



411759S-2018



郑州万家食品有限公司企业标准

Q/ZWS 0003S-2018

花色异型生干面制品

2018-06-14 发布

2018-06-14 实施

郑州万家食品有限公司 发布

前 言

本企业标准按 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的规则要求编写。

附录 A 为本标准规范性引用内容。

本标准由郑州万家食品有限公司提出。

本标准起草单位：郑州万家食品有限公司。

本标准主要起草人：张子成、韩东雷、杜万军、张瑞占。

本标准自实施之日起代替 Q/ZWS 0003S-2015。

H N

Q B

花色异型生干面制品

1 范围

本标准规定了花色异型生干面制品的术语和定义、分类、要求，以及试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等要求。

本标准适用于以小麦粉为主要原料，添加玉米粉、荞麦粉、高粱粉、燕麦粉、黑米粉、绿豆粉、小米粉、大豆粉、菠菜粉、红薯粉、紫薯粉、胡萝卜粉、西兰花粉、甜菜粉、南瓜粉、山药粉、香菇粉、火龙果粉、苹果粉、番茄粉、核桃粉、莲子（粉碎）、红枣粉、鸡蛋全蛋粉、鸡蛋黄粉、鸡蛋清粉、山楂（粉碎）、砂仁（粉碎）、肉豆蔻（粉碎）中的一种，按 GB 14880 要求强化了盐酸硫胺素、核黄素、烟酸、碳酸钙、硫酸亚铁、葡萄糖酸锌、L-盐酸赖氨酸，经调粉、熟化、成型、干燥、包装制成的花色异型生干面制品。

2 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准：

花色异型生干面制品：以小麦粉为主要原料，添加玉米粉、荞麦粉、高粱粉、燕麦粉、黑米粉、绿豆粉、小米粉、大豆粉、菠菜粉、红薯粉、紫薯粉、胡萝卜粉、西兰花粉、甜菜粉、南瓜粉、山药粉、香菇粉、火龙果粉、苹果粉、番茄粉、核桃粉、莲子（粉碎）、红枣粉、鸡蛋全蛋粉、鸡蛋黄粉、鸡蛋清粉、山楂（粉碎）、砂仁（粉碎）、肉豆蔻（粉碎）中的一种，按 GB 14880 要求强化了盐酸硫胺素、核黄素、烟酸、碳酸钙、硫酸亚铁、葡萄糖酸锌、L-盐酸赖氨酸成分，经调粉、熟化、成型、干燥、包装制成的花色异型生干面制品。

3 要求

3.1 原辅料要求

3.1.1 小麦粉应符合 GB/T 1355 的规定。

3.1.2 玉米粉应符合 GB/T 10463 的规定。

3.1.3 荞麦粉、高粱粉、燕麦粉、黑米粉、绿豆粉、小米粉、大豆粉应符合 LS/T 3302 的规定。

3.1.4 菠菜粉、胡萝卜粉、西兰花粉、甜菜粉、南瓜粉、火龙果粉、苹果粉、番茄粉、红枣粉应符合 NY/T 1884 的规定。

3.1.5 红薯粉、紫薯粉、山药粉应符合 Q/TZLYS 0004 的规定，见附录 A。

3.1.6 香菇粉应符合 GB 7096 的规定。

3.1.7 核桃粉应符合 GB 19300 的规定。

- 3.1.8 莲子应符合 NY/T 1504 的规定。
- 3.1.9 鸡蛋全蛋粉、鸡蛋黄粉、鸡蛋清粉应符合 GB 2749 的规定。
- 3.1.10 肉豆蔻应符合 GB/T 32727 的规定
- 3.1.11 山楂应符合 DB13/T 532 的规定
- 3.1.12 砂仁应符合 DB52/T 543 的规定
- 3.1.13 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.14 盐酸硫胺素应符合 GB 14751 的规定。
- 3.1.15 核黄素应符合 GB 14752 的规定。
- 3.1.16 烟酸应符合 GB 14757 的规定。
- 3.1.17 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 3.1.18 硫酸亚铁应符合 GB 29211 的规定。
- 3.1.19 葡萄糖酸锌应符合 GB 8820 的规定。
- 3.1.20 L-盐酸赖氨酸应符合 GB 1903.1 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	试验方法
性状	面叶近似菱形或多边形，形状一致，大小均匀；蝴蝶面近似蝴蝶状，形状一致，大小均匀；颗粒面近似圆形颗粒状，形状一致，大小均匀；卡通面近似卡通形状，形状一致，大小均匀。	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、仔细观察是否有霉斑、杂质等，用鼻嗅其气味，并将面制品用开水煮约 3 分钟尝试滋味，并观察无外来杂质。
色泽	略带辅料的颜色，均匀一致。	
气味	具有辅料及小麦粉气味，无其他异味。	
滋味	煮熟后柔软爽口，具有辅料及小麦粉滋味，无其他异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

