

Q/PZM 0009S-2026



中粮面业（濮阳）有限公司企业标准

Q/PZM 0009S-2026

全谷物荞麦挂面

2026-09-14 发布

2026-09-14 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。

本标准主要起草人：宋宁宁。

本标准自发布之日起替代 Q/PZM 0009S-2022，备案号：412616S-2022。

H N
Q B

全谷物荞麦挂面

1 范围

本标准规定了全谷物荞麦挂面的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以全谷物荞麦粉[含甜荞麦粉（≥50%）]为主要全谷物原料，添加黑苦荞麦粉、黑青稞粉、黑小麦粉、黑米粉、黑小米粉、黑豆粉、黑藜麦粉、黑燕麦粉、黑糯玉米粉、谷朊粉中的一种或几种，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全谷物荞麦挂面。

根据添加黑色谷物原料的数量分为几黑全谷物荞麦挂面，如添加九种黑色谷物原料分类名称为：九黑全谷物荞麦挂面等。

2 要求

2.1原辅料要求

- 2.1.1 荞麦粉、黑青稞粉应符合本企业 Q/PZM 0003S 的规定(见附录 A)。
- 2.1.2 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 2.1.3 黑米粉、黑小米粉、黑豆粉、黑藜麦粉、黑燕麦粉、黑糯玉米粉应符合 Q/XHLF 0004S 的规定，见附录 A。
- 2.1.4 黑小麦粉应符合 GB 1355 的规定。
- 2.1.5 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	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
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	GB 5009.12
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
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 其他要求

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。型式检验按国家相关规定执行。

Q/XHLF

兴化市联富食品有限公司企业标准

Q/XHLF 0004S-2025

代替Q/XHLF 0004S-2021

粮食加工品系列

2025-11-23 发布

2025-11-24 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-2021 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：刘庆峰、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，2025 年 11 月 23 日第四次修订。

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、熟制或不熟制、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

下列文件的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；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

国家市场监督管理总局令第70号(2023)《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

净含量应符合国家市场监督管理总局令第 70 号 (2023) 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。

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

本标准适用于以全谷物荞麦粉[含甜荞麦粉（ $\geq 50\%$ ）]为主要全谷物原料，添加黑苦荞麦粉、黑青稞粉、黑小麦粉、黑米粉、黑小米粉、黑豆粉、黑藜麦粉、黑燕麦粉、黑糯玉米粉、谷朊粉中的一种或几种，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全谷物荞麦挂面。

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》、GB/T4802《全谷物食品命名与标示要求》要求制定了本企业标准，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 规定。

中粮面业（濮阳）有限公司