



410397S-2018



想念食品股份有限公司企业标准

Q/XNS 0001S-2018

---

# 挂面

2018-01-30 发布

2018-01-30 实施

---

想念食品股份有限公司 发布

## 前 言

本标准的编写格式符合 GB/T 1.1《标准化工作导则第一部分:标准的结构和编写》的规定。

本标准由想念食品股份有限公司提出并起草。

本标准主要起草人:郭媛媛、孔令云。

本标准同样适用的制造企业:霍尔果斯想念远航食品有限公司(地址:新疆伊犁州霍尔果斯中哈合作中心配套区首开区北京路 A3 号地块 3 号厂房)、镇平想念食品有限公司(地址:镇平县杨营镇玉漳大道与玉源南路交叉口东南角)。

H N

Q B

# 挂面

## 1 范围

本标准规定了挂面的分类、要求、检验方法、检验规则及标志、标签、包装、运输、贮存、保质期。

本标准适用于以小麦粉为主要原料，添加玉米粉、香菇粉、荞麦粉、余甘子（果）粉、红枣粉、枸杞粉、绿豆粉、小麦胚粉、山药粉、鸡全蛋粉、鸡蛋黄粉、鸡蛋白粉、芹菜（挑选、打浆）、小米、红薯粉、菠菜粉、葛根粉、大豆粉、高粱粉、苦荞粉、燕麦粉、螺旋藻粉（钝顶螺旋藻和极大螺旋藻）、食用盐、碳酸钠、魔芋精粉、黄原胶、褐藻酸钠、柠檬酸钙、焦磷酸铁、乳酸锌（一种或几种），以上原料经处理或不处理，经配料、加入生活饮用水和面、熟化、压延、切条、干燥、截断、称量包装而成的挂面。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 小麦粉应符合 GB/T 1355 的规定。
- 2.1.2 玉米粉应符合 GB/T 10463 的规定。
- 2.1.3 柠檬酸钙应符合 GB 1903.14 的规定。
- 2.1.4 焦磷酸铁应符合 GB 1903.16 的规定。
- 2.1.5 乳酸锌应符合 GB 1903.11 的规定。
- 2.1.6 香菇粉应符合 GB7096 的规定。
- 2.1.7 荞麦粉应符合 NY/T 894 的规定。
- 2.1.8 小米应符合 GB/T 11766 的规定。
- 2.1.9 绿豆粉应符合 LS/T 3302 的规定。
- 2.1.10 红枣粉、枸杞粉应符合 Q/CZCC 0002S 的规定(见附录 A)。
- 2.1.11 芹菜应符合 NY/T 580 的规定。
- 2.1.12 菠菜粉应符合 NY/T 2984 的规定。
- 2.1.13 小麦胚粉应符合 LS/T 3210 的规定。
- 2.1.14 食用盐应符合 GB 2721 的规定。
- 2.1.15 碳酸钠应符合 GB1886.1 的规定。
- 2.1.16 鸡全蛋粉、鸡蛋黄粉、鸡蛋白粉应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.17 食用螺旋藻粉 GB/T16919 和 GB19643 的规定。
- 2.1.18 高粱粉应符合 LS/T 3302 的规定。
- 2.1.19 苦荞粉应符合 LS/T 3302 的规定
- 2.1.20 魔芋精粉应符合 GB/T18104 的规定。

- 2.1.21 褐藻酸钠应符合 GB 1976 的规定。
- 2.1.22 黄原胶应符合 GB1886.41 的规定。
- 2.1.23 燕麦粉、大豆粉、绿豆粉、红薯粉符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.24 葛根粉应符合 GB/T 30637 的规定。
- 2.1.25 余甘子、山药应符合《中华人民共和国药典》2015 版一部的规定。
- 2.1.26 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

## 2.2 感观要求

普通挂面、花色挂面感观指标应符合表 1 的规定。

表 1 感观要求

项 目	要 求	检验方法
色泽	具有该产品应有的色泽	GB/T5492
杂质	无肉眼可见的异物	GB/T5492
气味	无酸味、霉味及其它异味	GB/T5492
口感	煮熟后口感不粘，不牙碜	LS/T 3212 中附录 A

