

Q/AYMY 0004S-2025



中粮面业(安阳)有限公司企业标准

Q/AYMY 0004S-2025

花色挂面

2025-09-30 发布

2025-09-30 实施

中粮面业(安阳)有限公司 发布

前 言

本标准的附录 A、B、C、D 为规范性附录。

本标准由中粮面业（安阳）有限公司提出。

本标准起草单位：中粮面业（安阳）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（郑州）粮油工业有限公司 地址：郑州经济技术开发区航海东路 1746 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（濮阳）有限公司（地址：河南省濮阳市石化路东段路南）。

本标准主要起草人：解树珍、杨园园、王天姣。

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，添加食用淀粉（食用小麦淀粉、食用玉米淀粉）、高直链玉米抗性淀粉（RS2）、木薯淀粉、谷朊粉、蛋制品（液蛋制品：全蛋液、蛋白液、蛋黄液；干蛋制品：全蛋粉、蛋黄粉、蛋白粉；冰蛋制品：冰全蛋、冰蛋黄、冰蛋白）、食用螺旋藻（钝顶螺旋藻或极大螺旋藻）、食用小麦麸皮、蛋白核小球藻粉中的一种或几种，添加或不添加营养强化剂【碳酸钙、盐酸硫胺素、核黄素、烟酸、柠檬酸钙、焦磷酸铁、富马酸亚铁、葡萄糖酸锌中的一种或几种】，选择性添加甜菜粉、菠菜粉、胡萝卜粉、南瓜粉、香菇粉、西红柿粉（番茄粉）、麦苗粉、甘蓝粉、高丽菜粉、西兰花粉、白花菜粉、苦瓜粉、紫薯粉、红薯粉、土豆粉、红椒粉、青椒粉、大蒜粉、红洋葱粉、黄洋葱粉、白洋葱粉、青葱粉、香葱粉、芹菜粉、黄瓜粉、木耳粉、海带粉、海苔粉、裙带菜粉、抹茶粉、草莓粉、苹果粉、芒果粉、菠萝粉、柠檬粉、山楂粉、香蕉粉、木瓜粉、猕猴桃粉、桑葚粉、黄秋葵粉、山药粉、莲子粉、莲藕粉、芝麻粉、银耳粉、猴头菇粉、香芋粉中的一种或几种、荞麦粉（甜荞麦粉或苦荞麦粉、黑苦荞粉）、青稞粉（黑青稞粉或白青稞粉）、黑麦粉、绿豆粉、玉米粉、桑叶粉、燕麦粉、藜麦粉、黑米粉、红豆粉、黑豆粉、黄豆粉、青豆粉、芸豆粉、鹰嘴豆粉、紫米粉、红米粉、薏米粉、小麦苗粉、糙米粉、高粱粉、百合粉、芡实粉、茯苓粉、核桃粉、枸杞粉、红枣粉、牛蒡根粉、葛根粉、山楂粉、荷叶粉、老姜粉、罗汉果粉、大米粉、小米粉中的一种或多种，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：荞麦挂面、鸡蛋挂面、鲜鸡蛋挂面、鲜蛋挂面、香菇挂面、绿豆挂面、螺旋藻挂面、玉米挂面、苦荞挂面、胡萝卜挂面、菠菜挂面、南瓜挂面、青稞挂面、燕麦挂面、黑麦挂面、桑叶挂面、藻香挂面、西红柿挂面（番茄挂面）、山药挂面、藜麦挂面、麦麸挂面、黑米挂面、多谷挂面、苦荞青稞挂面、苦荞燕麦挂面、苦荞黑麦挂面、青稞黑麦挂面、70%+黑青稞挂面、70%+黑苦荞挂面、甜菜挂面、香菇挂面、麦苗挂面、甘蓝挂面、高丽菜挂面、西兰花挂面、白花菜挂面、苦瓜挂面、紫薯挂面、红薯挂面、土豆挂面、红椒挂面、青椒挂面、大蒜挂面、红洋葱挂面、黄洋葱挂面、白洋葱挂面、青葱挂面、香葱挂面、芹菜挂面、黄瓜挂面、木耳挂面、海带挂面、海苔挂面、裙带菜挂面、抹茶挂面、草莓挂面、苹果挂面、芒果挂面、菠萝挂面、柠檬挂面、山楂挂面、香蕉挂面、木瓜挂面、猕猴桃挂面、桑葚挂面、秋葵挂面、红豆挂面、黑豆挂面、黄豆挂面、青豆挂面、芸豆挂面、鹰嘴豆挂面、紫米挂面、红米挂面、薏米挂面、糙米挂面、高粱挂面、百合挂面、芡实挂面、茯苓挂面、莲子挂面、

