



412608S-2017



中粮面业（濮阳）有限公司企业标准

Q/PZM 0002S-2017

---

# 挂面

2017-11-02 发布

2017-11-02 实施

---

中粮面业（濮阳）有限公司 发布

## 前 言

本标准按照 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》编写。

附录 A、B、C 为本标准规范性文本。

本标准由中粮面业（濮阳）有限公司提出并起草。

本标准同样适用的制造企业：中粮（郑州）粮油工业有限公司 地址：郑州经济技术开发区航海东路 1746 号。

本标准起草人：赵庆华、宋宁宁

H N

Q B

# 挂 面

## 1 范围

本标准规定了挂面的分类, 要求, 试验方法, 检验规则, 标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以小麦粉为主要原料, 辅以食用盐添加或不添加荞麦粉、鸡全蛋粉、香菇粉、绿豆粉、苦荞粉、玉米粉、钝顶螺旋藻粉、菠菜粉、胡萝卜粉、南瓜粉中的一种或几种辅料, 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干面条制品。

## 2 要求

### 2.1 原料

- 2.1.1 小麦粉应符合 GB/T1355 规定。
- 2.1.2 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB2721 规定。
- 2.1.3 生产用水应符合 GB 5749 规定。
- 2.1.4 玉米粉应符合 GB/T10463 规定。
- 2.1.5 螺旋藻粉应符合 GB/T16919 规定。
- 2.1.6 绿豆粉应符合 DB21/T590 规定。
- 2.1.7 鸡全蛋粉应符合 Q/GRD 0001S 规定, 见附录 A。
- 2.1.8 荞麦粉、苦荞粉应符合 Q/06A0954S 规定, 见附录 B。
- 2.1.9 南瓜粉、香菇粉、胡萝卜粉、菠菜粉应符合 Q/JSDS 0002S 规定, 见附录 C。

### 2.2 规格尺寸

长度(100mm; 120mm;140mm; 160mm; 180mm; 200mm; 220mm; 240mm; 260mm;280mm;300mm) ±8mm

厚度 0.6mm-1.6mm

宽度 0.8mm-25.0mm

圆条挂面  $\phi$  0.8mm-3.0mm

### 2.3 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	光滑长条形	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	

注: 长度小于 180 mm 的产品不检测弯曲折断率, 厚度大于 1.4mm 的产品不检测弯曲折断率。

### 2.4 理化指标

理化指标应符合表 2 的要求。

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/碱液 ml /10g	≤ 4.0	GB 5009.239
自然断条率/%	≤ 5.0	LS/T3212
熟断条率/%	≤ 5.0	LS/T3212
烹调损失/%	≤ 10.0	LS/T3212
食盐/g/100g	≤ 1.0	GB 5009.44
镉(以 Cd 计),mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.15
汞(以 Hg 计),mg/kg	≤ 0.02	GB 5009.17
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：带“\*”指标严于食品污染物限量 GB2762 规定。

