

Q/PZM 0002S-2026



中粮面业（濮阳）有限公司企业标准

Q/PZM 0002S-2026

花色挂面

2026-06-25 发布

2026-06-25 实施

中粮面业（濮阳）有限公司 发布

前 言

本标准的附录 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、关文雅、钟艳、赵景敏、关雪霏、杨园园。

本标准自发布实施日起替代 Q/PZM 0002S-2025，备案号：412294S-2025。

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、荞麦粉（甜荞麦粉或苦荞麦粉）、鸡全蛋粉、香菇粉、绿豆粉、玉米粉、桑叶粉、黑麦粉、黑小麦粉、食用螺旋藻（钝顶螺旋藻或极大螺旋藻）、菠菜粉、胡萝卜粉、南瓜粉、青稞粉（黑青稞粉或白青稞粉）、燕麦粉、西红柿粉、山药粉、藜麦粉、食用小麦麸皮、黑米粉、金耳（粉碎）、牛油果粉、松茸粉、茶粉、奇亚籽粉、亚麻籽粉、薏仁粉、紫薯粉、枸杞粉、桑葚粉（黑桑葚粉或白桑葚粉）中的一种或几种，经加水 and 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、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、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、金耳荞麦挂面、金耳挂面、金耳苦荞挂面、金耳青稞挂面、70%+黑青稞松茸挂面、70%+黑青稞黑苦荞黑小麦挂面、荞麦黑小麦挂面、茶叶挂面、薏仁挂面、黑小麦荞麦挂面、黑小麦荞麦低盐挂面、黑青稞黑小麦挂面、紫薯挂面、枸杞挂面、桑葚挂面、五彩谷蔬挂面、多采谷蔬挂面、鸡蛋风味挂面、荞麦风味挂面、菠菜风味挂面、西红柿风味挂面、山药风味挂面、南瓜风味挂面、香菇风味挂面、低盐花色挂面。

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、黑苦荞粉应符合本企业标准 Q/PZM 0008S 的规定。
- 2.1.7 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 2.1.8 南瓜粉、香菇粉、胡萝卜粉、菠菜粉、西红柿粉、山药粉、桑叶粉、紫薯粉应符合 Q/JSJS 0002S 的规定，见附录 A。
- 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 绿豆粉、黑麦粉、黑米粉、藜麦粉、燕麦粉应符合 GB2715 的规定。
- 2.1.12 鸡全蛋粉应符合 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 枸杞粉、桑葚粉应符合 GB/T29602 的规定。
- 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。

2.2 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.....	低盐产品: 0.12 其他添加食用盐的产品: 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

出厂检验项目出厂包括：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：刘庆岭、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 [*] ，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、黑青稞粉、黑苦荞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、荞麦粉（甜荞麦粉或苦荞麦粉）、鸡全蛋粉、香菇粉、绿豆粉、玉米粉、桑叶粉、黑麦粉、黑小麦粉、食用螺旋藻（钝顶螺旋藻或极大螺旋藻）、菠菜粉、胡萝卜粉、南瓜粉、青稞粉（黑青稞粉或白青稞粉）、燕麦粉、西红柿粉、山药粉、藜麦粉、食用小麦麸皮、黑米粉、金耳（粉碎）、牛油果粉、松茸粉、茶粉、奇亚籽粉、亚麻籽粉、薏仁粉、紫薯粉、枸杞粉、桑葚粉（黑桑葚粉或白桑葚粉）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。

“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（濮阳）有限公司