3.3 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	≤ 13.5	GB 5009.3
酸度 T	≤ 3.5	GB 5009.239

烹调损失率, g/100g	≤	15.0	LS/T 3212
黄曲霉毒素B ₁ , μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
总砷(以As计), mg/kg	≤	0.3	GB 5009.11
铅*(以Pb计), mg/kg	≤	0.1	GB 5009.12
维生素B ₁ , mg/kg		3-5	GB 5009.84
维生素B ₂ , mg/kg		3-5	GB 5009.85
烟酸, mg/kg		40-50	GB 5009.89
钙(以Ca计), mg/kg		1600-3200	GB 5009.92
铁(以Fe计), mg/kg		14-26	GB 5009.90
锌(以Zn计), mg/kg		10-40	GB 5009.14
L-赖氨酸, g/kg		1-2	GB 5009.124
展青霉素, μg/kg (仅适用于添加苹果粉、山楂的产品)	≤	10	GB 5009.185
* 该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。			

3.4 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

3.5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

3.6 其它要求

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; 营养强化剂的使用应符合 GB14880 的规定。

4 检验

出厂检验项目包括: 感官、水分、酸度、烹调损失率、净含量及允许短缺量。型式检验按国家相关规定执行。

附录A

Q/TZLYS

北京市绿友食品有限公司食品安全企业标准

Q/TZLYS 0004—2015

果蔬干制品

北京市卫生和计划生育委员会食品安全企业标准备案表
备案号:1101120366S-2015
备案日期:2015年8月19日 有效期:三年

2015-07-21 发布

2015-08-11 实施

北京市绿友食品有限公司 发布

前 言

依据《中华人民共和国食品安全法》，参考 GB/T 1.1 的规定，本企业组织制定了《果蔬干制品》标准。

本标准代替 2015 年 04 月 01 日首次发布的 Q/TZLYS 0004-2015《果蔬干制品》，主要修改如下：

- 修订了范围、术语和定义及原料要求的表述；
- 修订了微生物的指标。

本食品安全企业标准由北京市绿友食品有限公司提出。

本标准主要起草人：贾凤荣、来红静

本标准批准人：李国全

Q/TZLYS 0004-2015 的历次版本发布情况为：

- Q/TZLYS 0004-2015 首次发布时间为 2015 年 04 月 01 日；
- Q/TZLYS 0004-2015 于 2015 年 7 月 21 日重新修订备案。

1101120366S-2015

绿
友
食
品
有
限
公
司

果蔬干制品

1 范围

本标准适用于果蔬干制品产品。

2 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

2.1 蔬菜干制品

2.1.1 原味蔬菜干制品

以新鲜或速冻的蔬菜为原料，经筛选、清洗、修整、漂烫或不漂烫、冷却、沥水、干燥、粉碎或不粉碎、包装等工艺生产制成的蔬菜干制品。

2.1.2 调味蔬菜干制品

以新鲜、速冻的蔬菜为原料，以食用盐、食糖、发酵乳中的一种或多种为辅料，经筛选、清洗、修整切粒或制浆，调味、分盘成型、冷冻、干燥等工艺生产制程的即食型调味蔬菜干制品。

2.2 水果干制品

2.2.1 原味水果干制品

以新鲜或速冻的水果为原料，经筛选、清洗、修整、漂烫或不漂烫、冷却、沥水、干燥、粉碎或不粉碎、包装等工艺生产制成的原味水果干制品。

2.2.2 调味水果干制品

以新鲜、速冻的水果或果浆为原料，以食糖、发酵乳、蜂蜜、乳粉中的一种或多种为辅料，经筛选、清洗、修整切粒或制浆，调味、分盘成型、冷冻、干燥等工艺生产制程的即食型调味水果干制品。

3 技术要求

3.1 原料要求

3.1.1 各种原辅料应符合相应标准和有关规定。

3.1.2 新鲜或速冻水果、蔬菜应符合附录A的规定。

3.1.3 果浆应符合 Q/PGMBP0001-2014 的规定。

3.1.4 食用盐应符合 GB5461 的规定。

3.1.5 食糖应符合 GB 13104 的规定。

3.1.6 发酵乳应符合 GB 19302 的规定。

3.1.7 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。

3.1.8 乳粉应符合 GB 19644 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	检 验 方 法
色泽	具有各自产品应有的色泽	随机抽取样品置于白色瓷盘中，在自然光下进行观察，观察其色泽和组织状态，嗅其气味，尝其滋味。
组织形态	粉末状或颗粒状或片状	
滋味和气味	具有该产品应有的滋味和气味、无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

