

Q/PZM 0002S-2024



中粮面业（濮阳）有限公司企业标准

Q/PZM 0002S-2024

花色挂面

2024-03-27 发布

2024-03-27 实施

中粮面业（濮阳）有限公司 发布

前 言

本标准的附录 A、B、C、D 为规范性附录。

本标准由中粮面业（濮阳）有限公司提出。

本标准起草单位：中粮面业（濮阳）有限公司。

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：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：河北省秦皇岛经济技术开发区东区鹏泰路 3 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（海宁）有限公司 地址：浙江省海宁经济开发区施带路 33 号；

中粮（成都）粮油工业有限公司 地址：四川省成都市新津区清凉西路 66 号；

中粮面业（安阳）有限公司 地址：河南省安阳市汤阴县产业集聚区工兴大道东 1 号；

本标准主要起草人：宋宁宁。

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、检验规则等。

本标准适用于以小麦粉、黑青稞粉、黑苦荞粉中的一种或几种为主要原料，添加或不添加食用盐、碳酸钠中的一种或两种，添加食用淀粉（食用小麦淀粉、食用玉米淀粉）、高直链玉米抗性淀粉（RS2）、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、玉米粉、桑叶粉、黑麦粉、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（黑青稞粉或白青稞粉）、燕麦粉、西红柿粉、山药粉、藜麦粉、食用小麦麸皮、黑米粉、蛋白核小球藻粉中的一种或几种，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非即食花色挂面。

根据原料不同可分为：荞麦挂面、鸡蛋挂面、香菇挂面、绿豆挂面、螺旋藻挂面、玉米挂面、苦荞挂面、胡萝卜挂面、菠菜挂面、南瓜挂面、青稞挂面、燕麦挂面、黑麦挂面、桑叶挂面、藻香挂面、西红柿挂面、山药挂面、藜麦挂面、麦麸挂面、黑米挂面、多谷挂面、苦荞青稞挂面、苦荞燕麦挂面、苦荞黑麦挂面、青稞黑麦挂面、70%+黑青稞挂面、70%+黑苦荞挂面。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 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/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 青稞粉、荞麦粉、黑苦荞粉应符合 Q/PZM 0008S 的规定，见附录 A。
- 2.1.7 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 2.1.8 南瓜粉、香菇粉、胡萝卜粉、菠菜粉、西红柿粉、山药粉应符合 Q/JSJS 0002S 的规定，见附录 B。
- 2.1.9 木薯淀粉应符合 GB/T 29343 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.10 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.11 绿豆粉、黑麦粉、黑米粉、藜麦粉、燕麦粉应符合 GB2715 的规定。
- 2.1.12 鸡全蛋粉应符合 Q/KDDY 0001S 的规定，见附录 C。
- 2.1.13 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 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 /T 8883 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.16 高直链玉米抗性淀粉（RS2）应符合 T/YLSPJS 001 的规定。
- 2.1.17 蛋白核小球藻粉应符合 Q/LSB 0002S 的规定。
- 2.1.18 食用螺旋藻（钝顶螺旋藻或极大螺旋藻）应符合 GB/T 16919 的规定。
- 2.1.19 桑叶粉应符合 T/JXSYYXH 0002 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	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	GB5009. 3
酸度, mL/10g	≤	4. 0	GB5009. 239
食用盐（以 NaCl 计）, g/100g... ..	≤	6. 0	GB 5009. 44
自然断条率, %	≤	5. 0	GB/T 40636
熟断条率, %	≤	5. 0	GB/T 40636
烹调损失率, %	≤	10. 0	GB/T 40636
铅*(以 Pb 计), mg/kg	≤	0. 18	GB5009. 12
总砷（以 As 计）, mg/kg	≤	0. 5	GB5009. 11
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤	5. 0	GB5009. 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