莲藕挂面、芝麻挂面、核桃挂面、枸杞挂面、红枣挂面、牛蒡挂面、葛根挂面、山楂挂面、荷叶挂面、老姜挂面、罗汉果挂面、木耳挂面、银耳挂面、猴头菇挂面、香芋挂面、大米挂面、小米挂面。

2 要求

2.1原辅料要求

2.1.1 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 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 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。

2.1.8 甜菜粉、菠菜粉、胡萝卜粉、南瓜粉、香菇粉、西红柿粉（番茄粉）、麦苗粉、甘蓝粉、高丽菜粉、西兰花粉、白花菜粉、苦瓜粉、紫薯粉、红薯粉、土豆粉、红椒粉、青椒粉、大蒜粉、红洋葱粉、黄洋葱粉、白洋葱粉、青葱粉、香葱粉、芹菜粉、黄瓜粉、蘑菇粉、木耳粉、海带粉、海苔粉、裙带菜粉、抹茶粉、草莓粉、苹果粉、芒果粉、菠萝粉、柠檬粉、山楂粉、香蕉粉、木瓜粉、猕猴桃粉、桑葚粉、秋葵粉应符合 Q/XHLF 0003S 的规定，见附录 B。

2.1.9 木薯淀粉应符合 GB/T 29343 和 GB 31637 的规定。

2.1.10 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。

2.1.11 荞麦粉（甜荞麦粉或苦荞麦粉）、青稞粉（黑青稞粉或白青稞粉）、黑苦荞粉、黑麦粉、绿豆粉、玉米粉、桑叶粉、燕麦粉、山药粉、藜麦粉、黑米粉、红豆粉、黑豆粉、黄豆粉、青豆粉、芸豆粉、鹰嘴豆粉、紫米粉、红米粉、薏米粉、麦苗粉、荞麦粉、苦荞粉、糙米粉、高粱粉、百合粉、芡实粉、茯苓粉、莲子粉、莲藕粉、芝麻粉、核桃粉、枸杞粉、红枣粉、牛蒡粉、葛根粉、山楂粉、荷叶粉、老姜粉、罗汉果粉、木耳粉、银耳粉、猴头菇粉、香芋粉、大米粉、小米粉应符合 Q/XHLF 0004S 的规定，见附录 D。

2.1.12 蛋制品（液蛋制品：全蛋液、蛋白液、蛋黄液；干蛋制品：全蛋粉、蛋黄粉、蛋白粉；冰蛋制品：冰全蛋、冰蛋黄、冰蛋白）应符合 GB 2749 的规定。

2.1.13 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。

2.1.14 食用小麦麸皮应符合 NY/T 3218 的规定。

2.1.15 食用小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。

2.1.16 高直链玉米抗性淀粉（RS2）应符合 T/YLSPJS 001 的规定。

2.1.17 蛋白小球藻粉应符合 Q/LSB 0002S 的规定，见附录 C。

2.1.18 食用螺旋藻（钝顶螺旋藻或极大螺旋藻）应符合 GB/T 16919 的规定。

2.1.19 桑叶粉应符合 T/JXSYYXH 0002 的规定。

- 2.1.20 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.21 盐酸硫胺素应符合 GB 14751 的规定。
- 2.1.22 核黄素应符合 GB 14752 的规定。
- 2.1.23 烟酸应符合 GB 14757 的规定。
- 2.1.24 柠檬酸钙应符合 GB 1903.14 的规定。
- 2.1.25 焦磷酸铁应符合 GB 1903.16 的规定。
- 2.1.26 富马酸亚铁应符合 GB 1903.46 的规定。
- 2.1.27 葡萄糖酸锌应符合 GB 8820 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 | GB 5009.3 |
| 酸度, mL/10g | ≤ 4.0 | GB 5009.239 |
| 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 |
| 钙 ^a , mg/kg | 1600~3200 | GB 5009.92 |
| 维生素 B ₁ ^a , mg/kg | 3~5 | GB 5009.84 |
| 维生素 B ₂ ^a , mg/kg | 3~5 | GB 5009.85 |

| | | |
|--------------------------------|-------|------------|
| 烟酸 ^a , mg/kg | 40~50 | GB 5009.89 |
| 铁 ^a , mg/kg | 14~26 | GB 5009.90 |
| 锌 ^a , mg/kg | 10~40 | GB 5009.14 |
| 注: *铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。 | | |
| a、仅适用于添加相应食品营养强化剂的产品检验。 | | |