## 2.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF1070 规定。

## 2.6 生产加工过程卫生要求

应符合 GB14881 的规定。

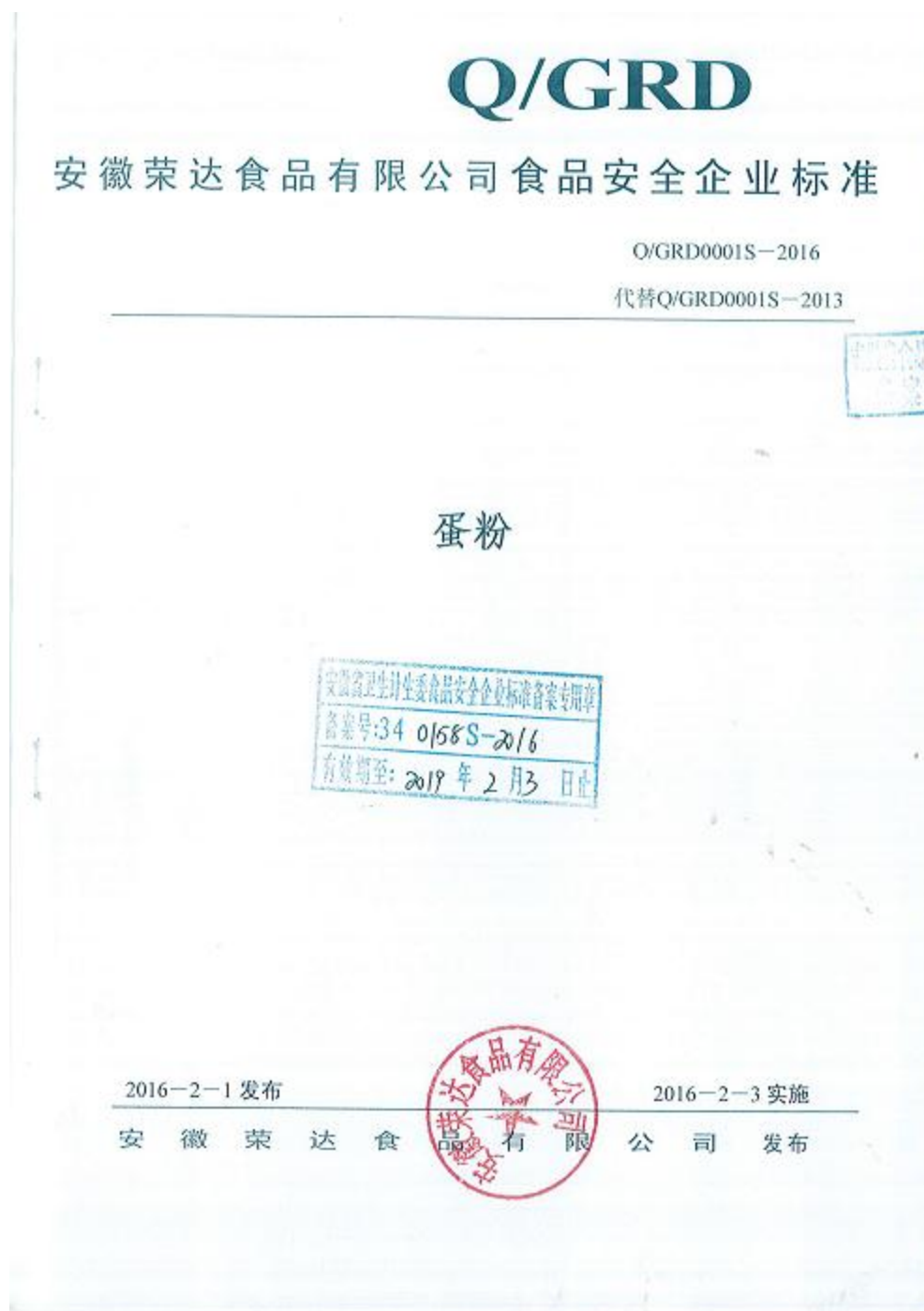
## 2.7 其它卫生要求

真菌毒素限量应符合 GB2761 的规定，污染物应符合 GB2762 的规定，农药残留应符合 GB2763 的规定。

## 3 检验

出厂检验项目包括感官指标、净含量及允许短缺量、水分、规格、酸度、不整齐度、弯曲折断率、熟断条率、烹调损失率；型式检验按国家有关规定执行。

附录 A



Q/GRD0001S-2016

## 前 言



本标准所有内容应符合强制性国家标准、行业标准及地方标准，若与其相抵触，以强制性国家标准、行业标准及地方标准为准。

本企业对本标准的合法性、真实性、准确性、技术合理性和实施后果负责。

本标准结构和格式按 GB/T1.1《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》要求进行编制。

本标准依据《中华人民共和国食品安全法》、《食品安全企业标准备案办法》、《安徽省食品安全企业标准备案实施细则》（暂行）、GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》的要求，参照 GB 2749《食品安全国家标准 蛋与蛋制品》、GB 2761《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》、GB2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》和 GB 2763《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》进行编写。

本标准代替 Q/GRD001S-2013《蛋粉》（标准备案号：340265S-2013）

本标准与 Q/GRD001S-2013《蛋粉》相比，主要变化如下：

- 增加了理化指标蛋白质。
- 规范性引用文件名称进行了更新。

本标准由安徽荣达食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：董世建、刘家荣

本标准自 2013 年 1 月 24 日首次发布，于 2016 年 2 月 3 日延续修订发布。

# 蛋粉



## 1 范围

本标准规定了蛋粉术语和定义、技术要求、食品添加剂、生产加工过程的卫生要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输和贮存。

