



411700S-2026



河南乐蔬食品有限公司企业标准

Q/HNLS 0001S-2026

造型面

2026-06-18 发布

2026-06-18 实施

河南乐蔬食品有限公司 发布

前 言

标准由河南乐蔬食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：杨浩、葛唱。

本标准自发布实施日起替代 Q/HNLS 0001S-2021。

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或全麦粉为主要原料，添加或不添加菠菜(榨汁或打浆)、胡萝卜(榨汁或打泥)、西红柿(榨汁或打泥)、黄瓜(榨汁)、南瓜(榨汁或蒸熟、打泥)、紫甘蓝(榨汁或打泥)、紫薯(榨汁或蒸熟、打泥)、甜菜根(榨汁)、红心火龙果(榨汁)、西兰花(打泥)、山药(榨汁或打泥)、芹菜(榨汁)、小青菜(榨汁)、黄秋葵(榨汁)、黑木耳(打泥)、果蔬干(磨粉)、果蔬汁、果蔬粉、螺旋藻粉【钝顶螺旋藻(*Arthrospira platensis*)或极大螺旋藻(*Arthrospira maxima*)】、青稞粉、荞麦粉、鹰嘴豆粉、豌豆粉、扁豆粉、黄豆粉、小扁豆粉、苦荞粉、小米粉、玉米粉、高粱粉、燕麦粉、藜麦粉、大麦青汁粉、黑芝麻(打泥或磨粉)、核桃(打泥或磨粉)、干制红枣(打泥或磨粉)、红豆粉、黑米粉、薏米粉、绿豆粉、黑豆粉、鸡内金粉、麦芽粉、陈皮粉、虾肉粉、牡蛎粉、金枪鱼粉、小麦胚芽粉、乳清蛋白粉、干酪粉、蛋黄粉、桑叶粉、枸杞粉、芡实粉、茯苓粉、荷叶粉、玫瑰花(重瓣红玫瑰)粉、猪肝粉、牛肉粉、鳕鱼粉、三文鱼粉、虾皮粉、矿物质(碳酸钙、焦磷酸铁、氧化锌)、维生素B₁(盐酸硫胺素)中的一种或多种，添加生活饮用水，经混合搅拌、和面、熟化、压延、切条(成型)、干燥、下架切断或不下架切断、分拣、称重、包装而成的非即食造型面。

根据生产工艺、原料、性状的不同，非即食造型面可以分为不同类别。

2 技术要求

2.1 原料要求

- 2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.3 菠菜应符合 NY/T 964 的规定。
- 2.1.4 胡萝卜应符合 NY/T 745 的规定。
- 2.1.5 西红柿应符合 NY/T 655 的规定。
- 2.1.6 黄瓜应符合 NY/T 578 的规定。
- 2.1.7 南瓜应符合 NY/T 747 的规定。
- 2.1.8 紫甘蓝、西兰花应符合 NY/T 746 的规定。
- 2.1.9 紫薯应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.10 甜菜根应符合 NY/T 745 的规定。
- 2.1.11 红心火龙果应符合 NY/T 750 的规定。
- 2.1.12 山药应符合 NY/T 1049 的规定。
- 2.1.13 芹菜应符合 NY/T 580 的规定。
- 2.1.14 小青菜应符合 NY/T 743 的规定。
- 2.1.15 黄秋葵应符合 NY/T 3270 的规定。

- 2.1.16 黑木耳应符合 GB/T 6192 和 GB 7096 的规定。
- 2.1.17 果蔬粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.18 番茄粉应符合 NY/T 957 和 NY/T 1393 的规定。
- 2.1.19 紫薯粉、山药粉应符合 NY/T 2984 的规定。
- 2.1.20 荞麦粉应符合 GB/T 35028 的规定。
- 2.1.21 大麦青汁粉应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.22 小米粉、红豆粉、黑米粉、薏米粉、绿豆粉、黑豆粉、藜麦粉、青稞粉、荞麦粉、鹰嘴豆粉、豌豆粉、扁豆粉、黄豆粉、小扁豆粉、苦荞粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.23 玉米粉应符合 GB/T 10463 的规定。
- 2.1.24 高粱粉应符合 DB37/T 1401 的规定。
- 2.1.25 燕麦粉 NY/T 892 的规定。
- 2.1.26 黑芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.27 核桃应符合 GB/T 20398 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.28 干制红枣应符合 GB/T 5835 的规定。
- 2.1.29 桑叶粉、枸杞粉、芡实粉、茯苓粉、荷叶粉、鸡内金粉、麦芽粉、陈皮粉，所用桑叶、枸杞、芡实、茯苓、荷叶、鸡内金、麦芽、陈皮应符合《中华人民共和国药典》一部的规定。
- 2.1.30 玫瑰花（重瓣红玫瑰）粉应符合 DB53/T 671 和卫生部《关于批准 DHA 藻油等 7 种 物品为新资源食品及其他相关规定的公告》[2010]3号的规定。
- 2.1.31 猪肝粉、牛肉粉应符合 GB 2726 的规定。
- 2.1.32 鳕鱼粉、三文鱼粉应符合 GB 10136 的规定。
- 2.1.33 虾皮粉应符合 SB/T 10485 的规定。
- 2.1.34 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.35 焦磷酸铁应符合 GB 1903.16 的规定。
- 2.1.36 氧化锌应符合 GB 1903.4 的规定。
- 2.1.37 维生素 B₁应符合 GB 14751 的规定。
- 2.1.38 虾肉粉、牡蛎粉、金枪鱼粉应符合 GB 10136 的规定。
- 2.1.39 蛋黄粉应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.40 小麦胚芽粉应符合 LS/T 3210 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.41 乳清蛋白粉应符合 GB 11674 的规定。
- 2.1.42 干酪粉应符合 GB 5420 的规定。
- 2.1.43 全麦粉应符合 GB/T 47387 或 LS/T 3244 的规定。
- 2.1.44 螺旋藻粉【钝顶螺旋藻 (*Arthrospira platensis*) 或极大螺旋藻 (*Arthrospira maxima*)】应符合 GB/T 16919 的规定。

