



412806S-2018



新密市振勇食品有限责任公司企业标准

Q/XZYS 0001S-2018

生湿面制品

2018-09-10 发布

2018-09-10 实施

新密市振勇食品有限责任公司 发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》编写。

本标准的附录 A 为规范性附录。

本标准由新密市振勇食品有限责任公司提出并起草。

本标准起草人：李志涛。

H N

Q B

生湿面制品

1 范围

本标准规定了生湿面制品的要求、检验方法、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、玉米淀粉、玉米粉、绿豆粉、黄豆粉、高粱粉、水为主要原料，添加或不添加大豆油，添加食用盐、丙酸钙或丙酸钠，经称量、和面搅拌、成型、包装制成的非即食生湿面制品。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。

2.1.2 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。

2.1.3 玉米粉应符合 GB/T 10463 和 GB 2715 的规定。

2.1.4 绿豆粉、黄豆粉、高粱粉应符合 Q/WQS 0001S（见附录 A）的规定。

2.1.5 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.6 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。

2.1.7 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。

2.1.8 丙酸钙应符合 GB 25548 的规定。

2.1.9 丙酸钠应符合 GB 25549 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	外形完整，具有该产品应有的形态，结构均匀	从样品中取出 500g，倒入一洁净的白瓷盘中，在自然光线下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色泽	具有本产品应有的正常色泽	
气味	具有产品应有的气味，无异味	
滋味	具有产品应有的滋味，无哈喇味	
杂质	无正常视力可见外来杂质	

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, g/100g	≤ 45	GB 5009.3
酸度, °T	≤ 4.0	GB 5009.239
食用盐（以氯化钠计），g/100g	≤ 4.0	GB 5009.44
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
丙酸盐（以丙酸计），g/kg	≤ 0.25	GB 5009.120

总砷（以 As 计），mg/kg	≤	0.15	GB 5009.11
铅*（以 Pb 计），mg/kg	≤	0.4	GB 5009.12
*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。			

2.4 净含量及允许短缺量

净含量及许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

2.5 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生要求应符合 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；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

出厂检验项目包括感官要求、净含量及允许短缺量、水分、酸度。型式检验按国家相关规定执行。

附录 A:



411359S-2017



武陟县全瑞兴食品有限公司企业标准

Q/WQS 0001S-2017

杂粮粉

2017-06-19 发布

2017-06-19 实施

武陟县全瑞兴食品有限公司 发布

Q/WQS 0001S-2017

前 言

本标准文本按GB/T 1.1 《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》的规定编写。

本标准由武陟县全瑞兴食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：杨振宁。

H N

Q B

杂粮粉

1 范围

本标准规定了杂粮粉的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以绿豆、黄豆、玉米、高粱、荞麦、黑米、黑豆、糯米、红豆、小米为原料，经磁选、筛选、去石、脱皮、碾磨、添加小麦粉搅拌、包装而成的。

2 要求

2.1原辅料

- 2.1.1 绿豆应符合GB/T10462和GB2715的规定。
- 2.1.2 生产用水应符合GB 5749的规定。
- 2.1.3 黄豆应符合NY/T954和GB2715的规定。
- 2.1.4 玉米应符合GB1353和GB2715的规定。
- 2.1.5 高粱应符合GB/T8231和GB2715的规定。
- 2.1.6 荞麦应符合GB/T10458和GB2715的规定。
- 2.1.7 黑米应符合NY/T832和GB2715的规定。
- 2.1.8 黑豆应符合GB 1352和GB2715的规定。
- 2.1.9 糯米应符合DB42/T1034和GB2715的规定。
- 2.1.10 红豆应符合NY/T599和GB2715的规定。
- 2.1.11 小米应符合GB/T11766和GB2715的规定。
- 2.1.12 小麦粉应符合GB/T 1355和GB2715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	纯绿豆粉、绿豆小麦粉	浅绿色	随机取5g被测样品，将被测样品
	纯黄豆粉、黄豆小麦粉	浅黄色	
	纯玉米粉、玉米小麦粉	浅黄色	倒在洁净的白瓷盘中，在自然光线下
	纯高粱粉、高粱小麦粉	浅红色	
	纯荞麦粉、荞麦小麦粉	浅绿色	用肉眼直接观察色泽、性状、杂质等
	纯黑米粉、黑米小麦粉	浅灰色	
	纯黑豆粉、黑豆小麦粉	浅灰色	项目的检验。用鼻嗅的方法检验样品
		天然固有的香味。	

Q/WQS 0001S-2017

	纯糯米粉、糯米小麦粉	白色
	纯红豆粉、红豆小麦粉	浅红色
	纯小米粉、小米小麦粉	浅黄色
滋味和气味	具有本品应有的滋味，无异味	
性状	粉末状，无结块	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

2. 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, g/100 g	≤ 13	GB 5009.3
灰分, g/100 g	≤ 1.0	GB/T 8306
含砂量, g/100 g	≤ 0.02	GB/T5508
磁性金属物, g/kg	≤ 0.003	GB/T5509
粗细度 (50目标准筛通过率), %	≥ 98.0	GB/T5507
*总砷 (以As计), mg/kg	≤ 0.3	GB 5009.11
镉 (以Cd计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.15
铅 (以Pb计), mg/kg	≤ 0.2	GB 5009.12
总汞 (以Hg计), mg/kg	≤ 0.02	GB 5009.17
黄曲霉毒素B ₁ , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
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	≤ 4.0	GB/T 5009.145
单宁 ^a (以干基计) %	≤ 0.3	GB/T 15686

注：*总砷的指标严于食品安全国家标准。a仅限于单宁只限高粱粉、高粱小麦粉

2. 4净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合JJF1070的规定

2. 5生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生要求应符合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。农药残留量应符合GB 2763的规定。

Q/WQS 0001S-2017

编制说明

本标准适用于以绿豆、黄豆、玉米、高粱、荞麦、黑米、黑豆、糯米、红豆、小米为原料，经磁选、筛选、去石、脱皮、碾磨、添加小麦粉搅拌、包装而成的。根据《中华人民共和国标准化法》和《中华人民共和国食品安全法》的有关规定，参照了GB 2715《食品安全国家标准 粮食》而制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

注：本标准中总砷指标严于食品安全国家标准GB 2762。

武陟县全瑞兴食品有限公司

2017年05月23日

编制说明

生湿面制品是以小麦粉、玉米淀粉、玉米粉、绿豆粉、黄豆粉、高粱粉、水为主要原料，添加或不添加大豆油，添加食用盐、丙酸钙或丙酸钠，经称量、和面搅拌、成型、包装制成的。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《其他粮食加工品（谷物粉类制成品）生产许可要求》制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准规定了生湿面制品的要求、检验方法、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安全国家标准 GB 2762 的规定。

新密市振勇食品有限责任公司

H N

Q B