应符合JJF 1070的规定。

2.5 生产加工过程卫生要求

应符合GB 14881的规定。

2.6 其它要求

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。

3 检验

出厂包括：感官要求、净含量及允许短缺量、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。



410978S-2023



中粮面业（濮阳）有限公司企业标准

Q/PZM 0008S-2023

杂粮粉

2023-04-21 发布

2023-04-21 实施

中粮面业（濮阳）有限公司 发布

前 言

本标准由中粮面业（濮阳）有限公司提出。

本标准起草单位：中粮面业（濮阳）有限公司。

本标准主要起草人：解树珍、张宝庆、宋宁宁。

本标准自发布实施日起替代 Q/PZM 0008S-2022，备案号：411087S-2022。

H N
Q B

杂粮粉

1 范围

本标准规定了杂粮粉的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以青稞（黑青稞、白青稞）、荞麦（苦荞麦、甜荞麦）、绿豆、豌豆、红小豆、芸豆、鹰嘴豆、白扁豆、小米、黍米、稷米、高粱米、裸大麦、燕麦、藜麦米、莜麦、绿麦、薏仁中的一种或几种为原料，添加或不添加黑麦、黄豆、黑豆、青豆中的一种或几种，经清理、炒制（非熟制）、筛选、碾磨、添加或不添加小麦粉、全麦粉、食用小麦麸皮、小麦胚（胚片、胚粉）、玉米粉、食用玉米淀粉、木薯淀粉、魔芋粉、亚麻籽粉、食用马铃薯淀粉、酵母、谷朊粉、食品添加剂（磷酸二氢钙、焦磷酸二氢二钠中的一种或全部）中的一种或几种，经混合或不混合，包装加工而成的非即食杂粮粉。

根据原料不同可分为单一型杂粮粉、混合型杂粮粉、复配型杂粮粉。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 绿豆应符合 GB/T 10462 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.2 豌豆应符合 GB/T 10460 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.3 红小豆应符合 NY/T 599 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.4 小米应符合 GB/T 11766 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.5 黑米应符合 NY/T 832 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.6 黍米应符合 GB/T 13356 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.7 高粱米应符合 GB/T 8231 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.8 燕麦应符合 LS/T 3102 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.9 荞麦应符合 GB/T 10458 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.10 黑豆、青豆、芸豆、鹰嘴豆、白扁豆应符合 NY/T 285 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.11 薏仁应符合 NY/T 2977 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.12 裸大麦应符合 GB/T 11760 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.13 藜麦米应符合 LS/T 3245 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.14 绿麦应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.15 稷米应符合 GB/T 13358 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.16 莜麦应符合 GB/T 13359 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.17 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.18 黄豆应符合 GB 1352 的规定。
- 2.1.19 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

- 2.1.20 青稞应符合 GB/T11760 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.21 食用小麦麸皮应符合 NY/T 3218 的规定。
- 2.1.22 小麦胚（胚片、胚粉）应符合 LS/T 3210 的规定。
- 2.1.23 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.24 木薯淀粉应符合 GB/T 29343 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.25 酵母应符合 GB 31639 的规定。
- 2.1.26 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 2.1.27 磷酸二氢钙应符合 GB 25559 的规定。
- 2.1.28 焦磷酸二氢二钠应符合 GB 25567 的规定。
- 2.1.29 全麦粉应符合 LS/T 3244 的规定。
- 2.1.30 魔芋粉应符合 NY/T494 的规定。
- 2.1.31 亚麻籽粉应符合 DBS15/014 的规定。
- 2.1.32 食用马铃薯淀粉应符合 GB/ T8884 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	粉状	从样品中随机取出适量，倒入一洁净白瓷盘中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气味和滋味，无异味	
杂质	无肉眼可见的异物	

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，%	13.5（除莠麦粉之外的单一型杂粮粉）	GB 5009.3
	10（莠麦粉）	
	14.5（其他）	
灰分（以干物质计），g/100g	2.5（莠麦粉）	GB 5009.4
	3.0（其他）	
粗粒度，%	CQ10 号筛全部通过	GB/T 5507
含砂量，%	0.02	GB/T 5508
磁性金属物，g/kg	0.003	GB/T 5509

