



410082S-2019



中粮面业（濮阳）有限公司企业标准

Q/PZM 0002S-2019

挂 面

2019-01-09 发布

2019-01-09 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。

本标准的附录 A、B、C、D、E 为规范性附录。

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：

沈阳香雪面粉股份有限公司 地址：辽宁省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：河北秦皇岛经济技术开发区东区鹏泰路 3 号；

中粮面业（德州）有限公司 地址：山东省德州市德城区运粮路 68 号；

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；

中粮面业（泰兴）有限公司 地址：江苏省泰兴市经济开发区过泰路 8 号；

中粮面业（海宁）有限公司 地址：浙江省海宁市经济开发区施带路 33 号；

中粮（成都）粮油工业有限公司 地址：四川省成都市新津县金华镇清凉西路 66 号；

中粮面业（庐江）有限公司 地址：安徽省合肥市庐江县高新区军二西路 688 号；

本标准起草人：赵庆华、张宝庆、解树珍、宋宁宁。

本标准自发布之日起替代 Q/PZM 0002S-2018，备案号：411491S-2018，备案日期：2018-5-24。

Q B

挂 面

1 范围

本标准规定了挂面的分类、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为原料，添加或不添加食用盐、碳酸钠、食用淀粉（食用小麦淀粉、食用玉米淀粉、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、苦荞粉、玉米粉、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（粉碎）、燕麦（粉碎）、黑麦粉、黑小麦粉、番茄粉、山药粉、藜麦米（粉碎）、食用小麦麸皮、黑米（粉碎）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干面条制品。

2 要求

2.1 原料

- 2.1.1 小麦粉应符合 GB/T 1355 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 青稞应符合 GB/T 11760 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.7 食用螺旋藻应符合 GB/T 16919 的规定。
- 2.1.8 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 2.1.9 木薯淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.10 黑小麦粉应符合 Q/ZLMY 0002S 的规定，见附录 E。
- 2.1.11 绿豆粉应符合 DB21/T 590 的规定。
- 2.1.12 燕麦应符合 GB2715 的规定。
- 2.1.13 山药粉应符合 DBS41/009 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 31637 的规定。
- 2.1.16 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.17 藜麦米应符合 GB2715 的规定。
- 2.1.18 黑米应符合 GB2715 的规定。
- 2.1.19 荞麦粉、苦荞粉应符合 Q/06A0954S 的规定，见附录 A。
- 2.1.20 南瓜粉、香菇粉、胡萝卜粉、菠菜粉、番茄粉应符合 Q/JSJS 0002S 的规定，见附录 B。
- 2.1.21 黑麦粉应符合 Q/XSJ 0001S 的规定，见附录 C。
- 2.1.22 鸡全蛋粉应符合 Q/GRD 0001S 的规定，见附录 D。

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	无肉眼可见的外来异物	

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	LS/T 3212
熟断条率, %	≤ 5.0	LS/T 3212
烹调损失率, %	≤ 10.0	LS/T 3212
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

净含量及允许短缺量应符合 JJF1070 的规定。

2.5 生产加工过程卫生要求

应符合 GB14881 的规定。

2.6 其它卫生要求

应符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目出厂包括感官要求、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。

附录 A

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第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第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, μ g/kg \leq	5.0		
赭曲霉毒素 A, μ 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



Q/06A0954S-2017

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 B₁：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，堆放应隔离离地，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/06A0954S-2017