本标准适用于以优质鲜鸡蛋为原料，经相应的加工工艺制成的蛋粉产品（具体生产工艺见本标准中 3 术语和定义）。

## 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。凡注日期的引用文件，仅所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 2749	食品安全国家标准 蛋与蛋制品
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 4789.2	食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
GB 4789.3	食品安全国家标准 食品微生物学检验 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 4789.5	食品安全国家标准 食品微生物学检验 志贺氏菌检验
GB 5009.3	食品安全国家标准 食品中水分的测定
GB 5009.5	食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
GB/T 5009.6	食品中脂肪的测定
GB 5009.12	食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB 5009.15	食品安全国家标准 食品中镉的测定
GB 5009.17	食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定
GB/T 5009.47	蛋与蛋制品卫生标准的分析方法
GB 5749	生活饮用水卫生标准
GB 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB/T 25009	蛋制品生产管理规范
GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB 29921	食品安全国家标准 食品中致病性细菌限量
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则
	定量包装商品计量监督管理办法（国家质量监督检验检疫总局[2005]第75号令）
	食品召回管理规定（国家质量监督检验检疫总局第98号令）

Q/GRD0001S-2016

### 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

#### 3.1 全蛋粉

以鸡蛋为原料，经清洗、磕蛋、过滤、冷却、均质、巴氏杀菌（或不杀菌）、冷却、喷雾干燥等工艺制成的蛋粉制品。

#### 3.2 蛋黄粉

以鸡蛋为原料，经清洗、磕蛋、分离蛋白液、过滤、冷却、均质、巴氏杀菌（或不杀菌）、冷却、喷雾干燥等工艺制成的蛋粉制品。

#### 3.3 蛋黄球蛋白粉

以鸡蛋为原料，经清洗、磕蛋、分离蛋白液、过滤、冷却、稀释、澄清、超滤除菌、喷雾干燥等工艺制成的蛋黄球蛋白粉制品。

#### 3.4 蛋白粉

以鸡蛋为原料，经清洗、磕蛋、分离蛋黄液、过滤、冷却、发酵（或不发酵）、喷雾干燥、巴氏杀菌（或不杀菌）等工艺制成的蛋粉制品。

### 4 原料要求

4.1 鲜鸡蛋应符合 GB2749 的规定；

4.2 所用原料应符合 GB2761、GB2762、GB2763 的规定。不得添加非食用物质。

### 5 技术要求

#### 5.1 感官指标

应符合表1的规定，感官指标检验按GB/T5009.47的规定执行。

表1 感官要求

品种	要求	检验方法
全蛋粉	呈粉末状或极易松散之块状，均匀淡黄色，具有全蛋粉的正常气味，无异味、无杂质	取适量试样置于白色瓷盘中，在自然光下观察色泽和状态，尝其滋味，闻其气味。
蛋黄粉	呈粉末状或极易松散之块状，均匀黄色，具有蛋黄粉的正常气味，无异味、无杂质	
蛋黄球蛋白粉	呈粉末状，均匀浅白色至浅粉红色，具有蛋黄球蛋白粉的正常气味，无异味、无杂质	
蛋白粉	呈粉末状或极易松散之块状，均匀白色或乳白色，具有蛋白粉的正常气味，无异味、无杂质	

Q/GRD0001S-2016

### 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

#### 3.1 全蛋粉

以鸡蛋为原料，经清洗、磕蛋、过滤、冷却、均质、巴氏杀菌（或不杀菌）、冷却、喷雾干燥等工艺制成的蛋粉制品。

#### 3.2 蛋黄粉

以鸡蛋为原料，经清洗、磕蛋、分离蛋白液、过滤、冷却、均质、巴氏杀菌（或不杀菌）、冷却、喷雾干燥等工艺制成的蛋粉制品。

#### 3.3 蛋黄球蛋白粉

以鸡蛋为原料，经清洗、磕蛋、分离蛋白液、过滤、冷却、稀释、澄清、超滤除菌、喷雾干燥等工艺制成的蛋黄球蛋白粉制品。

#### 3.4 蛋白粉

以鸡蛋为原料，经清洗、磕蛋、分离蛋黄液、过滤、冷却、发酵（或不发酵）、喷雾干燥、巴氏杀菌（或不杀菌）等工艺制成的蛋粉制品。

### 4 原料要求

4.1 鲜鸡蛋应符合 GB2749 的规定；

4.2 所用原料应符合 GB2761、GB2762、GB2763 的规定，不得添加非食用物质。

### 5 技术要求

#### 5.1 感官指标

应符合表1的规定。感官指标检验按GB/T5009.47的规定执行。

表1 感官要求

品种	要求	检验方法
全蛋粉	呈粉末状或极易松散之块状，均匀淡黄色，具有全蛋粉的正常气味，无异味、无杂质	取适量试样置于白色瓷盘中，在自然光下观察色泽和状态，尝其滋味，闻其气味。
蛋黄粉	呈粉末状或极易松散之块状，均匀黄色，具有蛋黄粉的正常气味，无异味、无杂质	
蛋黄球蛋白粉	呈粉末状，均匀浅白色至浅粉红色，具有蛋黄球蛋白粉的正常气味，无异味、无杂质	
蛋白粉	呈粉末状或极易松散之块状，均匀白色或乳白色，具有蛋白粉的正常气味，无异味、无杂质	

