量, %	0.02	GB/T 5508
磁性金属物, g/kg	0.003	GB/T 5509
铬 (以 Cr 计), mg/kg	1.0	GB 5009.123
铅 (以 Pb 计), mg/kg	0.18	GB 5009.12
总汞 (以 Hg 计), mg/kg	0.02	GB 5009.17
镉 (以 Cd 计), mg/kg	0.1	GB 5009.15
总砷 (以 As 计), mg/kg	0.5 (以黑米、红米、大米粉为主要原料的产品除外)	GB 5009.11
无机砷 (以 As 计), mg/kg	0.2 (仅适用于以黑米、红米、大米粉为主要原料产品)	
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	5.0	GB 5009.22
赭曲霉毒素 A, μg/kg	5	GB 5009.96
脱氧雪腐镰刀菌烯醇, μg/kg	1000 (仅限以裸大麦粉、燕麦粉、荞麦粉、藜麦粉、藜麦粉、藜麦粉、绿麦粉、青裸粉、玉米粉为主要原料的产品)	GB 5009.111
玉米赤霉烯酮, μg/kg	60 (仅限以裸大麦粉、燕麦粉、荞麦粉、藜麦粉、藜麦粉、藜麦粉、绿麦粉、青裸粉、玉米为主要原料的产品)	GB 5009.209
单宁 (以干基计), %	0.3 (仅适用于高粱为主要原料的产品)	GB/T 15686
苯并[a]芘, μg/kg	2.0	GB 5009.27
六六六, mg/kg	0.05	GB/T 5009.19

滴滴涕, mg/kg	≤	0.05	GB/T 5009.19
甲基毒死蜱, mg/kg	≤	5	GB 23200.9
溴氟菊酯, mg/kg	≤	0.5	GB/T 5009.110
磷酸盐 ^a (以 PO ₄ ³⁻ 计), g/kg	≤	5.0	GB 5009.256
注: *铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。			
a 仅限添加相应食品添加剂的产品检验。			

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。

3 检验

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

编制说明

本标准适用于以青稞（黑青稞、白青稞）、荞麦（苦荞麦、甜荞麦）、绿豆、豌豆、黑麦、黄豆、黑豆、青豆、红小豆、芸豆、鹰嘴豆、白扁豆、黑米、玉米、小米、红米、黍米、稷米、高粱米、裸大麦、燕麦、藜麦米、苡麦、绿麦、薏仁中的一种或几种为原料，经清理、炒制（非熟制）或不炒制、筛选、碾磨、熟化或不熟化、添加或不添加小麦粉、全麦粉、食用小麦麸皮、小麦胚（胚片、胚粉）、玉米粉、食用玉米淀粉、木薯淀粉、魔芋粉、亚麻籽粉、食用马铃薯淀粉、酵母、谷朊粉、食品添加剂（磷酸二氢钙、焦磷酸二氢二钠中的一种或全部）中的一种或几种，经混合或不混合，包装加工而成的非即食杂粮粉及其制品。

或以荞麦粉（甜荞麦粉、苦荞麦粉）、燕麦粉、大麦粉、藜麦粉、苡麦粉、青稞粉（黑青稞粉、白青稞粉）、薏米粉、稷米粉、黍米粉、小米粉、高粱粉、黑豆粉、红豆粉、绿豆粉、黑米粉、豌豆粉、青豆粉、黄豆粉、玉米粉、黑小麦粉、黑麦粉、大米粉、红米粉、小麦粉、红薯粉、紫薯粉、南瓜粉、山药粉、马铃薯粉、芹菜粉、菠菜粉、香菇粉、甘蓝粉、胡萝卜粉、西兰花粉中的一种或几种为原料，添加或不添加全麦粉、食用小麦麸皮、小麦胚（胚片、胚粉）、食用玉米淀粉、木薯淀粉、食用马铃薯淀粉、酵母、谷朊粉、食品添加剂（磷酸二氢钙、焦磷酸二氢二钠中的一种或全部）中的一种或几种，经混合或不混合，包装制成的非即食杂粮粉及其制品。

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，参照 GB 2715《食品安全国家标准 粮食》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 规定。