编制说明

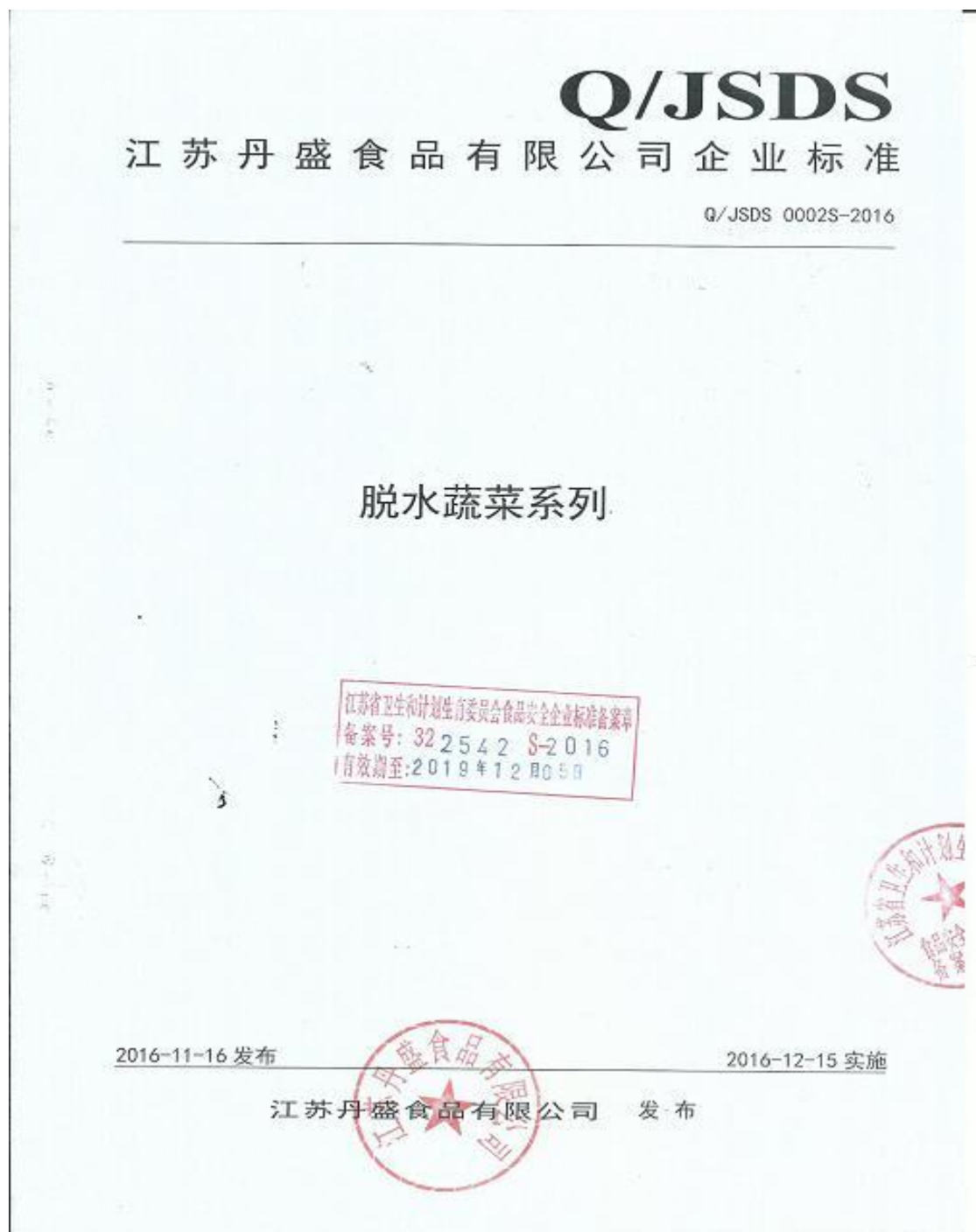
荞麦粉目前尚无国家标准和行业标准，我们制定了本产品标准，作为组织生产和质量监督、检验的依据。

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、铬、镉及总砷依据 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 B



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标准备案章
备案号: 322542 S-2016
有效期至: 2019年12月31日



2016-11-16 发布

2016-12-15 实施

江苏丹盛食品有限公司 发布



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、漂烫或不漂烫、拌糖或不拌糖、热风干燥、挑选、粉碎或不粉碎、包装而成的非即食的脱水蔬菜系列（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 4789.5 食品安全国家标准 食品微生物学检验 志贺氏菌检验
- 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 5009.11 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 5009.17 食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定
- 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 15203 食品安全国家标准 淀粉糖
- 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
- 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 根据终产品形态不同分为粒状产品、粉状产品。

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 ₂ 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
氧菊酯, 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 亚硫酸盐



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：

- a) 产品批量投产前；
- b) 正常生产每半年或停产三个月以上恢复生产时；
- c) 原料来源、生产设备发生改变可能影响产品质量时；
- d) 出厂检验与上次型式检验有较大区别时；
- e) 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。



Q/JSOS 0002S—2016

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，运输过程中应避免日晒、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。



附录 C

Q/XSJ

龙口新世纪药业有限公司企业标准

Q/XSJ 0001S-2017

黑麦加工品

山东省卫生和计划生育委员会食品安全企业标准备案专用章		
备案号	3706 0700 S-2017	
有效期	2017年03月17日	至 2020年03月16日

2017-01-26 发布

2017-02-20 实施

龙口新世纪药业有限公司 发布

Q/XSJ 0001S-2017

前 言

- 1、根据《中华人民共和国食品安全法》制定本标准。
- 2、本标准严格按照 GB/T1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写规则》的要求进行编写。
- 3、本标准由龙口新世纪药业有限公司提出并起草。
- 4、本标准主要起草人： 邢延安
- 5、本标准自发布之日起有效期限 3 年，到期复审。