5.2理化指标  
应符合表2的规定。

表2 理化指标

项 目		指 标	试验方法
水分 (%)	全蛋粉	≤4.0	GB 5009.3
	蛋黄粉		
	蛋黄球蛋白粉	≤8.0	GB 5009.3
脂肪 (%)	全蛋粉	≥40	GB/T 5009.6
	蛋黄粉	≥60	
蛋白质 (%)	蛋黄球蛋白粉	≥80	GB 5009.5
	蛋白粉	≥78	
	全蛋粉	≥45	
	蛋黄粉	≥30	
游离脂肪酸 (%)	全蛋粉	≤4.0	GB/T 5009.6
	蛋黄粉		
铅(以 Pb 计), mg/kg		≤0.15	GB 5009.12
总汞(以 Hg 计), mg/kg		≤0.05	GB 5009.17
镉(以 Cd 计), mg/kg		≤0.05	GB 5009.15
六六六、滴滴涕		按 GB2763 规定执行	
其他污染物限量、农药最大残留限量		应符合GB 2762、GB 2763和国家有关法律、法规、行政规章和强制性标准的规定。	

## 5.3 微生物指标及试验方法

微生物及试验方法应符合表3的规定。

表3 微生物指标及试验方法

项 目	采样方案 <sup>a</sup> 及限量				试验方法
	n	C	n	M	
菌落总数 <sup>b</sup> /(cfu/ml)	5	2	5X10 <sup>4</sup>	10 <sup>6</sup>	GB4789.2
大肠菌群 <sup>b</sup> /(cfu/ml)	5	2	10	10 <sup>7</sup>	GB4789.3
沙门氏菌	5	0	0	-	GB4789.4

<sup>a</sup>样品的采样及处理按GB 4789.1执行；  
<sup>b</sup>不适用于非即食的蛋制品。  
 致病菌(沙门氏菌)采样方案及限量若非指定，均以/25g或/25ml表示。

Q/GRD0001S-2016

#### 5.4 食品添加剂

使用食品添加剂应符合GB2760的规定。

#### 5.5 净含量允差

净含量按标签标注，其负偏差应符合国家质量监督检验检疫总局令[2005]75号《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。检验按JJF1070的规定进行。

#### 6 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881和GB/T 25009的规定。

#### 7 检验规则

##### 7.1 组批

同一投料、同一工艺条件、品种，规格相同的产品为一批。

##### 7.2 抽样方法

在库房内按批随机抽取2/1000件，不应少于6件（3件备用）

##### 7.3 出厂检验

7.3.1 每批产品必须经本厂检验部门检验合格后，方可出厂。

7.3.2 出厂检验项目为感官指标、水分、脂肪（适用于全蛋粉、蛋黄粉）、蛋白质（适用于蛋白粉、蛋黄球蛋白粉）、净含量、大肠菌群、菌落总数。

##### 7.4 判定规则

出厂检验项目全部符合要求，则判该批产品合格。若有一项不符合出厂检验要求的，可在该批产品中重新加倍抽样，对不合格项进行复验，若仍不合格，则判该批产品不合格；大肠菌群、菌落总数指标如有不合格，则判定该批产品不合格。

##### 7.5 型式检验

7.5.1 正常生产时，型式检验每半年进行一次，有下列情况之一亦应进行型式检验：

- 新产品试制定型鉴定时；
- 停产半年以上，恢复生产时；
- 更改主要原料或更改关键工艺，可能影响产品性能时；
- 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大出入时；
- 国家质量监督机构质量抽检时。