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; 营养强化剂的使用应符合GB 14880的规定。

3 检验

出厂检验项目出厂包括: 感官要求、水分含量、酸度、自然断条率、熟断条率、烹调损失率。型式检验按国家有个规定执行。

QB



410978S-2023



中粮面业（濮阳）有限公司企业标准

Q/PZM 0008S-2023

杂粮粉

2023-04-21 发布

2023-04-21 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：解树珍、张宝庆、宋宁宁。

本标准自发布实施日起替代 Q/PZM 0008S-2022，备案号：411087S-2022。

H N

Q B

杂粮粉

1 范围

本标准规定了杂粮粉的分类、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、红小豆、芸豆、鹰嘴豆、白扁豆、小米、黍米、稷米、高粱米、裸大麦、燕麦、藜麦米、莜麦、绿麦、薏仁中的一种或几种为原料，添加或不添加黑麦、黄豆、黑豆、青豆中的一种或几种，经清理、炒制（非熟制）、筛选、碾磨、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。

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 绿麦应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.15 稷米应符合 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。

2.2 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 |
| 色泽 | 具有产品应有的色泽 | |
| 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（除莜麦粉之外的单一型杂粮粉） | GB 5009.3 |
| | 10（莜麦粉） | |
| | 14.5（其他） | |
| 灰分（以干物质计），g/100g | 2.5（莜麦粉） | GB 5009.4 |
| | 3.0（其他） | |
| 粗细度，% | 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 | GB 5009.11 |
| 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、苡麦粉、绿麦粉、青稞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、苡麦粉、绿麦粉、青稞粉为主要原料的产品） | GB 5009.209 |
| 单宁（以干基计），% | ≤ | 0.3（仅适用于单一型高粱粉） | 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 |
| 溴氰菊酯，mg/kg | ≤ | 0.5 | GB/T 5009.110 |
| 磷酸盐*（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、灰分、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、红小豆、芸豆、鹰嘴豆、白扁豆、小米、黍米、稷米、高粱米、裸大麦、燕麦、藜麦米、莜麦、绿麦、薏仁中的一种或几种为原料，添加或不添加黑麦、黄豆、黑豆、青豆中的一种或几种，经清理、炒制（非熟制）、筛选、碾磨、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。

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 规定。

中粮面业（濮阳）有限公司

QB

附录 B

备案编号：320608S-2019

备案日期：2019-03-11



Q/XHLF

兴化市联富食品有限公司企业标准

Q/XHLF 0003S-2019
代替 Q/XHLF 0003S-2018

脱水蔬菜系列

2019-01-31 发布

2019-03-23 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-2018 的修订。

本标准与原标准的主要差异：

——调整了工艺流程；

——将铅指标设定为（以 Pb 计， ≤ 0.9 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） ≤ 1.0 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 1.1-2009《标准化工作导则 第一部分：标准的结构与编写》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 959-2006《脱水蔬菜 根菜类》、NY/T 960-2006《脱水蔬菜 叶菜类》、NY/T 1393-2007《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：刘庆峥、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。

脱水蔬菜系列

1 范围

本标准规定了脱水蔬菜系列的分类与命名、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、粉碎或不粉碎、包装而成的脱水蔬菜系列（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 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定
- GB 5009.17 食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定
- 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 15203 食品安全国家标准 淀粉糖
- GB 25595 食品安全国家标准 乳糖
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- 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 分类与命名

3.1 根据终产品形态不同分为粒、片、圈、条状产品和粉状产品。

3.2 根据蔬菜品种及产品形态不同命名：粒、片、圈、条状产品命名规则为“脱水+蔬菜名+加或不加粒、片、圈、条”；粉状产品命名规则为“蔬菜名+粉”命名。示例：以香葱为原料，加工成粒状的产品命名为脱水香葱；加工成粉状的产品命名为香葱粉。