3.3 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
		蔬菜干制品	水果干制品	
水分/(%)	≤	8	12	GB 5009.3
总酸/(g/100g)	≤	—	1.5(桂圆、荔枝)	GB/T 12456
		—	2.5(葡萄干)	

3.4 污染物限量和真菌毒素限量

3.4.1 污染物限量应符合GB 2762的规定，详见表3。

表3 污染物限量

项 目	限 量	检 验 方 法
铅(以Pb计)/(mg/kg)	1.0	GB 5009.12

3.4.2 真菌毒素限量应符合GB 2761的规定，详见表4。

表4 真菌毒素限量

项 目	限 量	检 验 方 法
展青霉素 ^a /(μg/kg)	50	NY/T 1650
^a 仅适用于苹果、山楂制品。		

3.5 微生物限量

3.5.1 致病菌限量应符合GB 29921的规定，详见表4。

表4 致病菌限量

致病菌	采样方案及限量（若非指定，均以/25g表示）				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100CFU/g	1000CFU/g	GB 4789.10 (第二法)

注1: n为同一批次产品应采集的样件数; 为同一批次产品应采集的样件数; c为最大可允许超出 m值的样品数; m为致病菌指标可接受为致病菌指标可接受水平的限量值; M为致病菌指标的最高安全限量值;
注2: 仅适用于即食型果蔬干制品。

3.5.2 其他微生物限量应符合表5的规定。

表5 微生物限量指标

项 目	指 标		检验方法
	蔬菜干制品	即食水果干制品	
菌落总数 ^a /(CFU/g)	≤ 100000	10000	GB 4789.2
大肠菌群/(MPN/100g)	≤ 300	230	GB/T 4789.3-2003
霉菌 ^b /(CFU//g)	≤ 150	—	GB 4789.15

^a不适用于含发酵乳水果干制品;
^b仅适用于茄果类蔬菜干制品。

4 生产加工过程要求

应符合GB 14881的规定。

5 标志、包装、运输、贮存

5.1 标志

包装标签、标志应符合GB 7718和GB 28050的规定; 包装图示标志应符合GB/T 191的规定。

5.2 包装

包装内层材料为塑料聚乙烯复合包装袋, 应符合QB/T4635的规定; 包装外层材料为铝箔材质, 应符合BB/T0069的规定。选用其它包装材料应清洁、干燥、无毒、无异味, 应符合《中华人民共和国食品安全法》的有关规定。

5.3 运输

运输工具应清洁、卫生、无异味、无污染。运输过程中应防止挤压、防雨、防潮、防晒, 装卸时应轻搬、轻放。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。

5.4 贮存

应贮存在清洁、卫生、无异味的库房内。产品离地离墙20cm以上, 禁止与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的物品混贮、混放。

附录 A (原料质量要求)

A.1 新鲜水果、蔬菜

新鲜果蔬技术指标应符合表A.1的规定。

表A.1技术指标

要求	项目	指标
感官要求	色泽	具有产品应有的色泽
	组织形态	具有成熟时应有的形态
	滋味与气味	具有该产品应有的滋味和气味、无异味
	杂质	无肉眼可见外来杂质
污染物限量和真菌毒素限量	污染物限量应符合GB2762的规定；真菌毒素限量应符合GB2761的规定。	
农药残留限量	农药残留限量应符合GB2763的规定。	

A.2 速冻水果、蔬菜

速冻果蔬技术指标应符合表A.2的规定。

表A.2技术指标

要求	项目	指标
感官要求	色泽	具有产品应有的色泽
	组织形态	具有成熟时应有的形态
	滋味与气味	具有该产品应有的滋味和气味、无异味
	杂质	无肉眼可见外来杂质
污染物限量和真菌毒素限量	污染物限量应符合GB2762的规定；真菌毒素限量应符合GB2761的规定。	
农药残留限量	农药残留限量应符合GB2763的规定。	

编制说明

本标准适用于以小麦粉为主要原料，添加玉米粉、荞麦粉、高粱粉、燕麦粉、黑米粉、绿豆粉、小米粉、大豆粉、菠菜粉、红薯粉、紫薯粉、胡萝卜粉、西兰花粉、甜菜粉、南瓜粉、山药粉、香菇粉、火龙果粉、苹果粉、番茄粉、核桃粉、莲子(粉碎)、红枣粉、鸡蛋全蛋粉、鸡蛋黄粉、鸡蛋清粉、山楂(粉碎)、砂仁(粉碎)、肉豆蔻(粉碎)中的一种，按 GB 14880 要求强化了盐酸硫胺素、核黄素、烟酸、碳酸钙、硫酸亚铁、葡萄糖酸锌、L-盐酸赖氨酸，经调粉、熟化、成型、干燥、包装制成的花色异型生干面制品。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，参照相关国标、行标的要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

郑州万家食品有限公司

QB