7.5.2 型式检验项目包括：技术要求中的全部项目。

##### 7.6 判定规则

微生物指标如有不合格，则判定该批产品不合格；其他指标如有不合格，则在保留样品中对不合格项目进行复检，如仍不合格，则判定该批产品不合格。

#### 8 标签、标志、包装、运输、贮存、保质期

##### 8.1 标签、标志

8.1.1 包装储运标志应符合GB/T191的规定。

8.1.2 外包装应标明：产品名称、厂名、厂址、生产日期、净含量、生产许可证标志和编号。

8.1.3 销售包装标签的标注内容应符合GB7718和GB28050标准的规定。

##### 8.2 包装

8.2.1 内包装材料和容器应符合相应的食品安全要求，包装应封装严密。

Q/GRD0001S-2016



8.2.2 外包装必须牢固，适于贮运。

### 8.3 运输

8.3.1 运输工具应干燥清洁卫生，不得与有毒、有害、有异味、有腐蚀性的货物混运。

8.3.2 运输途中应防止烈日曝晒和雨淋。

8.3.3 产品在运输过程中应轻拿轻放，严禁抛掷或重压、碰撞。

### 8.4 贮存

产品应贮存在清洁卫生、阴凉、干燥通风的仓库内，不应与有毒、有害、有异味的货物混储，应远离污染源，保质期

### 8.5 保质期

在本标准规定条件下，全蛋粉、蛋黄粉的保质期为 12 个月，蛋白粉和蛋黄球蛋白粉的保质期为 24 个月

## 9 召回

应按《食品召回管理规定》执行。

附录 B

# 天津市食品安全企业标准

Q/06A0954S-2017

## 荞麦粉

备案号: 120792S-2017  
备案日期: 2017年6月21日



2017年6月21日发布

2017年6月21日实施

天津港保税区爱信食品有限公司发布

## 前 言

本标准是根据 GB/T 1.1-2009《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》的要求进行编写。

本标准由天津港保税区爱信食品有限公司起草、提出并负责解释。

本标准主要起草人：王同禄

本标准于 2011 年 11 月 25 日首次发布。

本标准于 2014 年 7 月 7 日进行了修订，修订内容如下：

-本标准适用范围修改为“本标准适用于以荞麦或苦荞麦为原料，经筛选、去壳或不去壳、碾磨、过筛、混合、包装制成的荞麦粉”；

-调整了含砂量、灰分和粗细度指标，增加了总黄酮及涉及产品安全卫生的黄曲霉毒素 B1、赭曲霉毒素 A、铬、镉的指标；

-补充了总黄酮及涉及产品安全卫生的黄曲霉毒素 B1、赭曲霉毒素 A、铬、镉等指标的检测方法；规范了引用文件，按标准最新版次引用。

本标准于 2017 年 6 月 21 日进行了修订，修订内容如下：

-去除了理化指标中总黄酮项目；

-调整了铬的指标；

-规范了引用文件，按标准最新版次引用。



## 荞麦粉

### 1 范围

本标准规定了荞麦粉的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输及贮存。

本标准适用于以荞麦或苦荞麦为原料，经筛选、去壳或未去壳、碾磨、过筛、混合、包装制成的荞麦粉。

### 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 2715 粮食卫生标准
- 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 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
- 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 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定
- GB/T 5009.19 食品中有机氯农药多组分残留量的测定
- GB/T 5009.20 食品中有机磷农药残留量的测定
- 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 5009.96 食品安全国家标准 食品中赭曲霉毒素 A 的测定
- GB 5009.123 食品安全国家标准 食品中铬的测定
- GB/T 5491 粮食、油料检验扦样、分样法
- GB/T 5492 粮油检验 粮食、油料的色泽、气味、口味鉴定
- GB/T 5507 粮油检验 粉类粗细度测定
- 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 9683 复合食品包装袋卫生标准
- GB/T 10458 荞麦
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB 23200.9 食品安全国家标准 粮谷中 475 种农药及相关化学品残留量测定 气相色谱-质谱法
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- 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令 75 号 《定量包装商品计量监督管理办法》
- 国家质量监督检验检疫总局令 102 号 《食品标识管理规定》



Q/06A0954S-2017

### 3 分类

- 3.1 产品按粗细度分为1型荞麦粉、2型荞麦粉和3型荞麦粉三种。  
3.2 产品按原料分为甜荞麦粉和苦荞麦粉。

### 4 要求

#### 4.1 原料要求

荞麦或苦荞麦应符合 GB/T 10458 和 GB 2715 的要求，同时满足 GB2761、GB2762、GB2763 的要求。

#### 4.2 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
色泽	具有本品特有的色泽
组织形态	粉状、无霉变、无结块
滋、气味	气味、口味正常，无异味、异嗅
杂质	无肉眼可见外来杂质