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 15203 的规定。

4.1.3 乳糖：应符合 GB 25595 的规定。

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 | 与原料固有的色泽相近或一致。 |
| 气味与滋味 | 具有原蔬菜的气味与滋味，无异味。 |
| 组织状态 | 呈均匀的粒、片、圈、条状或粉状，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 | ≤ 0.9 |
| 总砷(以 As 计), mg/kg | ≤ 0.5 |
| 镉(以 Cd 计), mg/kg | ≤ 0.05 |
| 总汞(以 Hg 计), mg/kg | ≤ 0.01 |
| 亚硫酸盐(以 SO ₂ 计), mg/kg | ≤ 200 |
| 六六六(BHC), mg/kg | ≤ 0.05 |
| 滴滴涕(DDT), mg/kg | ≤ 0.05 |
| 甲胺磷, mg/kg | ≤ 0.05 |
| 敌敌畏, mg/kg | ≤ 0.2 |
| 杀螟硫磷, mg/kg | ≤ 0.5 |
| 氯菊酯, mg/kg | ≤ 0.5 |
| 食品添加剂 | 应符合 GB 2760 的规定 |

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 |
|-----|-----|
|-----|-----|

表 3 微生物指标 (续)

| | | |
|--------------------|---|---------|
| 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 其他农药残留限量

其他农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

4.6 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 镉

按 GB 5009.15 中规定的方法进行。

5.2.5 总汞

按 GB 5009.17 中规定的方法进行。

5.2.6 总砷

按 GB 5009.11 中规定的方法进行。

5.2.7 亚硫酸盐

按 GB 5009.34 中规定的方法进行。

5.2.8 六六六、滴滴涕、甲胺磷、敌敌畏、杀螟硫磷、氯菊酯

按 GB 2763 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 志贺氏菌

按 GB 4789.5 规定的方法执行。

5.3.5 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) 正常生产每半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,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,从生产之日起保质期为 12 个月。

Q/LSB

丽江生宝生物工程有限公司企业标准

Q/LSB 0002 S—2020

蛋白核小球藻制品

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 53070013 S-2020
备案日期: 2020年6月10日

云南省食
备案号:
备案日期:

2020-06-10 发布

2020-06-15 实施

丽江生宝生物工程有限公司

发布

前 言

我公司生产的小球藻制品是以蛋白核小球藻粉为主要原料，添加（或不添加）玉米淀粉、硬脂酸镁、二氧化硅或其他食品添加剂，经混合、压片（或不压片）、灭菌、包装而成。根据《中华人民共和国标准化法》、《中华人民共和国食品安全法》的规定，特制定本标准，作为企业组织生产，检验，贸易，仲裁的依据。

本标准安全性指标按照 GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 19643-2016《食品安全国家标准 藻类及其制品》，其中铅的限量严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准由丽江生宝生物工程有限公司起草。

本标准起草人：季正忠、张文娟。

品安全
5307

蛋白核小球藻制品

1 范围

本标准规定了蛋白核小球藻制品的质量要求、检验方法、检验规则及标志、标签、包装、贮存、运输等要求。

本标准适用于以蛋白核小球藻为原料，添加（或不添加）玉米淀粉、硬脂酸镁、二氧化硅或其他食品添加剂，经混合、压片（或不压片）、灭菌、包装等工艺制成的小球藻制品。

2 规范性引用文件

本标准中所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，仅所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。

3 产品分类

按不同的工艺分为：蛋白核小球藻粉、蛋白核小球藻片。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 蛋白核小球藻粉：应干燥、无霉变、无污染，并符合相应的食品安全标准及有关规定。
 4.1.2 玉米淀粉：应符合 GB/T 8885 的规定。
 4.1.3 二氧化硅、硬脂酸镁：应符合 GB 2760 的规定。
 4.1.4 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。
 4.1.5 其他原辅料：应符合相应的食品标准及有关规定，不得使用非食品原料和辅料。

