



410915S-2019



泌阳县富达康农产品有限公司企业标准

Q/BFN 0003S-2019

---

# 花色挂面

2019-04-23 发布

2019-04-23 实施

---

泌阳县富达康农产品有限公司 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》的规则编写。

本标准的附录 A 为规范性附录。

本标准由泌阳县富达康农产品有限公司提出并起草。

本标准起草人：白太科。

H N

Q B

# 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、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以小麦粉(普通小麦粉或黑小麦粉)为主要原料,添加或不添加食用盐、大豆膳食纤维粉、麦芽糖、麦芽糊精,添加荞麦粉、燕麦粉、大米粉、小米粉、大豆粉、绿豆粉、魔芋粉、薏米粉、山药粉、藕粉、芹菜粉、香葱粉、香菜粉、菠菜粉、番茄粉、青椒粉、胡萝卜粉、紫薯粉、红薯粉、南瓜粉、枸杞粉、红枣粉、香菇粉、猴头菇粉、鲜鸡蛋(或鸡蛋粉)、复合果蔬蛋白酶粉中一种或多种,经配料、加水、和面、醒面、压延、机制切条或手工抻面、干燥、分割、称重、包装制成的花色挂面。

## 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 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.3 大豆膳食纤维粉应符合 GB/T 22494 的规定。
- 2.1.4 麦芽糖应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.5 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.6 鲜鸡蛋和鸡蛋粉应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.7 荞麦粉、燕麦粉、大米粉、小米粉、大豆粉、绿豆粉、薏米粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.8 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.9 山药粉、青椒粉、紫薯粉、红薯粉、枸杞粉应清洁、卫生、无污染、无霉变,并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.10 菠菜粉、胡萝卜粉、番茄粉、南瓜粉、红枣粉、藕粉、芹菜粉、香葱粉、香菜粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.11 香菇粉、猴头菇粉应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.12 复合果蔬蛋白酶粉的原料、工艺、质量要求应符合附录 A 的规定。
- 2.1.13 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

性 状	要 求	检验方法
性状	条状	从样品中取出 1 袋，置于洁净白色的瓷盘中，用镊子翻动，在自然光线下观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，在沸水中煮 5 分钟后品其滋味。
色泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有该产品应有的正常气味，无酸味、霉味及其它异味	
烹调性	煮熟后口感柔软，不粘，不牙碜	
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	≤ 14.5	GB 5009.3
酸度, mL/10g	≤ 4.0	GB 5009.239
自然断条率, %	≤ 10.0	LS/T 3212
熟断条率, %	≤ 10.0	LS/T 3212
烹调损失率, %	≤ 15.0	LS/T 3212
铅* (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.15	GB 5009.12
食用盐(以 NaCl 计), g/100g (仅限添加食用盐的产品)	≤ 8.0	GB 5009.44
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22

注：\*铅指该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 JJF 1070 规定。

### 2.5 生产加工过程中的卫生要求

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，农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

## 3 检验

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、水分、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。

附录 A

# Q/SXJC

## 陕西健驰生物药业有限公司企业标准

Q/SXJC 0021S—2016

### 复合果蔬蛋白酶固体饮料



2016-07-30 发布

2016-08-30 实施

陕西健驰生物药业有限公司 发布



## 前 言

本标准结构和编写格式按照GB/T 1.1-2009的规定制定。  
本标准由陕西健驰生物药业有限公司提出并负责起草。  
本标准起草人：张芝鹏。  
本标准属于首次发布。

## 复合果蔬蛋白酶固体饮料

### 1 范围

本标准规定了复合果蔬蛋白酶固体饮料的技术要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存。

本标准适用于以酵母抽提物、果蔬粉、香菇、麦芽糊精、低聚果糖、食用香精、菠萝蛋白酶、木瓜蛋白酶、大豆蛋白粉、黑米、鹰嘴豆、黑枸杞为原料，经熟制、干燥、粉碎、配料、混合、制粒或不制粒、干燥、包装制成的复合果蔬蛋白酶固体饮料。

### 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/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 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/T 4789.3	食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数
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 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 5009.3	食品安全国家标准 食品中水分的测定方法
GB/T 5009.11	食品中总砷及无机砷的测定方法
GB 5009.12	食品安全国家标准 食品中铅的测定方法
GB/T 5009.35	食品中合成着色剂的测定
GB/T 6543	运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
GB 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB/T 10440	圆柱形复合罐
GB 10789	饮料通则
GB12695	饮料企业良好生产规范
GB/T 18672	枸杞（枸杞子）
GB/T 20884	麦芽糊精
GB/T 22493	大豆蛋白粉
GB/T 23528	低聚果糖
GB/T 23530	酵母抽提物
GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB/T 29602	固体饮料
GB 30616	食品安全国家标准 食品用香精
SB/T 10317	蛋白酶活力测定法

Q/SXJC 0021S—2016

GH/T 1013	香菇
NY/T 832	黑米
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则
YBB 2017	聚酯/铝/聚乙烯药品包装用复合膜、袋
国家质量监督检验检疫总局第 75 号令（2005） 《定量包装商品计量监督管理办法》	