#### 4.3 理化指标

理化指标应符合表2规定。

表2 理化指标

项 目	指标		
	1 型	2 型	3 型
水分, g/100g $\leq$	14		
粗细度, g/100g	全部通过 CB30 号筛 (60 目-0.3mm)	全部通过 CB30 号筛, 95% 以上通过 CB36 号筛 (90 目-0.2mm)	全部通过 CB36 号筛, 95% 以上通过 CB42 号筛 (110 目-0.15mm)
灰分, g/100g $\leq$	3.5	2.5	2.2
含砂量, g/100g $\leq$	0.1	0.07	0.05
脂肪酸值, mgKOH/100g $\leq$	80		
磁性金属物, g/kg $\leq$	0.003		
铅(以 Pb 计), mg/kg $\leq$	0.2		
镉, mg/kg $\leq$	0.1		
铬, mg/kg $\leq$	0.8		
总砷, mg/kg $\leq$	0.5		
黄曲霉毒素 B1, $\mu$ g/kg $\leq$	5.0		
赭曲霉毒素 A, $\mu$ g/kg $\leq$	5.0		
净含量	符合《定量包装商品计量监督管理办法》		

#### 4.4 食品添加剂

- 4.4.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。  
4.4.2 食品添加剂品种及其使用量应符合 GB2760 的规定。

4.5 真菌毒素限量、污染物限量、农药最大残留限量应符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。

#### 4.6 真实性要求



产品不得加入非食用物质。

#### 4.7 生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

### 5 试验方法

#### 5.1 感官检验

5.1.1 状态：将样品倒入清洁、干燥的白瓷盘中，用感觉器官进行检验。

5.1.2 组织状态、溢气味：按 GB/T 5492 规定的方法进行检验。

#### 5.2 理化检验

5.2.1 水分：按 GB 5009.3 规定的方法进行测定。

5.2.2 粗细度：按 GB/T 5507 规定的方法进行测定。

5.2.3 灰分：按 GB 5009.4 规定的方法进行测定。

5.2.4 含砂量：按 GB/T 5508 规定的方法进行测定。

5.2.5 脂肪酸值：按 GB/T 5510 规定的方法进行测定。

5.2.6 磁性金属物：按 GB/T 5509 规定的方法进行测定。

5.2.7 铅：按 GB 5009.12 规定的方法进行测定。

5.2.8 镉：按 GB 5009.15 规定的方法进行测定。

5.2.9 铬：按 GB 5009.123 规定的方法测定。

5.2.10 总砷：按 GB 5009.11 规定的方法测定。

5.2.11 黄曲霉毒素 B<sub>1</sub>：按 GB 5009.22 规定的方法测定。

5.2.12 赭曲霉毒素 A：按 GB 5009.96 规定的方法测定。

5.2.13 净含量检验：按 JJF 1070 规定的方法测定。

### 6 检验规则

#### 6.1 组批与抽样

以同一批投料、同一生产线、同一规格的包装完好的产品为一批，每批产品随机抽取不少于 2kg 作为样品。

#### 6.2 检验分类

检验分为出厂检验和型式检验。

##### 6.2.1 出厂检验

每批产品须由厂质量检验部门对产品的感官、水分、粗细度、灰分、净含量进行检验，检验合格并签发合格证后方可出厂。

##### 6.2.2 型式检验

型式检验项目包括本标准对产品要求的全部检验项目。正常生产时，每半年进行一次，有下列情况之一时，亦应进行：

- a) 新产品投产前；
- b) 当原料来源、设备有变化时；
- c) 停产半年以上再恢复生产时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- e) 国家食品安全监督管理部门提出要求时。

#### 6.3 判定规则

检验结果全部符合标准要求，则判定该批产品为合格批。检验项目中有不合格项目，可从原批产品中加倍抽取样品，对不合格项进行复验。如仍有不合格项目，则判定该批产品不合格。

### 7 标志、包装、运输、贮存



Q/06A0954S-2017

**7.1 标志**

产品标签应符合 GB 7718 、 GB 28050 及《食品标识管理规定》的规定。包装箱上应印有图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