4.2 感官要求

应符合表 1 的要求

表1 感官要求

| 项 目 | 要 求 | | 检 验 方 法 |
|-------|-----------------|-----------------------|-------------------------------------|
| | 蛋白核小球藻粉 | 蛋白核小球藻片 | |
| 外观 | 均匀粉末，细腻， 无结块 | 形片完整、均匀一致，表 面光滑、整洁 | 取适量样品，置于洁净的白瓷盘中， 在自然光线下目测、鼻嗅、口尝。 |
| 色泽 | 呈墨绿色或黑绿色 | | |
| 气味和滋味 | 略带海藻鲜味，无异味 | | |
| 杂质 | 无肉眼可见外来杂质 | | |

企业标
S-
年 月

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 | | 检验方法 |
|-------------|---|---------|---------|-----------|
| | | 蛋白核小球藻粉 | 蛋白核小球藻片 | |
| 水分, g/100g | ≤ | 9.0 | 9.0 | GB 5009.3 |
| 灰分, g/100g | ≤ | 10.0 | 10.0 | GB 5009.4 |
| 蛋白质, g/100g | ≥ | 55.0 | 45.0 | GB 5009.5 |

4.4 污染物限量

应符合GB 2762的规定；严于食品安全国家标准的指标应符合表3的规定

表3 食品中污染物限量

| 项 目 | | 指 标 | 检验方法 |
|----------------|---|-----|------------|
| 铅(以pb计)(mg/kg) | ≤ | 0.8 | GB 5009.12 |

4.5 微生物指标

应符合GB 19643和GB 29921的规定。

4.6 食品添加剂

食品添加剂品种的使用应符合 GB 2760 藻类的规定。

4.7 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，并按照JJF 1070规定的方法测定。

4.8 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881中的相关规定。

5 检验规则

5.1 组批

以同一批投料、同一工艺生产的同一规格的产品为一批。

5.2 抽样

从同一批次产品随机取，抽样基数不少于20kg，随机抽取2 kg（不少于20个最小包装）的样品，将抽取的样品分为2份，1份检验，1份备查。

5.3 出厂检验

成品出厂前必须经本企业质检部门检验合格，出具检验合格证，方可出厂，出厂检验的项目为：感官要求、净含量、水分、灰分、蛋白质、菌落总数、大肠菌群。

5.4 型式检验

备案

型式检验每半年进行一次，检验项目为本标准规定的全部项目，有下列情况之一时，应进行检验：

- a) 当原料、生产工艺、生产设备发生较大变化时；
- b) 停产半年以上再恢复生产时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- d) 国家食品安全监管部门提出型式检验要求时。

5.5 判定规则

检验结果中，微生物指标若有一项不合格，判定该批产品不合格，其余指标中若有一项不合格，允许用留样进行复检，以复检结果为准。

6 标志标签、包装、运输、贮存

6.1 标志标签

- 6.1.1 产品包装的标签、标志应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定，还应标注最大食用量和不适宜人群。
- 6.1.2 产品外包装储运图示、标志应符合 GB/T 191 的规定。
- 6.1.3 小球藻制品不适宜人群：婴幼儿。
- 6.1.4 每日最大食用量：≤20g。

6.2 包装

包装材料及容器应符合食品安全标准及有关规定，封口严密，包装牢固。

6.3 运输

运输工具应清洁、卫生，产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味物品混装运输；搬运时应轻拿轻放，严禁扔、摔、挤压；运输中应防止暴晒、雨淋以及受潮。

6.4 贮存

产品应存放在避光、干燥、阴凉的仓库中，严防受热或太阳暴晒，不得与有毒有害物质混贮，产品堆放离地离墙。



附录 D

备案编号：323093S-2021

备案日期：2021-12-28



Q/XHLF

兴化市联富食品有限公司企业标准

Q/XHLF 0004S-2021

代替 Q/XHLF 0004S-2020

粮食加工品系列

2021-12-08 发布

2021-12-29 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 0004S-2020 的修订。

本标准与原标准的主要差异：

——更新了规范性引用文件；

——将铬指标设定为铬（以 Cr 计） ≤ 0.9 mg/kg，严于 GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》中谷物及其制品（谷物碾磨加工品）和豆类及其制品（豆类）的铬（以 Cr 计） ≤ 1.0 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1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》，部分参照了《其他粮食加工品生产许可证审查细则（2006版）》的有关规定。

