



411181S-2026



郑州谷妈咪生物科技有限公司企业标准

Q/GMM 0001S-2026

生干面制品

2026-05-11 发布

2026-05-11 实施

郑州谷妈咪生物科技有限公司 发布

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。

本标准由郑州谷妈咪生物科技有限公司提出并起草。

本标准起草人：李建光、张妙玉、刘婉、刘健豪。

H N

Q B

生干面制品

1 范围

本标准规定了生干面制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以小麦粉为主要原料，添加或不添加蛋黄粉（鸡）、鸡全蛋粉、胡萝卜粉、菠菜粉、紫薯粉、西兰花粉、甜菜粉、南瓜粉、火龙果粉、苹果粉、番茄粉、红枣粉、草莓粉、樱桃粉、沙棘粉、核桃粉、亚麻籽粉、奇亚籽粉、复配四合粉（山楂粉、鸡内金粉、麦芽粉、陈皮粉）、山药粉、荞麦粉、莜麦粉、高粱粉、黑米粉、藜麦粉、鹰嘴豆粉、薏米粉、绿豆粉、小米粉、海苔粉、虾仁粉中的一种或几种，添加或不添加复配食品营养强化剂[维生素 B₁(来源：盐酸硫胺素)、维生素 B₂(来源：核黄素)、烟酸（尼克酸）（来源：烟酸或烟酰胺）、钙（来源：碳酸钙或柠檬酸钙）、铁（来源：焦磷酸铁或富马酸亚铁）、锌（来源：葡萄糖酸锌）、硒（来源：亚硒酸钠）、L-赖氨酸（来源：L-盐酸赖氨酸）中的两种或几种]，加入生活饮用水，和面、压延或不压延、成型、干燥、包装等工序加工而成的生干面制品。

根据形状不同分为不同产品。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 小麦粉应符合 GB/T 1355 的规定。

2.1.3 复配营养强化剂应符合 GB 26687 的规定。

2.1.4 蛋黄粉（鸡）、鸡全蛋粉应符合 GB 2749 的规定。

2.1.5 胡萝卜粉、菠菜粉、紫薯粉、西兰花粉、甜菜粉、南瓜粉、火龙果粉、苹果粉、番茄粉、红枣粉、草莓粉、樱桃粉、沙棘粉应符合 GH/T 1456 的规定。

2.1.6 核桃粉、亚麻籽粉、奇亚籽粉、复配四合粉（山楂粉、鸡内金粉、麦芽粉、陈皮粉）、山药粉、应符合 GB/T 29602 的规定。

2.1.7 荞麦粉应符合 GB/T 35028 的规定。

2.1.8 莜麦粉应符合 GB/T 13360 的规定。

2.1.9 高粱粉、黑米粉、藜麦粉、鹰嘴豆粉、薏米粉、绿豆粉、小米粉应符合 GB 2715 的规定。

2.1.10 山药粉应符合 GB/T 29602 或 Q/JJH 0006S《山药粉及其制品》（见附录 A）的规定。

2.1.11 海苔粉应符合 GB 19643 的规定。

2.1.12 虾仁粉应符合 GB 10136 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
色泽	具有该产品应有的色泽	取适量试样置于洁净的白色盘（瓷盘或同类容器）中，在自然光下观察色泽、状态，闻其气味，煮熟后品其滋味。
气味	具有该产品应有的气味，无异味	
滋味	具有该产品应有的滋味	
状态	具有该产品应有的形态，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
烹调损失率/ (%)	≤ 15.0	GB/T 40636附录C
*铅 (以Pb计), mg/kg	≤ 0.19	GB 5009.12
黄曲霉毒素B ₁ , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
展青霉素 ^a , μg/kg	≤ 20	GB 5009.185

注：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。
^a展青霉素指标仅适用于添加苹果粉和（或）山楂粉的产品。

2.4 食品营养强化剂的使用量

食品营养强化剂的使用量应符合表 3 的规定。

表 3 食品营养强化剂的使用量

项 目	使 用 量	检 验 方 法
维生素B ₁ ^a	3~5 mg/kg	GB 5009.84
维生素B ₂ ^a	3~5 mg/kg	GB 5009.85
烟酸（尼克酸） ^a	40~50 mg/kg	GB 5009.89
钙 ^a	1600~3200 mg/kg	GB 5009.92
铁 ^a	14~26 mg/kg	GB 5009.90
锌 ^a	10~40 mg/kg	GB 5009.14
硒 ^a	140~280 μg/kg	GB 5009.93
L-赖氨酸 ^a	1~2 g/kg	GB 5009.124

注：^a营养强化剂指标仅适用于添加该种营养强化剂的产品检测。

2.5 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。

2.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其它要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定；食品营养强化剂的使用应符合 GB14880 中小麦粉及其制品的规定；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、水分、酸度、烹调损失率、净含量。型式检验按国家有关规定执行。