**7.2 包装**

产品内包装采用聚乙烯袋，应符合 GB 4806.7 的要求。产品外包装采用复合纸袋应符合 GB 9683 规定。

**7.3 运输**

运输工具必须清洁卫生干燥，备有防雨防晒设施；不得与有毒有害有异味的物品混装混运。

**7.4 贮存**

产品常温保存在阴凉、通风、干燥的仓库内，堆放应隔墙离地，不得与有毒有害有异味物品混堆混放。在符合上述规定的条件下，产品自生产之日起未开封时保质期为 12 个月。



Q/D6A0954S-2017

## 编制说明

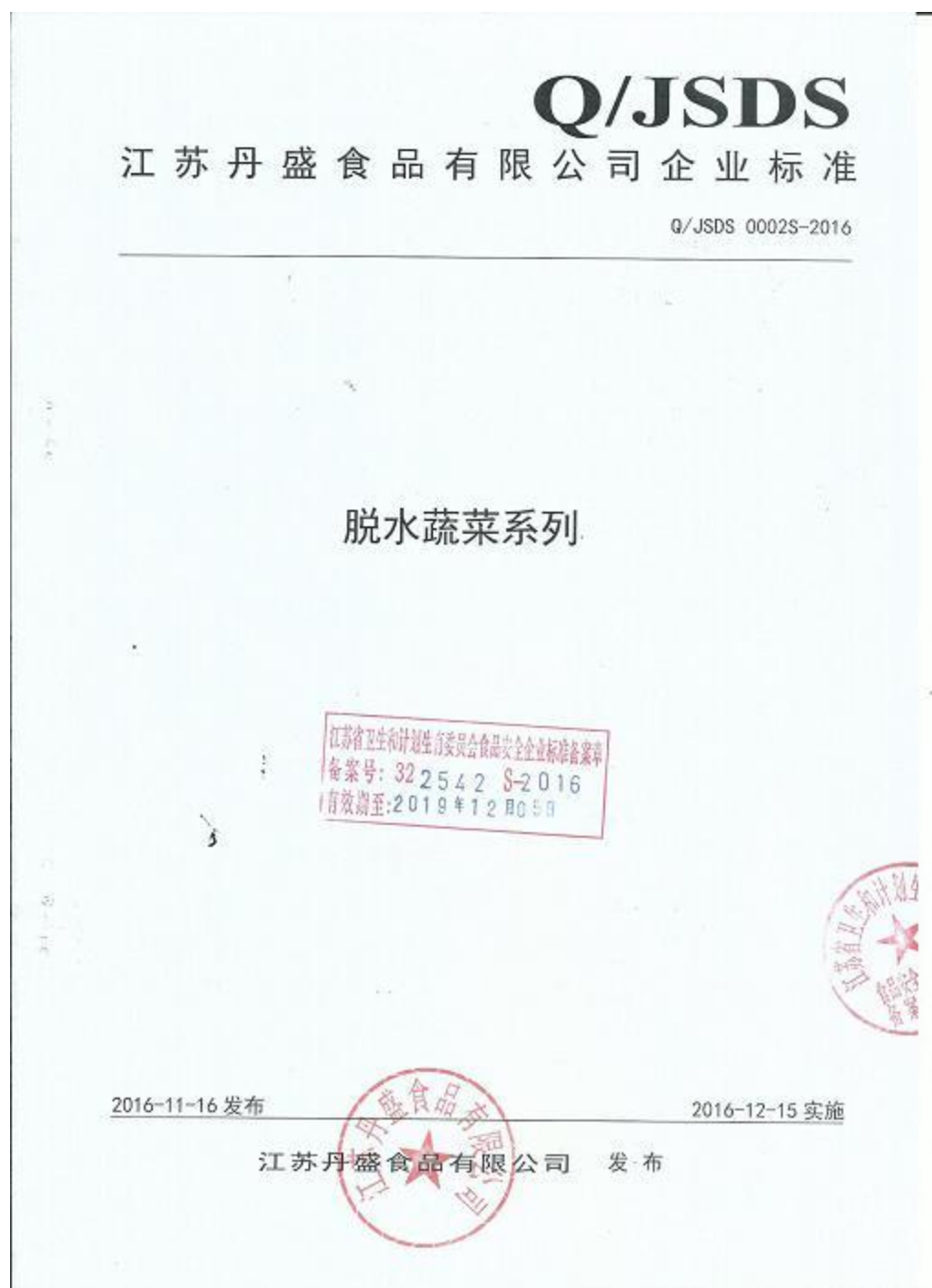
荞麦粉目前尚无国家标准和行业标准，我们制定了本产品标准，作为组织生产和质量监督、检验的依据。