本标准由兴化市联富食品有限公司提出并负责起草。

本标准主要起草人：刘庆峥、宋展。

本标准于 2018 年 5 月 25 日发布，2019 年 1 月 31 日第一次修订，2020 年 8 月 5 日第二次修订，2021 年 12 月 8 日第三次修订。

粮食加工品系列

1 范围

本标准规定了粮食加工品系列的分类及命名、要求、试验方法、检验规则和标志、包装、运输、贮存及保质期。

本标准适用于以玉米、糯米、莜麦米（燕麦米）、小米、红线米、高粱米、荞麦米、大麦米、小麦米、裸大麦（青稞）米、大米、绿豆、黄豆、红豆、黑豆、豌豆、芸豆、青豆、鹰嘴豆、黍米、稷米、黑米、薏仁米（薏苡仁）、紫薯、红薯、斑豆、藜麦、白扁豆、赤小豆、糙米、紫米、绿心豆、黄米、黑麦为原料，经拆包/清理、干燥或不干燥、混合或不混合、碾磨或不碾磨、过筛或不过筛、包装而成，供食品加工用的粮食加工品系列（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 1352 大豆
- GB 1353 玉米
- GB/T 1354 大米
- GB 2715 食品安全国家标准 粮食
- GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
- 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 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 5009.22 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素 B 族和 G 族的测定
- GB 5009.123 食品安全国家标准 食品中铬的测定
- GB/T 5507 粮油检验 粉类粗粒度测定
- GB/T 5508 粮油检验 粉类粮食含砂量测定
- GB/T 5509 粮油检验 粉类磁性金属物测定
- GB/T 5510 粮油检验 粮食、油料脂肪酸值测定
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB/T 10460 豌豆
- GB/T 10462 绿豆
- GB/T 11766 小米
- GB/T 13356 黍米
- GB/T 13358 稷米
- GB/T 18810 糙米
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- LS/T 3215 高粱米

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》
 中华人民共和国药典

3 分类及命名

根据产品原料不同命名。单一原料产品以原料名称加或不加产品形状命名，如以糯米为原料，经加工而成的粉状产品命名为糯米粉；混合杂粮（类/粉）以原料名称相加再加混合杂粮（粉）命名，如以红豆、薏苡仁为原料，经加工而成的粉状产品命名为红豆薏仁混合杂粮粉。

4 要求

4.1 原料

- 4.1.1 糯米、大米：应符合 GB/T 1354 及 GB 2715 的规定。
- 4.1.2 大麦米、莜麦米（燕麦米）、小麦米、裸大麦（青稞）米、红线米、荞麦米、红豆、黑豆、黑米、芸豆、青豆、鹰嘴豆、紫薯、红薯、斑豆、藜麦、白扁豆、赤小豆、紫米、绿心豆、黄米、黑麦：应成熟适度、清洁卫生、无病虫害、无正常视力可见杂质，并符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 及 GB 2715 的规定。
- 4.1.3 玉米：应符合 GB 1353 及 GB 2715 的规定。
- 4.1.4 黄豆：应符合 GB 1352 及 GB 2715 的规定。
- 4.1.5 薏仁米（薏苡仁）：应符合中华人民共和国药典及 GB 2715 的规定。
- 4.1.6 豌豆：应符合 GB/T 10460 及 GB 2715 的规定。
- 4.1.7 绿豆：应符合 GB/T 10462 及 GB 2715 的规定。
- 4.1.8 黍米：应符合 GB/T 13356 及 GB 2715 的规定。
- 4.1.9 稷米：应符合 GB/T 13358 及 GB 2715 的规定。
- 4.1.10 小米：应符合 GB/T 11766 及 GB 2715 的规定。
- 4.1.11 高粱米：应符合 LS/T 3215 及 GB 2715 的规定。
- 4.1.12 糙米：应符合 GB/T 18810 及 GB 2715 的规定。

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。 |
| 滋味与气味 | 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。 |
| 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 | ≤ 13.5 |
| 细度 (0.425mm 孔径通过率), g/100g | ≥ 99 (限粉状产品) |
| 灰分, g/100g | ≤ 8.0 (限粉状产品) |
| 含砂量, g/100g | ≤ 0.05 (限粉状产品) |
| 磁性金属物, g/100g | ≤ 0.005 (限粉状产品) |
| 脂肪酸值 (以湿基计), mg/100g | ≥ 30 |
| 铬 (以 Cr 计), mg/kg | ≤ 0.9 |
| 黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg | ≤ 5.0 |