铬（以Cr计），mg/kg	≤	1.0	GB 5009.123
铅*（以Pb计），mg/kg	≤	0.18	GB 5009.12
总汞（以Hg计），mg/kg	≤	0.02	GB 5009.17
镉（以Cd计），mg/kg	≤	0.1	GB 5009.15
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
赭曲霉毒素A，μg/kg	≤	5	GB 5009.96
脱氧雪腐镰刀菌烯醇，μg/kg	≤	1000（仅限以裸大麦粉、燕麦粉、荞麦粉、藜麦粉、苡麦粉、绿麦粉、青稞粉为主要原料的产品）	GB 5009.111
玉米赤霉烯酮，μg/kg	≤	60（仅限以裸大麦粉、燕麦粉、荞麦粉、藜麦粉、苡麦粉、绿麦粉、青稞粉为主要原料的产品）	GB 5009.209
单宁（以干基计），%	≤	0.3（仅适用于单一型高粱粉）	GB/T 15686
苯并[a]芘，μg/kg	≤	2.0	GB 5009.27
六六六，mg/kg	≤	0.05	GB/T 5009.19
滴滴涕，mg/kg	≤	0.05	GB/T 5009.19
甲基毒死蜱，mg/kg	≤	5	GB 23200.9
溴氰菊酯，mg/kg	≤	0.5	GB/T 5009.110
磷酸盐*（以PO ₄ ³⁻ 计），g/kg	≤	5.0	GB 5009.256
注：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。 a 仅限添加相应食品添加剂的产品检验。			

2.4 净含量及允许短缺量

应符合JJF 1070的规定。

2.5 生产加工过程卫生要求

应符合GB 14881的规定。

2.6 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。

3 检验

出厂检验项目包括：净含量及允许短缺量、感官要求、水分含量、灰分、含砂量、磁性金属物。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以青稞（黑青稞、白青稞）、荞麦（苦荞麦、甜荞麦）、绿豆、豌豆、红小豆、芸豆、鹰嘴豆、白扁豆、小米、黍米、稷米、高粱米、裸大麦、燕麦、藜麦米、莜麦、绿麦、薏仁中的一种或几种为原料，添加或不添加黑麦、黄豆、黑豆、青豆中的一种或几种，经清理、炒制（非熟制）、筛选、碾磨、添加或不添加小麦粉、全麦粉、食用小麦麸皮、小麦胚（胚片、胚粉）、玉米粉、食用玉米淀粉、木薯淀粉、魔芋粉、亚麻籽粉、食用马铃薯淀粉、酵母、谷朊粉、食品添加剂（磷酸二氢钙、焦磷酸二氢二钠中的一种或全部）中的一种或几种，经混合或不混合，包装加工而成的非即食杂粮粉。

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，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 规定。

中粮面业（濮阳）有限公司

备案编号: 321715S-2021

备案日期: 2021-07-09



Q/JSDS

江苏丹盛食品有限公司企业标准

Q/JSDS 0002S-2021

代替 Q/JSDS 0002S-2019

脱水蔬菜系列



2021-06-10 发布

2021-07-10 实施

江苏丹盛食品有限公司发布

前 言

本标准是对原标准 Q/JSDS 0002S-2019 的修订。

本标准与原标准的主要差异：

——更新了规范性引用文件：

——将铅指标设定为铅（以 Pb 计） ≤ 0.9 mg/kg，严于 GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》中蔬菜及其制品（蔬菜制品）的铅（以 Pb 计） ≤ 1.0 mg/kg 的规定。

本标准的编写格式及规范性技术要素内容的确定方法依据 GB/T 1.1《标准化工作导则 第一部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定进行。

本标准贯彻执行了国家标准 GB 7718《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》、GB 2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》，部分参照了 NY/T 959-2006《脱水蔬菜 根菜类》、NY/T 960-2006《脱水蔬菜 叶菜类》、NY/T 1393-2007《脱水蔬菜 茄果类》及《蔬菜制品生产许可证审查细则（2006 版）》的有关规定。

本标准由江苏丹盛食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：曹鼎华、郑晓勇。

本标准于 2016 年 11 月 16 日发布，2019 年 10 月 25 日第一次修订，2021 年 6 月 10 日第二次修订。

脱水蔬菜系列

1 范围

本标准规定了脱水蔬菜系列的分类与命名、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、混合或不混合、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 4789.10 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 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 15203 食品安全国家标准 淀粉糖
- 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 分类与命名

3.1 单一原料产品根据终产品形态不同分为粒、片、圈、条等形状产品和粉状产品。

3.2 单一原料产品根据蔬菜品种及产品形态不同命名：粒、片、圈、条状产品命名规则为“脱水+蔬菜名+或不加粒、片、圈、条”；粉状产品命名规则为“蔬菜名+粉”命名。示例：以香葱为原料，加工成粒状的产品命名为脱水香葱；加工成粉状的产品命名为香葱粉。