## 2.3 规格

规格应符合表 2 的规定。

表 2 规格要求

项 目	指标	备注	检验方法
长度 (mm)	50~500	允许偏差±6mm	直尺测量
宽度 (mm)	0.8~20	根据产品类别自定	直尺测量
厚度 (mm)	0.5~3.0	根据产品类别自定	测厚规测量

## 2.4 理化指标

理化指标应符合表 3 的规定。

表 3 理化指标

项 目	指标	检测方法
熟断条率, %	≤ 5.0	LS/T3212 附录 C
自然断条率, %	≤ 5.0	LS/T3212 附录 B
烹调损失率, %	普通挂面	10.0
	花色挂面	15.0
水分, %	≤ 14.0	GB 5009.3
酸度, mL/10g	≤ 4.0	GB 5009.239
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22

铅* (以 Pb 计), mg/kg ≤	0.15	GB 5009.12
总砷 (以 As 计), mg/kg ≤	0.5	GB 5009.11
钙* (以 Ca 计), mg/kg	1600~3200	GB 5009.92
铁* (以 Fe 计), mg/kg	14~50	GB 5009.90
锌* (以 Zn 计), mg/kg	10~40	GB 5009.14
备注*: 1. 铅的指标严于国家标准 GB 2762。 2. 钙、铁指标仅限于钙铁强化挂面。 3. 钙、铁、锌指标仅限于钙铁锌强化挂面。		

### 2.5 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。

### 2.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

### 2.7 其他要求

食品添加剂应符合 GB 2760 的规定。营养强化剂应符合 GB14880 的规定。真菌毒素限量应符合 GB2761 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、熟断条率、自然断条率、烹调损失率、水分、酸度、净含量及允许短缺量。型式检验应符合国家相关规定。

04.0

# Q/CZCC

## 沧州超晨生物科技有限公司企业标准

Q/CZCC 0002S-2017

### 食品原料用果蔬粉（粒）

备案号：130297S-2017

备案日期：2017年03月28日

有效日期：2020年03月27日



2017-03-06 发布

2017-03-06 实施

沧州超晨生物科技有限公司 发布

Q/CZCC 0002S-2017

## 前 言

本标准的编写格式符合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。  
本标准贯彻了强制性国家标准GB 7718《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》、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 28050《食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则》，参考了行业标准NY/T 1884《绿色食品 果蔬粉》、QB 2076《水果、蔬菜脆片》。本标准的检验方法采用了相应国家标准的规定。

本标准由沧州超晨生物科技有限公司提出。

本标准起草单位：沧州超晨生物科技有限公司。

本标准主要起草人：史明超、史明臣。

本标准于2017年03月06日由沧州超晨生物科技有限公司负责人史明超批准，并对标准中所规定的内  
容和实施后果负责。

本标准于2017年03月06日首次发布。



Q/CZCC 0002S-201

## 食品原料用果蔬粉（粒）

### 1 范围

本标准规定了食品原料用果蔬粉(粒)的产品分类、技术要求、生产加工过程的卫生要求、检验方法、检验规则、标识、包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用于食品原料用果蔬粉(粒)的生产、检验和销售。

### 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 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/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 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
- 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/T 5009.19 食品中有机氯农药多组分残留量的测定
- GB 5009.185 食品安全国家标准 食品中展青霉素的测定
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB/T 5835 干制红枣
- 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 18672 枸杞
- 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
- NY/T 747 绿色食品 瓜类蔬菜
- 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123号 《国家质量监督检验检疫总局关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》



Q/CZCC 0002S-2017

### 3 产品分类

根据原料的不同分为红枣粉（粒）、山楂粉（粒）、枸杞粉（粒）、桂圆粉（粒）、南瓜粉（粒）、姜粉（粒）。

#### 3.1.1 红枣粉（粒）

以干制红枣为原料，经挑选、清洗、去核、切片或不切片、烘干（45℃~55℃，180分钟）、回凉、初碎或不初碎、烘干（45℃~55℃，180分钟）、回凉、破碎、超微粉碎或不超微粉碎、筛分、包装制成的红枣粉（粒）。

