

Q/PZM 0008S-2026



中粮面业（濮阳）有限公司企业标准

Q/PZM 0008S-2026

杂粮混合小麦粉

2026-06-25 发布

2026-06-25 实施

中粮面业（濮阳）有限公司 发布

前 言

本标准附录 A 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。

本标准主要起草人：宋宁宁。

本标准自发布实施日起替代 Q/PZM 0008S-2024，备案号：411774S-2024。

H N
Q B

杂粮混合小麦粉

1 范围

本标准规定了杂粮混合小麦粉的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以小麦粉为原料，添加荞麦粉（甜荞麦粉、苦荞麦粉）、青稞粉（黑青稞粉、白青稞粉）、燕麦粉、大麦粉、藜麦粉、若麦粉、薏米粉、稷米粉、黍米粉、小米粉、高粱粉、红薯粉、紫薯粉中的一种或几种，添加或不添加黑豆粉、红小豆粉、芸豆粉、鹰嘴豆粉、白扁豆粉、绿豆粉、黑米粉、豌豆粉、青豆粉、黄豆粉、玉米粉、黑麦粉、红米粉、南瓜粉、山药粉、食用小麦麸皮、小麦胚（胚片、胚粉）、食用玉米淀粉、食用小麦淀粉、木薯淀粉、酵母、谷朊粉（活性小麦面筋粉）中的一种或几种，经混合包装制成的非即食杂粮混合小麦粉。

根据原料不同可分为不同产品。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 小麦粉应符合 GB/T 1355 的规定。
- 2.1.2 荞麦粉（甜荞麦粉、苦荞麦粉）、青稞粉（黑青稞粉、白青稞粉）、燕麦粉、大麦粉、藜麦粉、若麦粉、薏米粉、稷米粉、黍米粉、小米粉、高粱粉、黑豆粉、红小豆粉、芸豆粉、鹰嘴豆粉、白扁豆粉、绿豆粉、黑米粉、豌豆粉、青豆粉、黄豆粉、玉米粉、黑麦粉、绿麦粉、红米粉应符合本企业 Q/PZM 0003S 的规定。
- 2.1.3 红薯粉、紫薯粉、南瓜粉、山药粉、马铃薯粉应符合 Q/JSDS 0002S 的规定，见附录 A。
- 2.1.4 食用小麦麸皮应符合 NY/T 3218 的规定。
- 2.1.5 小麦胚（胚片、胚粉）应符合 LS/T 3210 的规定。
- 2.1.6 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.7 木薯淀粉应符合 GB/T 29343 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.8 酵母应符合 GB 31639 的规定。
- 2.1.9 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 2.1.10 食用小麦淀粉应符合 GB/T 8883 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，%	≤ 14.0	GB 5009.3
含砂量，%	≤ 0.02	GB/T 5508
磁性金属物，g/kg	≤ 0.003	GB/T 5509
脂肪酸值（以干基 KOH 计），mg/100g	80（其它产品） 90（适用于添加荞麦粉产品）	GB/T 5510
铅*（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.18	GB 5009.12
镉（以 Cd 计），mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.15
总汞（以 Hg 计），mg/kg	≤ 0.02	GB 5009.17
总砷（以 As 计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
铬（以 Cr 计），mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.123
苯并[a]芘，μg/kg	≤ 1.8	GB 5009.27
黄曲霉毒素 B ₁ ，μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
脱氧雪腐镰刀菌烯醇，μg/kg	≤ 1000	GB 5009.111
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
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和GB13122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。

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°C 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°C 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 [*] ，μg/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。	

编制说明

本标准适用于以小麦粉为原料，添加荞麦粉（甜荞麦粉、苦荞麦粉）、青稞粉（黑青稞粉、白青稞粉）、燕麦粉、大麦粉、藜麦粉、苡麦粉、薏米粉、稷米粉、黍米粉、小米粉、高粱粉、红薯粉、紫薯粉中的一种或几种，添加或不添加黑豆粉、红小豆粉、芸豆粉、鹰嘴豆粉、白扁豆粉、绿豆粉、黑米粉、豌豆粉、青豆粉、黄豆粉、玉米粉、黑麦粉、红米粉、南瓜粉、山药粉、食用小麦麸皮、小麦胚（胚片、胚粉）、食用玉米淀粉、食用小麦淀粉、木薯淀粉、酵母、谷朊粉（活性小麦面筋粉）中的一种或几种，经混合包装制成的非即食杂粮混合小麦粉。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