3.3 混合型产品以所有原料名称相加或以主要原料名称相加+混合蔬菜命名。

4 要求

4.1 原料要求

- 4.1.1 蔬菜：应新鲜，大小基本均匀，色泽正常，无病虫害，无腐烂、霉变，并符合 GB 2762 及 GB 2763 的规定。
- 4.1.2 食用葡萄糖：应符合 GB 15203 的规定。
- 4.1.3 生产用水：应符合 GB 5749 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	具有该产品应有的组织状态，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 (16.0 (限脱水芹菜、香菜、菠菜、黄瓜及其粉))
铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.9
总砷(以 As 计), mg/kg	≤ 0.5
铜(以 Cu 计), mg/kg	≤ 0.05
总汞(以 Hg 计), mg/kg	≤ 0.01
亚硫酸盐(以 SO ₂ 计), mg/kg	≤ 200
六六六(BHC), mg/kg	应符合 GB 2763 的规定
滴滴涕(DDT), mg/kg	
甲胺磷, mg/kg	
敌敌畏, mg/kg	
杀螟硫磷, mg/kg	
氯菊酯, mg/kg	应符合 GB 2760 的规定
食品添加剂	

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、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

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) 正常生产每半年或停产三个月以上恢复生产时；
- b) 原料来源、生产设备发生改变可能影响产品质量时；
- c) 出厂检验与上次型式检验结果有较大差别时；
- d) 食品安全监管部门提出要求时。

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。

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、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。

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，运输过程中应避免曝晒、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。

备案编号：321538S-2022

备案日期：2022-07-25



Q/KDDY

江苏康德蛋业有限公司企业标准

Q/KDDY 0001S-2022
代替 Q/KDDY 0001S-2018

蛋粉系列

2022-06-18 发布

2022-07-26 实施

江苏康德蛋业有限公司发布

前 言

本标准代替 Q/KDDY 0001S-2018（备案号：321713S-2018）。

本标准与 Q/KDDY 0001S-2018 相比，主要改动为：

——更新了规范性引用文件。

本标准贯彻执行了 GB 2749《食品安全国家标准 蛋与蛋制品》、GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 7718《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》、GB 28050《食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则》的有关规定。

本标准按照 GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》规定的格式进行编制并确定规范性技术要素内容。

本标准制定镉（以 Cd 计） $\leq 0.04\text{mg/kg}$ ，严于 GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》中对“蛋与蛋制品”的镉（以 Cd 计） $\leq 0.05\text{mg/kg}$ 的规定。

本标准由江苏康德蛋业有限公司提出并负责起草。

本标准主要起草人：王俊伟、周蓓、缪冬建。

本标准于2014年7月首次发布，于2017年1月第一次修订，于2018年6月第二次修订，于2022年6月第三次修订。

蛋粉系列

1 范围

本标准规定了蛋粉系列的分类、要求、检验规则和标志、包装、运输、贮存及保质期。

本标准适用于以鲜蛋为原料，经预处理、打蛋、分离或不分离、浓缩或不浓缩、脱糖（一种添加酵母和柠檬酸，一种添加柠檬酸、葡萄糖氧化酶、过氧化氢酶和过氧化氢）或不脱糖、巴氏杀菌或不杀菌、喷雾干燥、包装而成的食品加工用蛋粉系列（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 1886.174 食品安全国家标准 食品添加剂 食品工业用酶制剂
GB 1886.235 食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸
GB 2749 食品安全国家标准 蛋与蛋制品
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 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/T 4789.19 食品卫生微生物学检验 蛋与蛋制品检验
GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
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 22216 食品添加剂 过氧化氢
GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB 31650 食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量
GB 31639 食品安全国家标准 食品加工用酵母
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