黑麦加工品

1 范围

本标准规定了黑麦加工品的技术要求、生产加工过程卫生要求、检验方法、检验规则、标志、包装、运输与贮存。

本标准适用于以黑麦为主要原料，经原料验收、拣选、淘洗、干燥、粉碎（或不粉碎）、包装等工艺加工制成的黑麦加工品。

进行编写。

2 规范性引用文件

下列文件对本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，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 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 4789.15 食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数
- GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
- 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 5009.17 食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定
- GB/T 5009.27 食品中苯并(a)芘的测定
- GB/T 5009.36 粮食卫生标准的分析方法
- GB/T 5009.106 植物性食品中二氯苯醚菊酯残留量的测定
- GB/T 5009.110 植物性食品中氯氟菊酯、氰戊菊酯和溴氰菊酯残留量的测定
- GB 5009.123 食品安全国家标准 食品中铬的测定
- GB 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 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB/T 5505 粮油检验 灰分测定法
- GB/T 5506.1 小麦和小麦粉 面筋含量 第1部分：手洗法测定湿面筋
- 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/T 23502 食品中赭曲霉毒素A的测定 免疫亲和层析净化高效液相色谱法
- GB/T 23503 食品中脱氧雪腐镰刀菌烯醇的测定 免疫亲和层析净化高效液相色谱法
- GB/T 5009.209 谷物中玉米赤霉烯酮的测定
- 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 13122 面粉厂卫生规范



Q/XSJ 0001S-2017

GB/T 17109 粮食销售包装

GB/T 18415 小麦粉中过氧化苯甲酰的测定方法

GB/T 18979 食品中黄曲霉毒素的测定 免疫亲和层析净化高效液相色谱法和荧光光度法

GB/T 24905 粮食包装 小麦粉袋

GB 9687 食品包装用聚乙烯成型品卫生标准

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

SN/T 3768 出口粮谷中多种有机磷农药残留量测定方法气相色谱-质谱法

SN/T 0293 出口植物源性食品中百草枯和敌草快残留量的测定 液相色谱-质谱/质谱法

GB/T 19649 粮谷中475种农药及相关化学品残留量的测定 气相色谱-质谱法

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

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 技术要求

3.1 原辅料

3.1.1 黑麦

应符合 GB 2715 的规定,并符合 GB2761、GB2762 的规定。

3.1.2 生产用水

应符合 GB 5749 的规定。

3.2 生产工艺

原料验收→挑选→淘洗→干燥→粉碎(或不粉碎)→包装→成品→检验→入库。

3.3 感官指标

应符合表1的规定。

表1 感官指标

项 目	指 标	
	黑麦	黑麦粉
色泽	具有该品种应有的色泽	
气味	具有该品种固有的清香味,无异味	
组织形态	具有黑麦应有的组织形态	干燥,疏松的粉末状产品,无结块、无霉变
杂质	无肉眼可见外来杂质	

3.4 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项 目		指 标	
		黑麦	黑麦粉
灰分(干基)/g/100g	≤	/	3.0
含砂量/g/100g	≤	/	0.02
磁性金属物/g/kg	≤	/	0.003
粗粒度		/	通过CQ20号筛,留在筛子上的≤10%

Q/XSJ 0001S-2017

面筋质(湿基)/g/100g	≥	/	24.0
脂肪酸值/ng/100g	≤	/	80
水分, g/100g	≤	14.5	14.5
总砷(As), ng/kg	≤		0.5
汞(Hg), ng/kg	≤		0.02
铅(Pb), ng/kg	≤		0.2
镉(Cd), ng/kg	≤		0.1
铬(Cr), ng/kg	≤		1.0
苯并[a]花, μg/kg	≤		5.0
黄曲霉毒素B ₁ , μg/kg	≤		5.0
脱氧雪腐镰刀菌烯醇, μg/kg	≤		1000
赭曲霉毒素A, μg/kg	≤		5.0
玉米赤霉烯酮, μg/kg			60
六六六, ng/kg	≤		0.05
滴滴涕, ng/kg	≤		0.1
杀螟硫磷ng/kg	≤		5*
溴氰菊酯ng/kg	≤		0.5
百草枯ng/kg	≤		0.5
氯菊酯ng/kg	≤		2
甲基毒死蜱ng/kg	≤		5*
甲基嘧啶磷ng/kg	≤		5
其他真菌毒素和农残		符合GB 2761、GB 2763的规定	
注: *为临时限量			