### 3 技术要求

#### 3.1 原料要求

- 3.1.1 酵母抽提物：应符合 GB/T 23530 的规定。
- 3.1.2 果蔬粉：应符合附录 A.1 的规定。
- 3.1.3 菠萝蛋白酶：应符合附录 A.2 的规定。
- 3.1.4 木瓜蛋白酶：应符合附录 A.3 的规定。
- 3.1.5 大豆蛋白粉：应符合 GB/T 22493 的规定。
- 3.1.6 香菇：应符合 GH/T 1013 的规定。
- 3.1.7 黑米：应符合 NY/T 832 的规定。
- 3.1.8 鹰嘴豆：应符合 A.4 的规定。
- 3.1.9 黑枸杞：应符合 GB/T 18672 的规定。
- 3.1.10 低聚果糖：应符合 GB/T 23528 的规定。
- 3.1.11 麦芽糊精：应符合 GB/T 20884 的规定。
- 3.1.12 食用香精：应符合 GB 30616 的规定。

#### 3.2 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	白色或淡黄色
组织性状	粉末状或颗粒状，无结块
滋味、气味	具有本品固有的滋味、气味
杂质	无肉眼可见异物
冲调性	冲调后无团块，均匀一致

#### 3.3 理化指标

理化指标应符合表2的要求。

Q/SXJC 0021S—2016

表2 理化指标

项目		指标
水分, %	≤	7.0
蛋白酶活性, u/g	≥	1000
铅(以 Pb 计), mg/kg	≤	1.0
总砷(以 As 计), mg/kg	≤	0.5
日落黄, g/kg		不得检出
柠檬黄, g/kg		不得检出

## 3.4 微生物指标

微生物指标应符合表3的要求。

表3 微生物指标

项目	采样方案及限量(若非指定,均以25g表示)			
	n	c	m	M
沙门氏菌	5	0	0	-
金黄色葡萄球菌	5	1	100 CFU/g	1000 CFU/g
菌落总数, CFU/g	≤	1000		
霉菌, CFU/g	≤	50		
大肠菌群, MPN/g	≤	0.4		

## 3.5 净含量允差

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的要求。

## 3.6 原料、食品添加剂

- 3.6.1 原料、食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。  
 3.6.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。  
 3.6.3 不得添加法律、法规、国家部门规章、食品安全国家标准所规定许可以外的任何物质。

## 3.7 食品加工过程要求

应符合GB 12695的规定。

## 4 检验方法

## 4.1 感官要求

取10g被测样品于洁净的白瓷盘中,在明亮的自然光下,观察其外观,品其滋味,嗅其气味,检查有无杂质。

## 4.2 理化

- 4.2.1 水分:按 GB 5009.3 规定的方法测定。  
 4.2.2 蛋白酶活性:按 SB/T 10317 规定的方法测定。

- 4.2.3 总砷：按 GB 5009.12 规定的方法测定。
- 4.2.4 铅：按 GB/T 5009.11 规定的方法测定。
- 4.2.5 日落黄、柠檬黄：按 GB/T 5009.35 规定的方法测定。

#### 4.3 微生物

- 4.3.1 菌落总数：按 GB/T 4789.2 规定的方法测定。
- 4.3.2 大肠菌群：按 GB/T 4789.3 规定的方法测定。
- 4.3.3 霉菌：按 GB 4789.15 规定的方法测定。
- 4.3.4 致病菌：按 GB 4789.4、GB 4789.10 规定的方法测定。

#### 4.4 净含量允差

按JJF 1070《定量包装商品净含量计量检验规则》规定的方法测定。

### 5 检验规则

#### 5.1 组批

同一规格、同一原料、同一生产线、同一班次，一次投料为一批。

#### 5.2 原料入库要求

原料入库前必须经质检部门检验，符合该标准中相关规定方可验收入库。

#### 5.3 抽样

每批次产品随机抽取1%产品为检样（总量不少于1000g），分作两份，一份送检，一份留样备查。

#### 5.4 出厂检验

成品出厂前必须经厂质量检验部门逐批检验合格，并签发合格证方可出厂。出厂检验项目为：感官、水分、净含量、菌落总数、大肠菌群。

#### 5.5 型式检验

型式检验为技术要求中 3.2-3.5 规定的项目，每年进行一次，有下列情况之一时亦应进行。

- a. 产品定型投产时
- b. 停产半年以上再恢复生产时；
- c. 原、辅料产地或供应商发生改变时
- d. 食品监督管理机构提出要求时；
- e. 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时。

#### 5.6 判定规则

- 5.6.1 检验项目全部符合本标准，判为合格品。
- 5.6.2 型式检验项目 3 项以下不符合本标准（微生物指标除外），允许加倍抽样复检，复检结果仍有一项不符合本标准，判为不合格品，超过 3 项不符合本标准，不得复检，判为不合格品。
- 5.6.3 微生物指标有一项不符合本标准，判为不合格品，且不得复检。