产品根据原料不同可分为：巴氏杀菌全蛋粉、蛋黄粉、蛋白粉。

产品根据工艺不同可分为：蛋白粉（脱糖）、蛋白粉（不脱糖）。

4 要求

4.1 原辅料

- 4.1.1 鲜蛋应符合GB 2749的规定。
 4.1.2 酵母应符合GB 31639的规定。
 4.1.3 柠檬酸应符合GB 1886.235的规定。
 4.1.4 葡萄糖氧化酶应符合GB 1886.174的规定。
 4.1.5 过氧化氢酶应符合GB 1886.174的规定。
 4.1.6 过氧化氢应符合GB 22216和的规定。
 4.1.7 生产用水应符合GB 5749的规定。

4.2 感官指标与试验方法

产品的感官指标与试验方法应符合表1的规定。

表1 感官指标与试验方法

项 目	指 标				试验方法
	巴氏杀菌全蛋粉	蛋黄粉	蛋白粉		
			脱糖	不脱糖	
色 泽	淡黄色，色泽均匀。	黄色，色泽均匀。	白色，色泽均匀。	淡黄色，色泽均匀。	取适量试样置白色瓷盘中，在自然光下观察色泽和状态。尝其滋味，闻其气味。
滋味、气味	具有本品应有的滋味、气味，无异味。				
组织形态	呈粉末状或极易松散的块状，无酸败、无霉变、无生虫。				
杂 质	无正常视力可见外来杂质。				

4.3 理化指标与试验方法

产品的理化指标与试验方法应符合表2的规定。

表2 理化指标与试验方法

项 目	指 标			试验方法
	巴氏杀菌全蛋粉	蛋黄粉	蛋白粉	
水分/(g/100g)	≤ 4.5	4.0	8.0	GB 5009.3
蛋白质/(g/100g)	≥ 45	30	78	GB 5009.5
脂肪/(g/100g)	≥ 42	60	—	GB 5009.5
游离脂肪酸/(g/100)	≤ 4.5	—	—	
铅(以Pb计)/(mg/kg)	≤ 0.2	0.2	0.2	GB 5009.12
镉(以Cd计)/(mg/kg)	≤ 0.04	0.04	0.04	GB 5009.15
总汞(以Hg计)/(mg/kg)	≤ 0.05	0.05	0.05	GB 5009.17

4.4 微生物指标与试验方法

产品的微生物指标与试验方法应符合表3的规定。

表 3 微生物指标与试验方法

项 目	采样方案 ^a 及限量				试验方法
	n	c	m	M	
菌落总数/（CFU/g）	5	2	5×10^3	10^4	GB 4789.2
大肠菌群数/（CFU/g）	5	2	10	10^2	GB 4789.3 平板计数法
沙门氏菌	5	0	0/25g	-	GB 4789.4

备注：a 样品的采样及处理按 GB/T 4789.19 执行。

4.5 农药残留

农药残留应符合GB 2763的规定。

4.6 兽药残留

兽药残留应符合GB 31650的规定。

4.7 食品添加剂

食品添加剂应符合 GB 2760 的规定。

4.8 净含量允差

产品的净含量允差应符合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》的规定，试验方法按JJF 1070的规定进行。

5 检验规则

5.1 检验分类

产品的检验分出厂检验和型式检验。

5.2 出厂检验

5.2.1 产品应经生产厂检验部门按本标准检验合格并出具合格证明后方可出厂。

5.2.2 出厂检验项目为：感官指标、水分、菌落总数、大肠菌群、蛋白质、脂肪、净含量。

5.3 型式检验

5.3.1 型式检验在下列情况之一时进行：

- a) 正常生产每半年或停产 3 个月以上恢复生产时；
- b) 原辅料来源、生产设备发生改变可能影响产品质量时；
- c) 食品安全监管部门提出要求时。

5.3.2 型式检验的项目为除 4.1 以外规定的全部要求项目。

5.4 组批与抽样

5.4.1 同一批投料生产的同一品种、同一规格的产品为一批次。

5.4.2 出厂检验的样本应从每批产品中随机抽取不少于 1kg（不小于 5 个最小包装单位，用于净含量允差检验的样本另计）。

5.4.3 型式检验的样本应从出厂检验合格的产品中随机抽取不少于 2kg（不小于 10 个最小包装单位，净含量允差检验的样本另计）。

5.5 判定规则

产品经检验，微生物指标不合格不得复检，直接判定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，可用备检样本对不合格项目进行复检。若复检结果仍有不合格项，则判该批产品为不合格批或该次型式检验结论不合格。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