附录 A



413472S-2023



焦作市健国怀药有限公司企业标准

Q/JJH 0006S-2023

山药粉及其制品

2023-11-06 发布

2023-11-06 实施

焦作市健国怀药有限公司 发布

Q/JH 0006S-2023

前 言

本标准由焦作市健国怀药有限公司提出。

本标准起草单位：焦作市健国怀药有限公司。

本标准主要起草人：秦建国、秦沙沙、于雅雯。

本标准自发布实施之日起代替标准：Q/JH 0006S-2023（备案号：412422S-2023）。

H N

Q B

山药粉及其制品

1 范围

本标准规定了山药粉及其制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以怀山药、铁棍山药中的一种为主要原料，经浸泡、清洗、去皮、切片、熟制（蒸制）、粉碎，添加或不添加黑桑葚（粉碎）、黑花生（熟制、粉碎）、山药肽、牦牛骨肽、羊奶粉、羊奶肽、糯米（熟制、粉碎）、紫薯（熟制、粉碎）、红枣（粉碎）、黑米（熟制、粉碎）、黑芝麻（熟制、粉碎）、桑葚（熟制、粉碎）、核桃（熟制、粉碎）、红豆（熟制、粉碎）、黑豆（熟制、粉碎）、银杏（白果）（熟制、粉碎）、薏苡仁（熟制、粉碎）、芡实（熟制、粉碎）、猴头菇粉、黑枸杞子（粉碎）、红小豆（熟制、粉碎）、小麦胚（熟制、粉碎）、麦片、益生菌发酵粉（灭活）【以大豆分离蛋白、葡萄糖为原料，添加长双歧杆菌长亚种、植物乳植杆菌、唾液联合乳杆菌、嗜酸乳杆菌，经发酵、灭活、干燥而成】、蝉花子实体（人工培植）粉（蝉花子实体碎粉而成）、人参粉（5年及5年以下人工种植的人参）、麦芽糊精、植脂末【葡萄糖浆、氢化植物油、酪蛋白、食品添加剂[稳定剂（磷酸氢二钾、柠檬酸钠、六偏磷酸钠）、乳化剂（单、双甘油脂肪酸酯、双乙酰酒石酸单双甘油酯）、抗结剂（二氧化硅）】、卡拉胶、食用葡萄糖中的一种或多种，添加或不添加木糖醇，经配料或不配料、混合或不混合、膨化或不膨化、制粒或不制粒、包装而成的山药粉及其制品。

根据添加原辅料不同分为：纯怀山药粉、芝麻黑豆怀山药粉、银杏怀山药粉、薏米芡实怀山药粉、黑枸杞芝麻黑豆怀山药粉、薏米红豆怀山药粉、复合怀山药粉、小麦胚怀山药粉、紫薯怀山药粉、红枣怀山药粉、益生菌怀山药粉、蝉花子实体怀山药粉、人参怀山药粉、五黑铁棍山药粉、复合肽铁棍山药粉、复合肽羊奶铁棍山药粉、黑芝麻桑葚山药粉、薏米红豆山药粉、芡实猴头菇山药粉、核桃山药粉。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 怀山药、铁棍山药应符合 GB/T 20351 的规定。
- 2.1.3 糯米、红豆应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.4 黑芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.5 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.6 黑豆应符合 GB 1352 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.7 植脂末应符合 QB/T 4791 的规定。
- 2.1.8 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.9 白果、薏苡仁、芡实、黑枸杞子、核桃应符合《中华人民共和国药典》2020年版第一部的规定。
- 2.1.10 红小豆应符合 NY/T 599 的规定。
- 2.1.11 麦片应符合 QB/T 2762 和 GB 19640 的规定。
- 2.1.12 黑米应符合 NY/T 832 和 GB 2715 的规定。

Q/JJH 0006S-2023

- 2.1.13 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.14 小麦胚应符合 LS/T 3210 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.15 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 规定。
- 2.1.16 紫薯应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.17 红枣应符合 GB/T 5835 的规定。
- 2.1.18 人参粉应符合 GB/T 29602 的规定，所用人参(5 年及 5 年以下人工种植的人参)应符合原卫生部公告 2012 年第 17 号《关于批准人参(人工种植)为新资源食品的公告》的规定。
- 2.1.19 蝉花子实体(人工培植)粉应符合 GB/T 29602 的规定，所用蝉花子实体应符合国家卫生健康委公告 2020 年第 9 号《关于蝉花子实体(人工培植)等 15 种“三新食品”的公告》的规定。
- 2.1.20 益生菌发酵粉、山药肽、羊奶肽应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.21 黑桑葚、桑葚应新鲜饱满、色泽鲜艳、无病虫害、无腐烂霉变现象、并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.22 黑花生应符合 GB/T 1532 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.23 牦牛骨肽应符合 GB 31645 的规定。
- 2.1.24 羊奶粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.25 猴头菇粉应符合 GB 7096 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	粉末状或颗粒状	从样品中取 50g, 将其置于洁净白色瓷盘中, 在自然光下用肉眼观察色泽、性状及有无外来杂质, 嗅其气味, 然后以温开水漱口, 品其滋味
色 泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有本品应有的气、滋味, 无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