中粮面业（濮阳）有限公司

备案编号：320140S-2023

备案日期：2023-02-02



Q/XHLF

兴化市联富食品有限公司企业标准

Q/XHLF 0003S-2023

代替 Q/XHLF 0003S-2022

脱水蔬菜系列

2023-01-09 发布

2023-02-03 实施

兴化市联富食品有限公司发布

前 言

本标准是对原标准 Q/XHLF 0003S-2022 的修订。

本标准与原标准的主要差异：

——调整了产品的贮存及保质期；

——将铅指标调整为铅（以 Pb 计） $\leq 0.8 \text{ mg/kg}$ ，严于 GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》中蔬菜及其制品（蔬菜制品）的铅（以 Pb 计） $\leq 1.0 \text{ mg/kg}$ 的规定。

本标准的编写格式及规范性技术要素内容的确定方法依据 GB/T 1.1《标准化工作导则 第一部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定进行。

本标准贯彻执行了国家标准 GB 7718《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》、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》，部分参照了 NY/T 959《脱水蔬菜 根菜类》、NY/T 960《脱水蔬菜 叶菜类》、NY/T 1393《脱水蔬菜 茄果类》及《蔬菜制品生产许可证审查细则（2006版）》的有关规定。

本标准附录 A 为规范性附录。

本标准由兴化市联富食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：刘庆峰、宋展。

本标准于 2016 年 1 月 30 日发布，2018 年 5 月 25 日第一次修订，2019 年 1 月 31 日第二次修订，2020 年 5 月 30 日第三次修订，2020 年 11 月 18 日第四次修订，2022 年 9 月 3 日第五次修订，2023 年 1 月 9 日第六次修订。

脱水蔬菜系列

1 范围

本标准规定了脱水蔬菜系列的分类、要求、试验方法、检验规则和标志、包装、运输、贮存及保质期。

本标准适用于以新鲜蔬菜为原料，经挑选、清洗、修整、成型、消毒或不消毒、漂烫或不漂烫、拌糖或不拌糖（食用葡萄糖或乳糖）、热风干燥、挑选、混合或不混合（可适量添加水果干制品、调味品、坚果与籽类食品、干制水产品或其他辅料）、粉碎或不粉碎、包装而成，供食品加工用的脱水蔬菜系列（以下简称产品）。

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 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 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
 - GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数的测定
 - GB/T 4789.3-2003 食品卫生微生物学检验 大肠菌群测定
 - GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
 - GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
 - 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 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
 - GB 5009.34 食品安全国家标准 食品中二氧化硫的测定
 - GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
 - GB 10136 食品安全国家标准 动物性水产制品
 - GB 15203 食品安全国家标准 淀粉糖
 - GB 19300 食品安全国家标准 坚果与籽类食品
 - GB 19643 食品安全国家标准 藻类及其制品
 - GB 25595 食品安全国家标准 乳糖
 - GB/T 20880 食用葡萄糖
 - GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
 - GB 31644 食品安全国家标准 复合调味料
 - 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（2005）第75号令《定量包装商品计量监督管理办法》

3 分类

3.1 单一型产品

单一原料，根据终产品形态不同，可分为粒、片、圈、条及粉状等形状的产品。

3.2 复合型产品

由一种以上脱水蔬菜为主要或全部原料，适量添加或不添加（水果干制品、调味品、坚果与籽类食品、干制水产品或其他辅料），经混合加工而成的产品。

4 要求

4.1 原料要求

- 4.1.1 蔬菜：应新鲜，大小基本均匀，色泽正常，无病虫害，无腐烂、霉变，并符合 GB 2762 及 GB 2763 的规定。
- 4.1.2 食用葡萄糖：应符合 GB/T 20880 及 GB 15203 的规定。
- 4.1.3 乳糖：应符合 GB 25595 的规定。
- 4.1.4 水果干制品：应符合附录 A 的规定。
- 4.1.5 调味品：应符合 GB 31644 的规定。
- 4.1.6 坚果与籽类食品：应符合 GB 19300 的规定。
- 4.1.7 干制水产品：应符合 GB 10136 或 GB 19643 的规定。
- 4.1.8 其他辅料：应符合相应食品标准或国家相关的规定要求。

4.2 感官指标

感官指标应符合表 1 的规定。

表 1 感官指标

项 目	指 标
色 泽	具有该产品应有的色泽。
气味与滋味	具有该产品应有的气味与滋味，无异味。
组织状态	具有该产品应有的组织状态，无结块，无霉变。
杂 质	无正常视力可见杂质。

4.3 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
水分, g/100g	≤ 12.0
总灰分(以干基计)*, g/100g	≤ 12.0 (20.0 (限脱水芹菜、香菜、菠菜及其粉))
铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.8
亚硫酸盐(以 SO ₂ 计), mg/kg	≤ 200
食品添加剂	应符合 GB 2760 的规定
*添加干制水产品的产品除外。	