3.5 净含量及允许短缺量

应符合国家质量监督检验检疫总局令第75号《定量包装商品计量监督管理办法》规定。

4 食品添加剂

4.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和规定。

4.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB2760 及卫生部关于食品添加剂公告的规定。

5 生产加工过程卫生要求

应符合 GB 13122 的规定。

6 检验方法

6.1 感官检验

按GB/T5492规定的方法测定。

6.2 理化检验

6.2.1 水分

按GB 5009.3规定的方法测定。

6.2.2 含砂量

按GB/T 5508 规定的方法测定。

6.2.3 磁性金属物

Q/XSJ 0001S-2017

按GB/T 5509 规定的方法测定。

6.2.4 粗细度

按GB/T 5507规定的方法测定。

6.2.5 面筋质

按GB/T 5506.1规定的方法测定。

6.2.6 脂肪酸值

按GB/T 5510 规定的方法测定。

6.2.7 总砷

按 GB 5009.11 规定的方法测定。

6.2.8 汞

按GB 5009.17规定的方法测定。

6.2.9 镉

按 GB 5009.15 规定的方法测定。

6.2.10 铅

按 GB 5009.12 规定的方法测定。

6.2.11 铬

按GB 5009.123规定的方法测定。

6.2.12 黄曲霉毒素B1

按 GB/T 18979 规定的方法测定。

6.2.13 苯并[a]芘

按GB/T 5009.27 规定的方法测定。

6.2.14 六六六、滴滴涕

按GB/T 5009.19 规定的方法测定。

6.2.15 过氧化苯甲酰

按GB/T 18415 规定的方法测定。

6.2.16 溴氰菊酯、氰戊菊酯

按GB/T 5009.110规定的方法测定。

6.2.17 杀螟硫磷

按GB/T 5009.20规定的方法测定。

6.2.18 百草枯

按SN 0340规定的方法测定。

6.2.19 甲基嘧啶磷

按SN 0137 规定的方法测定。

6.2.20 氟菊酯

按GB/T 5009.106规定的方法测定。

6.2.21 脱氧雪腐镰刀菌烯醇

按GB/T 23503规定的方法测定。

6.2.22 赭曲霉毒素A

按GB/T 23502规定的方法测定。

6.2.22 玉米赤霉烯酮

按GB/T 5009.209规定的方法测定。

6.2.23 甲基毒死蜱

按GB/T 19649规定的方法测定。

6.3 净含量

按JJF1070规定的方法进行。

7 检验规则

7.1 组批与抽样

以同一班次、同一生产线生产的包装完好的同一种产品为一组批，按GB 5491规定的方法，每批产品中随机抽样2kg，等量分成检验试样和备样。

7.2 出厂检验

7.2.1 产品应经企业质量检验部门检验合格并附合格证明方可出厂。

7.2.2 出厂检验项目为：黑麦粉为色泽、气味、净含量、水分、粗细度、灰分；黑麦为感官、水分、净含量。

7.3 型式检验

7.3.1 型式检验项目为本标准的规定的全部项目。

7.3.2 型式检验

正常生产时每半年进行一次，有下列情况之一时必须进行：

- 原料变化或改变主要生产工艺，可能影响产品质量时；
- 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- 更换设备、主要原辅材料或更改关键工艺可能影响产品质量时；
- 停产半年以上，恢复生产时；
- 国家质量监督机构提出进行型式检验要求时。

7.4 判定规则

7.4.1 检验项目全部符合本标准的规定，判该批产品为合格产品。

7.4.2 微生物指标如有一项不符合要求，即判该批产品为不合格。其他项目如有一项以上(含一项)不合格，应在同批产品中加倍抽样复验，以复验结果为准。若复验项目仍有一项不合格，则判该批产品为不合格品。

8 标志、标签、包装、运输、贮存

8.1 标志、标签

产品运输包装储运图示标志应符合GB/T191的规定，标签应符合GB7718和GB28050的规定。

8.2 包装

8.2.1 产品内包装采用小麦粉袋或塑料袋，应符合GB 24905和GB 9687的规定。

8.2.2 产品外包装为瓦楞纸箱外包装应符合GB/T6543的规定。

8.2.3 包装要牢固、防潮、整洁、美观、无异气味，便于装卸，仓储和运输。

8.3 运输

8.3.1 产品运输工具应清洁卫生干燥，运输产品时应避免日晒、雨淋，不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装混运。

8.3.2 搬动时应轻拿轻放，严禁扔摔、撞击、挤压。

Q/XSJ 0001S-2017


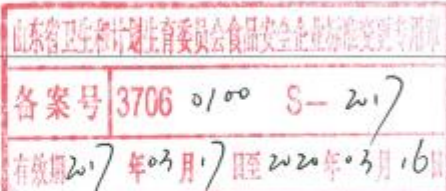
8.4 贮存

8.4.1 产品应贮存在阴凉、通风、干燥的成品库中，高地离墙存放。不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品混储。