#### 3.1.2 山楂粉（粒）

以山楂为原料，经挑选、清洗、去核、切片或不切片、烘干（45℃~55℃，180分钟）、回凉、初碎、烘干（45℃~55℃，180分钟）、破碎、超微粉碎或不超微粉碎、筛分、包装制成的山楂粉（粒）。

#### 3.1.3 枸杞粉（粒）

以枸杞为原料，经挑选、清洗、烘干（45℃~55℃，180分钟）、回凉、初碎或不初碎、烘干（45℃~55℃，180分钟）、破碎、超微粉碎或不超微粉碎、筛分、包装制成的枸杞粉（粒）。

#### 3.1.4 桂圆粉（粒）

以桂圆为原料，经挑选、去壳、去核、烘干（45℃~55℃，180分钟）、回凉、初碎或不初碎、烘干（45℃~55℃，180分钟）、破碎、超微粉碎或不超微粉碎、筛分、包装制成的桂圆粉（粒）。

#### 3.1.5 南瓜粉

以南瓜为原料，经挑选、清洗、切片、烘干（65℃~70℃，2小时）、回凉、初碎、烘干（45℃~50℃，90分钟）、超微粉碎、筛分、包装制成的南瓜粉（粒）。

#### 3.1.6 姜粉

以姜为原料，经挑选、清洗、切片或不切片、烘干（65℃~70℃，2小时）、回凉、初碎或不初碎、破碎、超微粉碎或不超微粉碎、筛分、包装制成的姜粉（粒）。

### 4 技术要求

#### 4.1 原料要求

4.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

4.1.2 干制红枣应符合 GB/T 5835 规定。

4.1.3 枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。

4.1.4 南瓜应符合 NY/T 747 的规定。

4.1.5 山楂、桂圆、姜应无霉变、无腐烂、无机械伤、无杂质，具有相应的色泽、滋味和气味，并符合 GB 2762、GB 2763 等有关规定。





Q/0ZCC 0002S-2017

## 4.2 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
色泽	应具有与其原料相应的色泽，且均匀一致	取约50g被测样品置于清洁的白瓷盘中，置于明亮处，观察其色泽、组织状态和杂质；嗅其香气，品尝其滋味。
组织状态	呈疏松、均匀一致的粉状或颗粒状	
滋味与气味	具有该产品固有的滋味和气味，无焦糊、酸败味及其他异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

## 4.3 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
		红枣粉(粒)、山楂粉(粒)、枸杞粉(粒)、桂圆粉(粒)	南瓜粉、姜粉	
水分/(g/100g)	≤	10		GB 5009.3
灰分/(g/100g)	≤	8	10	GB 5009.4
总砷(以As计)/(mg/kg)	≤	-	0.5	GB 5009.11
铅(以Pb计)/(mg/kg)	≤	0.5		GB 5009.12
镉(以Cd计)/(mg/kg)	≤	0.2	0.5	GB 5009.15
总汞(以Hg计)/(mg/kg)	≤	0.02		GB 5009.17
展青霉素 <sup>a</sup> /(μg/kg)	≤	50	-	GB 5009.185
六六六/(mg/kg)	≤	0.05	0.05	GB/T 5009.19
滴滴涕/(mg/kg)	≤	0.05	0.05	

<sup>a</sup>仅适用于山楂制品。  
注:真菌毒素限量应符合GB 2761的规定,其它污染物限量应符合GB 2762的规定,农药最大残留限量应符合GB 2763的规定。