4.4 其他污染物限量

其他污染物限量应符合 GB 2762 的规定。

4.5 其他真菌毒素限量

其他真菌毒素限量应符合 GB 2761 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

随机抽取样品 10g, 平铺于清洁的白磁盘中, 在自然光线下, 用肉眼观察其组织状态、色泽、杂质, 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 细度

按 GB/T 5507 中规定的方法进行。

5.2.3 灰分

按 GB 5009.4 中规定的方法进行。

5.2.4 含砂量

按 GB/T 5508 中规定的方法进行。

H N

Q B

5.2.5 磁性金属物

按 GB/T 5509 中规定的方法进行。

5.2.6 脂肪酸值

按 GB/T 5510 中规定的方法进行。

5.2.7 铬

按 GB 5009.123 中规定的方法进行。

5.2.8 黄曲霉毒素 B₁

按 GB 5009.22 中规定的方法进行。

5.3 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、细度、灰分、净含量。

6.3 型式检验

6.3.1 型式检验在下列情况之一时进行：

- a) 正常生产每半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 产品以同一天、同一班次、同一批投料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 500g（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 5Kg，抽样基数不少于 50Kg（净含量允差检验样本除外）。

6.5 判定规则

产品经检验，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、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、体积、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，不得与有毒有害、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，并应离地离墙，不得与有毒有害、有异味物品一起混存。

8 保质期

产品在符合本标准规定的储运条件下，保质期为 12 个月。

编制说明

本标准适用于以小麦粉为主要原料，添加或不添加食用盐、碳酸钠中的一种或两种，添加食用淀粉（食用小麦淀粉、食用玉米淀粉）、高直链玉米抗性淀粉（RS2）、木薯淀粉、谷朊粉、蛋制品（液蛋制品：全蛋液、蛋白液、蛋黄液；干蛋制品：全蛋粉、蛋黄粉、蛋白粉；冰蛋制品：冰全蛋、冰蛋黄、冰蛋白）、食用螺旋藻（钝顶螺旋藻或极大螺旋藻）、食用小麦麸皮、蛋白核小球藻粉中的一种或几种，添加或不添加营养强化剂【碳酸钙、盐酸硫胺素、核黄素、烟酸、柠檬酸钙、焦磷酸铁、富马酸亚铁、葡萄糖酸锌中的一种或几种】，选择性添加甜菜粉、菠菜粉、胡萝卜粉、南瓜粉、香菇粉、西红柿粉（番茄粉）、麦苗粉、甘蓝粉、高丽菜粉、西兰花粉、白花菜粉、苦瓜粉、紫薯粉、红薯粉、土豆粉、红椒粉、青椒粉、大蒜粉、红洋葱粉、黄洋葱粉、白洋葱粉、青葱粉、香葱粉、芹菜粉、黄瓜粉、木耳粉、海带粉、海苔粉、裙带菜粉、抹茶粉、草莓粉、苹果粉、芒果粉、菠萝粉、柠檬粉、山楂粉、香蕉粉、木瓜粉、猕猴桃粉、桑葚粉、黄秋葵粉、山药粉、莲子粉、莲藕粉、芝麻粉、银耳粉、猴头菇粉、香芋粉中的一种或几种、荞麦粉（甜荞麦粉或苦荞麦粉、黑苦荞粉）、青稞粉（黑青稞粉或白青稞粉）、黑麦粉、绿豆粉、玉米粉、桑叶粉、燕麦粉、藜麦粉、黑米粉、红豆粉、黑豆粉、黄豆粉、青豆粉、芸豆粉、鹰嘴豆粉、紫米粉、红米粉、薏米粉、小麦苗粉、糙米粉、高粱粉、百合粉、芡实粉、茯苓粉、核桃粉、枸杞粉、红枣粉、牛蒡根粉、葛根粉、山楂粉、荷叶粉、老姜粉、罗汉果粉、大米粉、小米粉中的一种或多种，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。

“70%+黑青稞挂面”中的“70%+”是指黑青稞粉的添加量占食品总量的比例至少为 70%。

“70%+黑苦荞挂面”中的“70%+”是指黑苦荞粉的添加量占食品总量的比例至少为 70%。

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（安阳）有限公司