8.4.2 产品在本标准规定的条件下运输贮存，黑麦的保质期为12个月，黑麦粉的保质期为9个月。

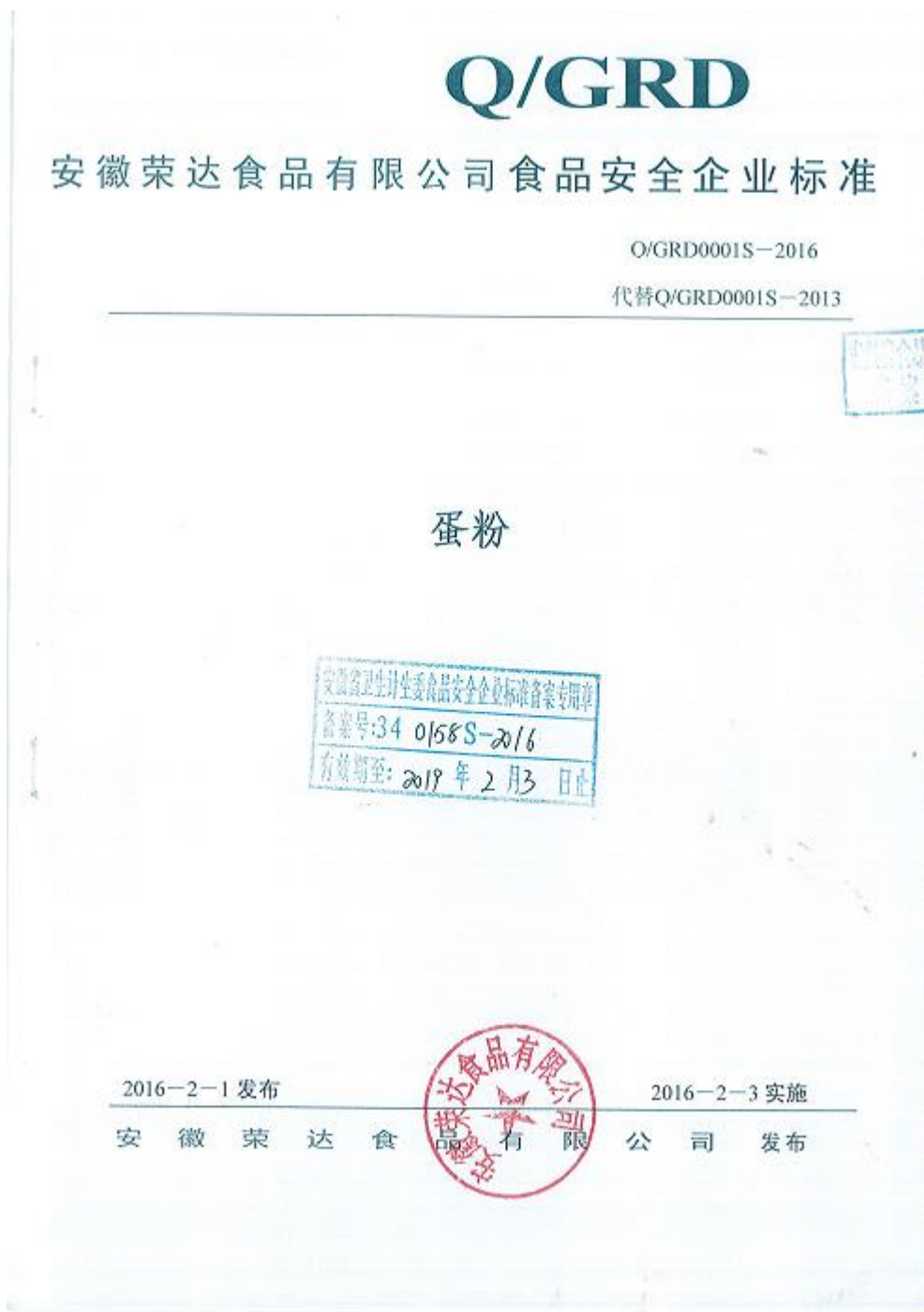
食品安全企业标准备案变更证明

鲁卫食标变(2017)第F056号

企业名称	龙口新世纪药业有限公司										
企业地址	山东省龙口市中心街69号										
标准名称	黑麦加工品	联系人	迂艳婷								
标准编号	Q/XSJ 0001S-2017	电话	15966493273								
标准备案号	37060100S-2017	传真	15966493273								
有效期至	2020年03月16日	邮编	265700								
<p>标准更改内容:</p> <p>1、标准名称变更为富硒黑麦制品</p> <p>2、2 规范性引用文件中应为 GB 5009.4 食品安全国家标准 食品中灰分的测定、GB 5009.93 食品安全国家标准 食品中硒的测定</p> <p>3、3.4 理化指标中增加</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse; margin: 5px 0;"> <thead> <tr> <th rowspan="2" style="width: 60%;">项 目</th> <th colspan="2">指 标</th> </tr> <tr> <th style="width: 20%;">黑麦</th> <th style="width: 20%;">黑麦粉</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>硒(Se), mg/kg</td> <td colspan="2" style="text-align: center;">≥ 0.04</td> </tr> </tbody> </table> <p>4、6.2.24 灰分按 GB 5009.4 规定的方法测定。</p> <p>5、6.2.25 硒按 GB 5009.93 规定的方法测定。</p> <p>6、7.2.2 黑麦粉出厂检验项目变更为感官、净含量、水分、粗细度、灰分;</p>				项 目	指 标		黑麦	黑麦粉	硒(Se), mg/kg	≥ 0.04	
项 目	指 标										
	黑麦	黑麦粉									
硒(Se), mg/kg	≥ 0.04										
<p>标准更改原因:</p> <p style="text-align: center;">完善企业标准。</p>											
<div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;"> <div style="text-align: center;">  <p>新世纪药业 企业盖章</p> <p>2017年4月12日</p> </div> <div style="text-align: center;">  <p>山东省卫生和计划生育委员会食品安全企业标准变更专用章</p> <p>备案号 3706 0100 S-2017</p> <p>有效期 2017年03月17日至2020年03月16日</p> <p>卫生计生行政部门盖章</p> <p>2017年04月04日</p> </div> </div>											

注: 1、申请需提交本证明一式两份, 盖章有效;
2、表格内容要求打印, 手写无效。

附录 D



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》、GB 2762《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：340285S-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

本标准规定了蛋粉的术语和定义、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 25809	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、分离蛋白液、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	

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

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	
	蛋清粉	≥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 ^a 及限量				试验方法
	n	C	n	M	
菌落总数/(cfu/ml)	5	2	5×10 ⁴	10 ⁶	GB4789.2
大肠菌群/(cfu/ml)	5	2	10	10 ²	GB4789.3
沙门氏菌	5	0	0	-	GB4789.4