本标准依据 GB/T 10458《荞麦》，《其他粮食加工品生产许可证审查细则》（2006版）以及原材料、产品特性、加工的工艺特性制定。其中产品感官要求、理化指标中水分、灰分、粗粒度、含砂量、磁性金属物、脂肪酸值参考 GB 1355《小麦粉》及产品自身特性制定；黄曲霉毒素 B1 和赭曲霉毒素 A 依据 GB 2761《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》制定；铅、镉、锡及总砷依据 GB 2762《食品安全国家标准 食品中的污染物限量》制定。

本次修订，增加了标准依据 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量》和 GB 28050《食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则》；按更新标准规范了引用文件；调整和增加了理化指标（见本标准中 4.3 理化指标）和检验方法（见本标准中的引用文件）。



附录 C



# Q/JSDS

## 江苏丹盛食品有限公司企业标准

Q/JSDS 0002S-2016

### 脱水蔬菜系列

江苏省卫生和计划生育委员会食品安全企业标准备案章  
备案号: 322542 S-2016  
有效期至: 2019年12月05日



2016-11-16 发布

2016-12-15 实施

江苏丹盛食品有限公司 发布



# Q/JSDS

## 江苏丹盛食品有限公司企业标准

Q/JSDS 0002S-2016

### 脱水蔬菜系列

江苏省卫生和计划生育委员会食品安全企业标准备案章  
备案号: 322542 S-2016  
有效期至: 2019年12月05日



2016-11-16 发布

2016-12-15 实施

江苏丹盛食品有限公司 发布



Q/JSDS 0002S—2016

3.2 根据蔬菜品种及产品形态不同命名；粒状产品命名规则为“脱水+蔬菜名”；粉状产品命名规则为“蔬菜名+粉”命名。示例：以青葱为原料，加工成粒状的产品命名为脱水青葱；加工成粉状的产品命名为青葱粉。

#### 4 要求

##### 4.1 原料要求

4.1.1 蔬菜：应选用新鲜采摘的可食部分，大小基本均匀，色泽正常，成熟度适中，无病虫害，无腐烂、霉变，无明显机械损伤，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。

##### 4.2 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	与原料固有的色泽相近或一致。
气味与滋味	具有原蔬菜的气味与滋味，无异味。
组织状态	呈均匀的粒状或粉状，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 (以脱水芹菜、香菜、黄瓜、菠菜及其粉)
铅(以 Pb 计), mg/kg	0.2
总砷(以 As 计), mg/kg	0.5
镉(以 Cd 计), mg/kg	0.05
总汞(以 Hg 计), mg/kg	0.01
亚硝酸盐(以 SO <sub>2</sub> 计), mg/kg	30
六六六(BHC), mg/kg	0.05
滴滴涕(DDT), mg/kg	0.05
甲胺磷, mg/kg	0.05
敌敌畏, mg/kg	0.2
杀螟硫磷, mg/kg	0.5
氧乐酯, mg/kg	0.5
食品添加剂	应符合 GB 2760 的规定

## 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、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌)	不得检出

## 4.5 其他农药残留限量

其他农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

## 4.6 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 镉

按 GB 5009.15 中规定的方法进行。

## 5.2.5 总汞

按 GB 5009.17 中规定的方法进行。

## 5.2.6 总砷

按 GB 5009.11 中规定的方法进行。

## 5.2.7 重碳酸盐



Q/JSBS 0002S—2016

按 GB 5009.34 中规定的方法进行。

#### 5.2.8 六六六、滴滴涕、甲胺磷、敌敌畏、杀螟硫磷、氯菊酯

按 GB 2763 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 志贺氏菌

按 GB 4789.5 规定的方法执行。

#### 5.3.5 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：

- 产品批量投产前；
- 正常生产每半年或停产三个月以上恢复生产时；
- 原料来源、生产设备发生改变可能影响产品质量时；
- 出厂检验与上次型式检验有较大区别时；
- 食品安全监督部门提出要求时。

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、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，箱内附有产品合格证。

#### 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，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，从生产之日起保质期为 12 个月。



## 编制说明

挂面是以小麦粉为主要原料，辅以食用盐或添加或不添加荞麦粉、鸡全蛋粉、香菇粉、绿豆粉、苦荞粉、玉米粉、钝顶螺旋藻粉、菠菜粉、胡萝卜粉、南瓜粉中的一种或几种辅料，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干面条制品。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/T3212《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。

本标准规定了挂面的分类，要求，试验方法，检验规则，标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准中“铅”指标严于食品污染物限量 GB2762 标准要求。

H N

中粮面业（濮阳）有限公司

2017年09月27日

Q B