## 4.4 微生物指标

应符合表3的规定。

表3 微生物指标

项 目		指 标		检验方法
		红枣粉(粒)、山楂粉(粒)、枸杞粉(粒)、桂圆粉(粒)	南瓜粉(粒)、姜粉(粒)	
菌落总数/(CFU/g)	≤	1.0×10 <sup>4</sup>	2.0×10 <sup>4</sup>	GB 4789.2
大肠菌群/(MPN/100g)	≤	30		GB/T 4789.3-2003
霉菌和酵母/(CFU/g)	≤	50	50	GB 4789.15
致病菌(沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌)		不得检出		分别按GB 4789.4、GB 4789.5、GB 4789.10规定的方法测定

Q/CZCC 0002S-2017

#### 4.5 净含量

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》要求。净含量检测按JJF 1070规定进行。

#### 5 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

#### 6 检验规则

##### 6.1 组批

使用同一批原料，由同一班次，同一生产线生产的包装完好的同一品种、同一规格产品为一批。

##### 6.2 抽样方法和数量

在成品库内，随机抽取同一批次、包装完好的产品，总量不少于2kg，混合均匀，将样品分为两份，一份用于产品检验，一份留样备查。

##### 6.3 出厂检验

6.3.1 出厂检验项目包括感官要求、净含量、水分、菌落总数、大肠菌群。

6.3.2 每批产品须经本厂检验部门按标准规定的方法检验合格，出具合格证后方可出厂。

##### 6.4 型式检验

6.4.1 型式检验项目为本标准技术要求中规定的全部项目。

6.4.2 正常生产时型式检验每半年进行一次，发生下列情况之一的亦应进行：

- a) 主要原辅料、关键工艺、设备有较大变化时；
- b) 更换设备或长期停产后，恢复生产时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- d) 国家有关行政管理部门提出进行型式检验要求时。

##### 6.5 判定规则

6.5.1 检验结果全部项目符合本标准规定时，判该批产品为合格品。

6.5.2 检验结果中微生物指标中有一项不符合标准规定时，判该批产品为不合格品；

6.5.3 检验结果中除微生物指标外，其他项目不符合本标准规定时，可在原批产品中加倍抽样复检一次，复检结果全部符合本标准规定时，判该批产品为合格品，复检结果中如有任何一项指标不合格，判该批产品为不合格。

#### 7 标识、包装、贮存、运输、保质期

##### 7.1 标识

Q/CZCC 0002S-2017

7.1.1 产品标签应符合 GB 7718、GB 28050 和国家质量监督检验检疫总局令 123 号《国家质量监督检验检疫总局关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》的规定。

7.1.2 包装贮运标志应符合 GB/T 191 规定。

## 7.2 包装

包装材料应符合相应标准和国家法律法规的规定。

## 7.3 贮存

产品应在清洁、干燥、通风、避光、无虫害、无鼠害的仓库内贮存。仓库地面应铺设隔板，距墙壁不小于 20cm，使通风良好，防止底部受潮。严禁与其它有毒、有害、有异味、发霉、易挥发物品以及其它易于传播病虫的物品混合存放。

## 7.4 运输

本产品运输过程中应保持干燥、严禁日晒、雨淋。运输工具应保持清洁卫生，不得与有毒、有害、有异味、易挥发物品混运。

## 7.5 保质期

在本标准规定的贮存运输条件下，保质期 12 个月。



## 编制说明

本标准适用于以小麦粉为主要原料，添加（一种或几种）玉米粉、香菇粉、荞麦粉、余甘子（果）粉、红枣粉、枸杞粉、绿豆粉、小麦胚粉、山药粉、鸡全蛋粉、鸡蛋黄粉、鸡蛋白粉、芹菜（挑选、打浆）、小米、红薯粉、菠菜粉、葛根粉、大豆粉、高粱粉、苦荞粉、燕麦粉、螺旋藻粉（钝顶螺旋藻和极大螺旋藻）食用盐、碳酸钠、魔芋精粉、黄原胶、褐藻酸钠、柠檬酸钙、焦磷酸铁、乳酸锌、生活饮用水等，以上原料经处理或不处理，经配料、加入生活饮用水和面、熟化、压延、切条、干燥、截断、称量包装而成的挂面。

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》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、贮存等要求。

本标准中铅的指标严于国家标准 GB 2762。

想念食品股份有限公司