4.4 微生物指标

微生物指标应符合表 3 的规定。

表 3 微生物指标

项 目	指 标
菌落总数, CFU/g	≤ 100 000
大肠菌群, MPN/100g	≤ 300
致病菌 (沙门氏菌、金黄色葡萄球菌)	不得检出

4.5 其他污染物限量

其他污染物限量应符合 GB 2762 的规定。

4.6 农药残留限量

农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

4.7 净含量

净含量应符合国家质量监督检验检疫总局 (2005) 第 75 号令的规定。

5 试验方法

5.1 感官指标

取样品 200g, 平铺于清洁的白瓷盘中, 在自然光线下, 用肉眼观察其色泽、组织状态、杂质、霉变后, 仔细嗅其气味, 品尝其滋味, 对照本标准规定, 作出评价。

5.2 理化指标

5.2.1 水分

按 GB 5009.3 中规定的方法进行。

5.2.2 总灰分

按 GB 5009.4 中规定的方法进行。

5.2.3 铅

按 GB 5009.12 中规定的方法进行。

5.2.4 亚硫酸盐

按 GB 5009.34 中规定的方法进行。

5.3 微生物指标

5.3.1 菌落总数

按 GB 4789.2 规定的方法执行。

5.3.2 大肠菌群

按 GB/T 4789.3-2003 规定的方法执行。

5.3.3 沙门氏菌

按 GB 4789.4 规定的方法执行。

5.3.4 金黄色葡萄球菌

按 GB 4789.10 规定的方法执行。

5.4 净含量

按 JJF 1070 中规定的方法进行。

6 检验规则

6.1 检验分类

产品检验分为出厂检验和型式检验。

6.2 出厂检验

6.2.1 产品应经生产厂按本标准检验合格，并出具合格证明后方可出厂。

6.2.2 出厂检验项目为感官指标、水分、总灰分、菌落总数、大肠菌群及净含量。

6.3 型式检验

6.3.1 在下列情况之一时，应进行型式检验：

- a) 正常生产每年或停产三个月以上恢复生产时；
- b) 原料来源、生产设备发生改变可能影响产品质量时；
- c) 出厂检验与上次型式检验结果有较大差别时；
- d) 食品安全监管部门提出要求时。

6.3.2 型式检验的项目为本标准规定的除 4.1 以外的全部要求。

6.4 组批与抽样

6.4.1 以同一批投料、同一班次生产的同一品种的产品为一批。

6.4.2 出厂检验从每批产品中随机抽取 10 个最小包装，不小于 1kg（净含量允差检验样本除外）。

6.4.3 型式检验的样本应从出厂检验合格的产品中随机抽取 20 个最小包装，不少于 2kg（净含量允差检验样本除外）。

6.5 判定规则

产品经检验，微生物指标不合格不得复检，直接判该批产品为不合格批或该次型式检验结论不合格；其余指标如有不合格，可在同批产品中加倍抽样，对不合格项目进行复检。若仍有不合格项，则判该批产品为不合格批或该次型式检验结论不合格。

7 标志、包装、运输和贮存

7.1 标志

产品的销售包装标志应符合 GB 7718 及 GB 28050 的规定。运输包装标志应注明：产品名称、规格、生产厂名、厂址、生产日期、保质期、数量、重（质）量、执行标准号及符合 GB/T 191 规定的有关包装储运图示标志要求。

7.2 包装

7.2.1 产品包装为袋装，包装材料应符合食品卫生要求。

7.2.2 外包装采用瓦楞纸箱。

7.3 运输

运输工具及车辆符合卫生要求，要保持清洁、干燥，不得与有毒、有异味的物品混运，运输过程中应避免曝晒、受潮、受压。

7.4 贮存

产品应贮存在清洁、通风、干燥、阴凉的食品专用仓库或贮存在-18℃及以下温度的食品专用仓库，并应离地离墙，不得与有异味物品一起混放。

8 保质期

产品在按标准规定的运输、贮存条件下，从生产之日起，贮存在清洁、通风、干燥、阴凉的食品专用仓库的产品保质期为 12 个月；-18℃及以下温度的贮存的产品保质期为 15 个月。

附录 A
(规范性附录)