2.1.45果蔬干应干净、无污染、无虫蚀，并符合GB 2762、GB 2763的规定。

2.1.46果蔬汁应符合GB/T 31121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	试验方法
色泽	具有该产品应有的色泽	从样品中取出1袋，置于洁净白色的瓷盘中，自然光下用肉眼观察色泽及性状，并检查有无外来杂质，嗅其气味。将样品熟制后，以温开水漱口，品其滋味
性状	具有该产品应有的形状	
滋味、气味	具有本品相应的气味和滋味，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，%	≤ 14.5	GB 5009.3
酸度，mL/10g	≤ 4.0	GB 5009.239
烹调损失率，%（不适用于添加禽蛋，蔬菜，水果或其他粮食等原料制作的产品）	≤ 10.0	GB/T 40636规定的方法
*铅（以Pb计），mg/kg	≤ 0.15	GB 5009.12
钙 ^a （以Ca计），mg/kg	1600~3200	GB 5009.92
铁 ^a （以Fe计），mg/kg	14~26	GB 5009.90
锌 ^a （以Zn计），mg/kg	10~40	GB 5009.14
维生素B ₁ ^a ，mg/kg	3~5	GB 5009.84
黄曲霉毒素B ₁ ，μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
展青霉素，μg/kg（适用于添加山楂粉、苹果粉的产品）	≤ 20	GB 5009.185
甲基汞（以Hg计），mg/kg（适用于添加水产及其制品的产品）	≤ 0.5	GB 5009.17
锡（以Sn计），mg/kg（仅限于采用镀锡薄钢板容器包装的食品）	≤ 250	GB 5009.16

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 食品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

食品添加剂的使用应符合GB 2760 的规定；食品营养强化剂的使用应符合GB 14880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；兽药残留限量应符合GB 31650的规定。

3 检验

出厂产品检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、烹调损失率（不适用于添加禽蛋, 蔬菜, 水果或其他粮食等原料制作的产品）、水分、酸度。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或全麦粉为主要原料，添加或不添加菠菜(榨汁或打浆)、胡萝卜(榨汁或打泥)、西红柿(榨汁或打泥)、黄瓜(榨汁)、南瓜(榨汁或蒸熟、打泥)、紫甘蓝(榨汁或打泥)、紫薯(榨汁或蒸熟、打泥)、甜菜根(榨汁)、红心火龙果(榨汁)、西兰花(打泥)、山药(榨汁或打泥)、芹菜(榨汁)、小青菜(榨汁)、黄秋葵(榨汁)、黑木耳(打泥)、果蔬干(磨粉)、果蔬汁、果蔬粉、螺旋藻粉【钝顶螺旋藻(*Arthrospira platensis*)或极大螺旋藻(*Arthrospira maxima*)】、青稞粉、荞麦粉、鹰嘴豆粉、豌豆粉、扁豆粉、黄豆粉、小扁豆粉、苦荞粉、小米粉、玉米粉、高粱粉、燕麦粉、藜麦粉、大麦青汁粉、黑芝麻(打泥或磨粉)、核桃(打泥或磨粉)、干制红枣(打泥或磨粉)、红豆粉、黑米粉、薏米粉、绿豆粉、黑豆粉、鸡内金粉、麦芽粉、陈皮粉、虾肉粉、牡蛎粉、金枪鱼粉、小麦胚芽粉、乳清蛋白粉、干酪粉、蛋黄粉、桑叶粉、枸杞粉、芡实粉、茯苓粉、荷叶粉、玫瑰花(重瓣红玫瑰)粉、猪肝粉、牛肉粉、鳕鱼粉、三文鱼粉、虾皮粉、矿物质(碳酸钙、焦磷酸铁、氧化锌)、维生素B₁(盐酸硫胺素)中的一种或多种，添加生活饮用水，经混合搅拌、和面、熟化、压延、切条(成型)、干燥、下架切断或不下架切断、分拣、称重、包装而成的非即食造型面。

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，制订了本企业标准，作为组织生产，质量控制和监督检查的依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

河南乐蔬食品有限公司

QB