^a样品的采样及处理按GB 4789.1执行;
b: 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，则判定该批产品合格。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，则判定该批产品不合格；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：

- a) 新产品试制定型鉴定时；
- b) 停产半年以上，恢复生产时；
- c) 更改主要原料或更改关键工艺，可能影响产品性能时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大出入时；
- e) 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 E

Q/ZLMY

中 粮 八 一 面 业 (呼 图 壁) 有 限 公 司
食 品 安 全 企 业 标 准

Q/ZLMY 0002S-2018



2018-01-01 发布

2018-01-20 实施

中 粮 八 一 面 业 (呼 图 壁) 有 限 公 司 发 布

Q/ZLMY 0002S-2018

前 言

根据《中华人民共和国食品安全法》及其实施条例的规定，按照按照GB/T1.1-2009《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写规则》要求，参照国家相关标准，并结合企业生产实际制定本企业标准，作为组织生产和质量控制的依据。

本标准由中粮八一面业（呼图壁）有限公司提出并起草。

本标准起草人：韩妙珍、张言文、宋宁宁

本标准批准人：潘多玉

本标准适用于中粮八一面业（呼图壁）有限公司、中粮面业（濮阳）有限公司。

本标准于2018年1月1日首次发布



小麦粉

1. 范围

本标准规定了小麦粉的技术要求、试验办法、检验规则和标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以小麦或黑小麦为主要原料，经清理、筛选、研磨、包装而制成的系列小麦粉。

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 1351	小麦
GB 2715	食品安全国家标准 粮食
GB 2760	食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
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量限量
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 5009.11	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 食品中的铅的测定
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 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 5009.27	食品安全国家标准 食品中苯并(a)芘的测定
GB 5009.96	食品安全国家标准 食品中赭曲霉毒素 A 的测定
GB 5009.111	食品安全国家标准 食品中脱氧雪腐镰刀菌烯醇及乙酰化衍生物的测定
GB 5009.123	食品安全国家标准 食品中镉的测定
GB 5009.209	食品安全国家标准 食品中玉米赤霉烯酮的测定
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 9683	复合食品包装袋卫生标准
GB 13122	食品安全国家标准 谷物加工卫生规范
GB 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB/T 191	包装储运图示标志
GB/T 5507	粮油检验 粉类粗细度测定
GB/T 5492	粮油检验 粮食、油料的色泽、气味、口味鉴定
GB/T 5506.1	小麦和小麦粉 面筋含量 第 1 部分：手洗法测定湿面筋
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/T 6543	运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
JJF1070	定量包装商品净含量计量检验规则



Q/ZLMY 0002S-2018

国家质量监督检验检疫总局第 75 号令《定量包装商品计量监督管理办法》

3 术语定义

- 3.1 黑小麦粉：黑小麦产自伊犁哈萨克州，属优质小麦，籽粒硬质，长圆形，黑色或黑紫色，是以黑小麦为原料，经清理、筛选、研磨制粉工艺加工而成的黑小麦粉。
- 3.2 饅饼用小麦粉：是以小麦为原料，经清理、筛选、研磨制粉工艺加工而成专用小麦粉。
- 3.3 切面用小麦粉：是以小麦为原料，经清理、筛选、研磨制粉工艺加工而成专用小麦粉。