水果干制品的质量要求

A.1 水果干制品以新鲜水果为原料,添加或不添加白砂糖、食用盐、食用植物油、麦芽糊精、桂皮粉、茴香粉、大蒜粉、辣椒粉、花椒粉、柠檬酸、亚硫酸钠,经预处理、烫漂或不烫漂、调配或不调配、干燥、均湿或不均湿、淋油或不淋油、膨化或不膨化、包装而成。

A.2 水果干制品的质量要求

水果干制品的质量要求应符合表 A.1 的规定。

表 A.1 水果干制品的质量要求

项 目	指 标
色泽	具有该产品应有的色泽。
滋味与气味	具有该产品应有的滋味与气味,无异味。
组织状态	组织形态基本完整,大小均匀。
杂质	无正常视力可见杂质。
水分, g/100g	7.0
酸价(以脂肪计)(KOH), mg/g	3.0
过氧化值(以脂肪计), g/100g	0.25
铅(以 Pb 计), mg/kg	0.9
展青霉素*, μ g/kg	50
二氧化硫残留量	符合 GB 2760 的规定。
食品添加剂	符合 GB 2760 的规定。
菌落总数, CFU/g	100 000
大肠菌群, MPN/100g	300
致病菌(沙门氏菌、金黄色葡萄球菌)	不得检出
* 仅限以苹果、山楂为原料制成的产品。	

Q/PZM 0014S-2025



中粮面业（濮阳）有限公司企业标准

Q/PZM 0014S-2025

大豆粉（黄豆粉）

2025-03-17 发布

2025-03-17 实施

中粮面业（濮阳）有限公司 发布

前 言

本标准由中粮面业（濮阳）有限公司提出。

本标准起草单位：中粮面业（濮阳）有限公司

本标准主要起草人：宋宁宁。

H N

Q B

大豆粉（黄豆粉）

1 范围

本标准规定了大豆粉（黄豆粉）的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以大豆（黄豆）为主要原料，经清理、筛选、碾磨，经称量、包装制成的非即食大豆粉（黄豆粉）。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 大豆（黄豆）应符合 GB 1352 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	呈干燥、疏松的粉末状或微粒状，无霉变和结块	取 20-50 克样品，置于洁净的白色瓷盘中，在自然光下目测、鼻嗅、口尝，对性状、色泽、气味、杂质进行检验。
色泽	具有该品种应有的色泽，且均匀一致	
气味	具有该品种应有的气味，无异味	
杂质	无肉眼可见的异物	

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/（%）	≤ 14.5	GB 5009.3
灰分/（%）	≤ 6.0	GB 5009.4
磁性金属物/（g/kg）	≤ 0.003	GB/T 5509
含砂量/（%）	≤ 0.02	GB/T 5508
铅 ^{Pb} （以 Pb 计）/（mg/kg）	≤ 0.18	GB 5009.12
六六六/（mg/kg）	≤ 0.05	GB/T 5009.19
滴滴涕/（mg/kg）	≤ 0.05	GB/T 5009.19
镉（以 Cd 计）/（mg/kg）	≤ 0.2	GB 5009.15

总汞 (以 Hg 计) / (mg/kg)	≤	0.02	GB 5009.17
铬 (以 Cr 计) / (mg/kg)	≤	1.0	GB 5009.123
赭曲霉毒素 A / (μg/kg)	≤	5.0	GB 5009.96

注 1: 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 其它要求

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

出厂检验项目包括感官要求、水分、灰分、磁性金属物、含砂量。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

大豆粉（黄豆粉）是以大豆（黄豆）为主要原料，经清理、筛选、碾磨，经称量、包装制成的非即食大豆粉（黄豆粉）。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，参照 GB 2715《食品安全国家标准 粮食》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 规定。

中粮面业（濮阳）有限公司

编制说明

本标准适用于以小麦粉、黑青稞粉、黑苦荞粉、黑小麦粉中的一种或几种为主要原料，添加或不添加食用盐、碳酸钠中的一种或两种，添加黑小麦粉、黑青稞粉、黑苦荞粉、荞麦粉、黄豆粉、铁观音茶粉、大红袍茶粉、龙井茶粉、桂花粉、金桂花粉、奇亚籽粉、亚麻籽粉、羽衣甘蓝粉、藜麦粉中的一种或几种，经加水和面、熟化（醒面）、压延、切条、烘干脱水、包装等工序加工而成的非即食花色挂面。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，参照 GB/T 40636《挂面》要求制订了本企业标准，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 规定。

中粮面业（濮阳）有限公司