## 6 标签、标识、包装、运输、贮存

### 6.1 标签和标识

产品的标签和标识应符合GB 7718、GB 28050及GB/T 191的规定。

### 6.2 包装

6.2.1 包装规格：3g/袋，5g/袋，8g/袋，10g/袋，200g/罐，450g/罐。可按用户要求包装。

6.2.2 内包装：包装材料的质量要求：复合膜应符合 YBB 2017 的要求，罐应符合 GB/T 10440 的要求。

6.2.3 纸箱：应符合 GB/T 6543 的要求。

### 6.3 运输

6.3.1 运输工具应清洁、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运输。

6.3.2 搬运时应轻拿轻放，严禁扔、摔、挤压。

6.3.3 运输中应防止暴晒、雨淋以及受潮。

### 6.4 贮存

贮存产品的仓库应当保持清洁、阴凉、干燥、通风，严防受热或太阳暴晒。本产品不得与潮湿地面接触，不得与有毒有害物质混储。产品应堆放在垫板上，且离地、离墙15cm以上，高度以不倒塌、不压坏外包装为限，且堆放整齐、稳固、方便，不混物混批号堆放。

符合上述贮存和运输条件下，本产品保质期为24个月。

附 录 A  
(规范性附录)  
原料要求

A.1 果蔬粉

A.1.1 来源

以新鲜水果、蔬菜为原料，经打浆、喷雾干燥得到。

A.1.2 感官要求

感官要求应符合表B.1的规定。

表A.1 感官要求

项目	要求
色泽	具有本品应有的色泽
形态	疏松粉末状，无结团现象
滋味及气味	具有本品应有的香气和滋味
杂质	无肉眼可见外来杂质

A.1.3 理化指标

理化指标应符合表B.2的规定。

表A.2 理化指标

项目	指标
水分, %	≤ 5.0
铅(以Pb计), mg/kg	≤ 1.0
总砷(以As计), mg/kg	≤ 0.5

A.1.4 微生物指标

微生物指标应符合表B.3的规定。

表A.3 微生物指标

项目	指标
菌落总数, CFU/g	≤ 1000
霉菌, CFU/g	≤ 50
大肠菌群, MPN/g	≤ 0.4
沙门氏菌	不得检出
金黄色葡萄球菌	不得检出

## A.2 菠萝蛋白酶

## A.2.1 感官要求

感官要求应符合表B.4的规定。

表A.4 感官要求

项目	要求
色泽	具有本品应有的色泽
形态	疏松粉末状，无结团现象
滋味及气味	具有本品应有的香气和滋味
杂质	无肉眼可见外来杂质

## A.2.2 理化指标

理化指标应符合表B.5的规定。

表A.5 理化指标

项目	指标
水分, %	≤ 5.0
酶活力, u/g	≥ 5万
铅(以Pb计), mg/kg	≤ 1.0
总砷(以As计), mg/kg	≤ 0.5

## A.2.3 微生物指标

微生物指标应符合表B.6的规定。

表A.6 微生物指标

项目	指标
菌落总数, CFU/g	≤ 1000
霉菌, CFU/g	≤ 50
大肠菌群, MPN/g	≤ 0.4
沙门氏菌	不得检出
金黄色葡萄球菌	不得检出

## A.3 木瓜蛋白酶

## A.3.1 感官要求

感官要求应符合表B.7的规定。

Q/SXJC 0021S—2016

表A.7 感官要求

项目	要求
色泽	具有本品应有的色泽
形态	疏松粉末状，无结团现象
滋味及气味	具有本品应有的香气和滋味
杂质	无肉眼可见外来杂质

## A.3.2 理化指标

理化指标应符合表B.8的规定。

表A.8 理化指标

项目	指标
水分，%	≤ 5.0
酶活力，u/g	≥ 5万
铅（以Pb计），mg/kg	≤ 1.0
总砷（以As计），mg/kg	≤ 0.5

## A.3.3 微生物指标

微生物指标应符合表B.9的规定。

表A.9 微生物指标

项目	指标
菌落总数，CFU/g	≤ 1000
霉菌，CFU/g	≤ 50
大肠菌群，MPN/g	≤ 0.4
沙门氏菌	不得检出
金黄色葡萄球菌	不得检出

## 编制说明

本标准适用于以小麦粉(普通小麦粉或黑小麦粉)为主要原料,添加或不添加食用盐、大豆膳食纤维粉、麦芽糖、麦芽糊精,添加荞麦粉、燕麦粉、大米粉、小米粉、大豆粉、绿豆粉、魔芋粉、薏米粉、山药粉、藕粉、芹菜粉、香葱粉、香菜粉、菠菜粉、番茄粉、青椒粉、胡萝卜粉、紫薯粉、红薯粉、南瓜粉、枸杞粉、红枣粉、香菇粉、猴头菇粉、鲜鸡蛋(或鸡蛋粉)、复合果蔬蛋白酶粉中一种或多种,经配料、加水和面、醒面、压延、机制切条或手工抻面、干燥、分割、称重、包装制成的花色挂面。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 LS/T 3212 《挂面》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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

泌阳县富达康农产品有限公司

Q B