



410837S-2026



焦作市金海食品有限公司企业标准

Q/JJS 0002S-2026

# 造型面

2026-04-09 发布

2026-04-09 实施

焦作市金海食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由焦作市金海食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：赵金旺。

H N

Q B

# 造型面

## 1 范围

本标准规定了造型面的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以小麦粉、富硒小麦粉为原料，添加或不添加食用盐、全蛋粉、蛋清粉、蛋黄粉、绿豆粉、黑豆粉、红豆粉、黄豆粉、荞麦粉、小米粉、玉米粉、紫薯粉、红薯粉、香菇粉、果蔬粉、山药粉、薏米粉、桑叶粉、人参（人工种植5年及5年以下）粉、茯苓粉中的一种或几种，辅以生活饮用水，经和面、熟化、压延、成型、干燥、包装加工而成非即食造型面。

按照原辅料配方和形状不同分为不同产品。

## 2 要求

### 2.1 原料要求

2.1.1 小麦粉应符合 GB/T 1355 的规定。

2.1.2 富硒小麦粉应符合 T/HNSEAA 003 的规定，其中硒含量 $\geq 18 \mu\text{g}/100\text{g}$ 。

2.1.2 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.3 全蛋粉、蛋清粉、蛋黄粉应符合 GB 2749 的规定。

2.1.4 绿豆粉、黑豆粉、红豆粉、黄豆粉、荞麦粉、小米粉、玉米粉、紫薯粉、红薯粉应符合 GB 2715 的规定。

2.1.5 香菇粉应符合 GB 7096 的规定。

2.1.6 果蔬粉应符合 NY/T 1884 的规定。

2.1.7 山药粉、薏米粉、桑叶粉、人参（人工种植5年及5年以下）粉、茯苓粉应符合 GB/T 29602 的规定。

2.1.8 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

项 目	要 求	检验方法
性 状	具有本品应有的性状	取适量试样置于白瓷盘中，在自然光下观察性状、色泽、杂质，闻其气味，用温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有本品应有的色泽	
气、滋 味	具有本品应有的气味和滋味，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
水分, g/100g	≤ 14.0	GB 5009.3
食用盐(以 NaCl 计), %	≤ 5.0	GB 5009.44
酸度, mL/10g	≤ 4.0	GB 5009.239
总砷(以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
铅*(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.15	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22

注: \*该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 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 其他要求

应符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定; 食药物质和新食品原料的使用应符合国家相关公告的规定。

### 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。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以小麦粉、富硒小麦粉为原料，添加或不添加食用盐、全蛋粉、蛋清粉、蛋黄粉、绿豆粉、黑豆粉、红豆粉、黄豆粉、荞麦粉、小米粉、玉米粉、紫薯粉、红薯粉、香菇粉、果蔬粉、山药粉、薏米粉、桑叶粉、人参（人工种植 5 年及 5 年以下）粉、茯苓粉中的一种或几种，辅以生活饮用水，经和面、熟化、压延、成型、干燥、包装加工而成非即食造型面。

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 LS/T 3212《挂面》的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 的规定。

焦作市金海食品有限公司

QHNB