4 技术要求

4.1 原料及生产过程卫生要求

- 4.1.1 原料采购应符合 GB2763 农药最大残留量限量的规定，检验不合格的禁止采购。小麦无霉变、无虫蛀并符合 GB2761、GB2762、GB2763、GB2715、GB1351 的规定。
- 4.1.2 内包装塑料复合包装食品袋符合 GB9683 的规定。小麦粉袋符合 GB/T24905 的规定，产品外包装瓦楞纸箱符合 GB/T6543 的规定。
- 4.1.3 生产加工过程要求符合 GB14881、GB13122 的规定。
- 4.1.4 生产用水符合 GB5749 的规定。

4.2 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定

表 1 感官指标

项 目	要 求	检验方法
色泽、气味	具有正常面粉的色泽气味	GB/T5492

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	检验方法
水分/%	≤ 14.5	GB5009.3
湿面筋/%	≥ 黑小麦粉 26.0，饅饼用小麦粉 25.0，切面用小麦粉 25.0	GB/T5506.1
灰分(以干基计)/%	≤ 黑小麦粉 1.80，饅饼用小麦粉 0.85，切面用小麦粉 0.85	GB5009.4
粗细度/	黑小麦粉全部通过 CQ20 号筛，饅饼用小麦粉和切面用小麦粉全部通过 CB 30 号筛，留存在 CB36 号过 10.0%	GB/T5507
含砂量/	≤ 0.02	GB/T5508
磁性金属物/g/kg	≤ 0.003	GB/T5509
脂肪酸值/KOH/100g(干基) ≤	80	GB/T5510
黄曲霉毒素 B ₁ / (μg/kg) ≤	5.0	GB5009.22
赭曲霉毒素 A/ (μg/kg) ≤	5.0	GB5009.96
脱氧雪腐镰刀菌烯醇/μg/kg ≤	1000	GB5009.111
玉米赤霉烯酮/μg/kg ≤	60	GB5009.209
苯并[a]芘/ (μg/kg) ≤	5.0	GB5009.27
铅(以 Pb 计) / (mg/kg) ≤	0.3	GB5009.12



Q/ZLMY 0002S-2018

镉（以 Cd 计）/mg/kg	≤	0.1	GB5009.15
总砷（以 As 计）/mg/kg	≤	0.5	GB5009.11
总汞（以 Hg 计）/mg/kg	≤	0.02	GB5009.17
铬（以 Cr 计）/mg/kg	≤	1.0	GB5009.123

注：1、铅指标严于GB2762规定。

2、农药最大残留限量符合GB2763规定。

3、本产品未使用食品添加剂。

4.4 净含量偏差

净含量偏差符合国家质量监督检验检疫总局第75号令《定量包装商品计量监督管理办法》。

净含量检测按JJF1070规定方法测定。

5 检验规则

5.1 产品需经检验合格后方可出厂销售。

5.2 组批与抽样

5.2.1 组批：同一批原料（配料）、同一生产日期、同一班次、同一规格、同一品种生产的产品为一批。

5.2.2 抽样方法和数量：抽样基数不少于50kg，随机从每批产品中抽取不少于5kg（不少于12袋），分成2份，1份检验，1份备查。

5.3 检验类别

5.3.1 出厂检验

出厂检验项目为：感官、湿面筋。

5.4 型式检验

型式检验每半年至少进行一次，有下列情形之一时也应进行型式检验：

- 新产品试制鉴定时；
- 停产半年以上，恢复生产时；
- 当原料、工艺有较大变动时；
- 出厂检验结果与上次型式检验结果差异较大时；
- 国家执法监督机构提出进行型式检验要求时；
- 型式检验项目为本标准4.2和4.3的所列项目。

5.5 判定规则

产品按本标准检验，全部项目合格，则判该批产品为合格品，检验结果中，若有一项指标或一项以上指标不合格，则使用备查样品进行复查，复检结果仍有一项不合格，则判定该批产品不合格。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标签、标志

产品的包装标签、标示符合GB7718、GB28050的规定。包装图示标志符合GB/T191的规定。在包装上应标明：产品名称、规格型号、配料表、产品执行标准、生产日期、厂名、厂址、食品生产许可证编号、保质期、贮存条件、产地、联系方式。

6.2 包装

塑料复合食品包装袋符合GB9683的规定。产品外包装瓦楞纸箱符合GB/T6543的规定，粮食销售包装符合GB/T17108。包装规格根据客户要求确定。

6.3 运输

Q/ZLMY 0002S-2018

6.3.1 运输工具保持清洁、卫生。产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品混装混运。

6.3.2 运输过程中防雨、防潮、防晒，运输时严禁与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的货物混装混运。