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	≤ 10	GB 5009.3
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.18	GB 5009.12
总砷(以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
脲酶试验*	阴性	GB/T 5009.183

Q/JH 0006S-2023

肽含量 ^b (以干基计), g/100g	≥	2.0	GB/T 22492 附录 B
注1: *铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。			
注2: a 仅适用于添加黑豆的产品的检测。			
注3: b 仅适用于复合肽铁棍山药粉、复合肽羊奶铁棍山药的检测。			

2.4 微生物限量

微生物限量应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

项目	采样方案 ^a 限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789. 2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789. 3
霉菌, CFU/g	5	2	50	10 ²	GB 4789. 15
沙门氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789. 4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789. 10
注1: a 样品的采样及处理按 GB 4789. 1 执行。					
注2: n 为同一批次产品应采集的样品件数; c 为最大可允许超出 m 值的样品数; m 为微生物指标可接受水平的限量值; M 为微生物指标的最高安全限量值。					

2.5 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。

2.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 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; 新食品原料的使用应符合国家相关公告的规定。

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、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家相关规定执行。

Q/JJH 0006S-2023

编制说明

本标准适用于以怀山药、铁棍山药中的一种为主要原料，经浸泡、清洗、去皮、切片、熟制（蒸制）、粉碎，添加或不添加黑桑葚（粉碎）、黑花生（熟制、粉碎）、山药肽、牦牛骨肽、羊奶粉、羊奶肽、糯米（熟制、粉碎）、紫薯（熟制、粉碎）、红枣（粉碎）、黑米（熟制、粉碎）、黑芝麻（熟制、粉碎）、桑葚（熟制、粉碎）、核桃（熟制、粉碎）、红豆（熟制、粉碎）、黑豆（熟制、粉碎）、银杏（白果）（熟制、粉碎）、薏苡仁（熟制、粉碎）、芡实（熟制、粉碎）、猴头菇粉、黑枸杞子（粉碎）、红小豆（熟制、粉碎）、小麦胚（熟制、粉碎）、麦片、益生菌发酵粉（灭活）【以大豆分离蛋白、葡萄糖为原料，添加长双歧杆菌长亚种、植物乳植杆菌、唾液联合乳杆菌、嗜酸乳杆菌，经发酵、灭活、干燥而成】、蝉花子实体（人工培植）粉（蝉花子实体碎粉而成）、人参粉（5年及5年以下人工种植的人参）、麦芽糊精、植脂末【葡萄糖浆、氢化植物油、酪蛋白、食品添加剂[稳定剂（磷酸氢二钾、柠檬酸钠、六偏磷酸钠）、乳化剂（单、双甘油脂肪酸酯、双乙酰酒石酸单双甘油酯）、抗结剂（二氧化硅）】、卡拉胶、食用葡萄糖中的一种或多种，添加或不添加木糖醇，经配料或不配料、混合或不混合、膨化或不膨化、制粒或不制粒、包装而成的山药粉及其制品。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GB 19640《食品安全国家标准 冲调谷物制品》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。

焦作市健国怀药有限公司

QB

编制说明

本标准适用于以小麦粉为主要原料，添加或不添加蛋黄粉（鸡）、鸡全蛋粉、胡萝卜粉、菠菜粉、紫薯粉、西兰花粉、甜菜粉、南瓜粉、火龙果粉、苹果粉、番茄粉、红枣粉、草莓粉、樱桃粉、沙棘粉、核桃粉、亚麻籽粉、奇亚籽粉、复配四合粉（山楂粉、鸡内金粉、麦芽粉、陈皮粉）、山药粉、荞麦粉、莜麦粉、高粱粉、黑米粉、藜麦粉、鹰嘴豆粉、薏米粉、绿豆粉、小米粉、海苔粉、虾仁粉中的一种或几种，添加或不添加复配食品营养强化剂[维生素 B₁(来源：盐酸硫胺素)、维生素 B₂（来源：核黄素）、烟酸（尼克酸）（来源：烟酸或烟酰胺）、钙（来源：碳酸钙或柠檬酸钙）、铁（来源：焦磷酸铁或富马酸亚铁）、锌（来源：葡萄糖酸锌）、硒（来源：亚硒酸钠）、L-赖氨酸（来源：L-盐酸赖氨酸）中的两种或几种]，加入生活饮用水，和面、压延或不压延、成型、干燥、包装等工序加工而成的生干面制品。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。

郑州谷妈咪生物科技有限公司

QB