6.4 贮存

6.4.1 禁止与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的物品混贮、混放。

6.4.2 产品贮存在干燥、通风的库房中；不得露天堆放，日晒、雨淋或靠近热源；不得与有

Q/ZLMY 0002S-2018

新疆维吾尔自治区食品安全企业标准编制说明

标准名称	小麦粉	标准主要起草人	韩妙珍、张言文、宋宁宁
工作情况（包括标准的制定目的，主要工作过程）			
<p>标准规定了小麦粉的技术要求，生产加工过程的卫生要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存和保质期。为了提高食品的品质和安全，决定制定严于国家食品安全标准的企业标准。</p> <p>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》及其实施条例的规定，参照GB/T1.1-2009《标准化工作导则第1部分 标准的结构和编写规则》编撰，按照GB2715《食品安全国家标准 粮食》、GB2761《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》、GB2763《食品安全国家标准 食品中农药最大残留量限量》制定本标准。作为规范企业生产及社会监督的依据，中试产品经检验合格后上报自治区卫生和计划生育委员会受理后备案。</p>			
标准主要内容的确定依据（食品原料（主料、配料和使用的食品添加剂）、生产工艺及与食品安全相关的指标、限量、技术要求等）			
<p>原料采购要符合 GB2763 农药最大残留限量的规定，检验不合格的禁止采购。小麦无霉变、无虫蛀并符合 GB2761、GB2762、GB2763、GB2715、GB1351 的规定。生产加工过程要求符合 GB14881、GB13122 的规定。</p> <p>按照 GB2715《食品安全国家标准 粮食》制定：感官要求。</p> <p>按照 GB2761《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》设置了：黄曲霉毒素B₁、脱氧雪腐镰刀菌烯醇、赭曲霉毒素、玉米赤霉烯酮。</p> <p>按照 GB2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》设置了：铅、总砷、铬、汞、镉、苯并[a]芘。</p> <p>根据实际生产情况和产品特点制定：水分、湿面筋、灰分、粗粒度、含砂量、磁性金属物、脂肪酸值。</p>			
产品的检验指标及检验方法；进行的必要的验证情况			
<p>试验方法：色泽、气味按 GB/T 5506.1 规定的方法测定。水分按 GB 5009.3 规定的方法测定。湿面筋按 GB/T 5506.1 规定的方法测定。灰分按 GB 5009.4 规定的方法测定。粗粒度按 GB/T 5507 规定的方法测定。脂肪酸值按 GB/T 5510 规定的方法测定。玉米赤霉烯酮按 GB5009.209 规定的方法测定。黄曲霉毒素 B₁ 按 GB 5009.22 的规定方法测定。赭曲霉毒素 A 按 GB5009.96 的规定方法测定。铅按 GB5009.12 的规定方法测定。镉按 GB5009.15 的规定方法测定。汞按 GB5009.17 的规定方法测定。总砷按 GB5009.11 的规定方法测定。脱氧雪腐镰刀菌烯醇按 GB5009.111 的规定方法测定。苯并[a]芘按 GB5009.27 的规定方法测定。铬按 GB5009.123 的规定方法测定。净含量检测按 JJF1070 规定方法测定。</p>			
与有关法律、法规和强制性标准的关系，企业标准比较情况说明（详细说明企业标准制定过程中与相关国家标准、地方标准比较情况）			
<p>《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国食品安全法实施条例》、《食品安全企业标准备案办法》、GB2715《食品安全国家标准 粮食》、GB2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准、GB2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量、GB2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留量限量、GB 5749《生活饮用水卫生标准》、GB14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范、GB28050《食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则》、GB7718《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》</p>			
企业标准严于食品安全国家标准或者自治区地方标准的说明			
<p>GB2762 中铅 ≤0.2mg/kg，该产品通过严控进货渠道，严把产品质量，降低生产过程中铅指标，制定铅 ≤0.15mg/kg。与国家标准相比铅严于国家标准 GB2762 的规定。为提高产品质量，根据实际生产情况和产品特点还增加了灰分、粗粒度、湿面筋、含砂量、磁性金属物、脂肪酸指标。</p>			
备案前公示（征求意见）及意见采纳情况说明			
无			

编制说明

挂面是以小麦粉为原料，添加或不添加食用盐、碳酸钠、食用淀粉（食用小麦淀粉、食用玉米淀粉、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、苦荞粉、玉米粉、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（粉碎）、燕麦（粉碎）、黑麦粉、黑小麦粉、番茄粉、山药粉、藜麦米（粉碎）、食用小麦麸皮、黑米（粉碎）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产品分类，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。

中粮面业（濮阳）有限公司