产品标志应符合 GB 7718 及 GB 28050 的规定，运输包装标志应有：产品名称、质量（重量）及数量、厂名、厂址、生产日期、保质期及符合 GB/T 191 的有关包装储运图示标志。

6.2 包装

产品内包装采用复合膜袋，或按合同要求和市场需要进行包装；外包装采用瓦楞纸箱包装。包装材料应符合食品安全的有关要求，包装应严密、无泄漏，运输包装材料采用纸箱或塑模包装。

6.3 运输

运输工具应清洁卫生，运输过程中防止日晒、雨淋、重压，不得与有毒、有害、有异味的物品混装运输。

6.4 贮存

产品应贮存于清洁卫生、通风、干燥的仓库内，堆放时应离墙20cm以上，离地10cm以上，不得与有毒、有害、有异味的物品混贮。

7 保质期

自产品生产之日起，在本标准规定的贮运条件下，巴氏杀菌全蛋粉、蛋黄粉产品的保质期为 12 个月，蛋白粉产品的保质期为 24 个月。

Q/LSB

丽江生宝生物工程有限公司企业标准

Q/LSB 0002 S—2020

蛋白核小球藻制品

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 53070013 S-2020
备案日期: 2020 年 6 月 10 日

云南省食
备案号:
备案日期:

2020 - 06 - 10 发布

2020 - 06 - 15 实施

丽江生宝生物工程有限公司

发 布

前 言

我公司生产的小球藻制品是以蛋白核小球藻粉为主要原料，添加（或不添加）玉米淀粉、硬脂酸镁、二氧化硅或其他食品添加剂，经混合、压片（或不压片）、灭菌、包装而成。根据《中华人民共和国标准化法》、《中华人民共和国食品安全法》的规定，特制定本标准，作为企业组织生产，检验，贸易，仲裁的依据。

本标准安全性指标按照 GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 19643-2016《食品安全国家标准 藻类及其制品》，其中铅的限量严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准由丽江生宝生物工程有限公司起草。

本标准起草人：季正忠、张文娟。

品安全
5307

蛋白核小球藻制品

1 范围

本标准规定了蛋白核小球藻制品的质量要求、检验方法、检验规则及标志、标签、包装、贮存、运输等要求。

本标准适用于以蛋白核小球藻为原料，添加（或不添加）玉米淀粉、硬脂酸镁、二氧化硅或其他食品添加剂，经混合、压片（或不压片）、灭菌、包装等工艺制成的小球藻制品。

2 规范性引用文件

本标准中所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。

3 产品分类

按不同的工艺分为：蛋白核小球藻粉、蛋白核小球藻片。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 蛋白核小球藻粉：应干燥、无霉变、无污染，并符合相应的食品安全标准及有关规定。
- 4.1.2 玉米淀粉：应符合 GB/T 8885 的规定。
- 4.1.3 二氧化硅、硬脂酸镁：应符合 GB 2760 的规定。
- 4.1.4 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.5 其他原辅料：应符合相应的食品标准及有关规定，不得使用非食品原料和辅料。。

4.2 感官要求

应符合表1的要求

表1 感官要求

项 目	要 求		检验方法
	蛋白核小球藻粉	蛋白核小球藻片	
外观	均匀粉末，细腻， 无结块	形片完整、均匀一致，表 面光滑、整洁	取适量样品，置于洁净的白瓷盘中， 在自然光线下目测、鼻嗅、口尝。
色泽	呈墨绿色或黑绿色		
气味和滋味	略带海藻鲜味，无异味		
杂质	无肉眼可见外来杂质		

企业标
S-
年 月

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
	蛋白核小球藻粉	蛋白核小球藻片	
水分, g/100g ≤	9.0	9.0	GB 5009.3
灰分, g/100g ≤	10.0	10.0	GB 5009.4
蛋白质, g/100g ≥	55.0	45.0	GB 5009.5

4.4 污染物限量

应符合GB 2762的规定；严于食品安全国家标准的指标应符合表3的规定

表3 食品中污染物限量

项 目	指 标	检验方法
铅(以pb计)(mg/kg) ≤	0.8	GB 5009.12

4.5 微生物指标

应符合GB 19643和GB 29921的规定。

4.6 食品添加剂

食品添加剂品种的使用应符合 GB 2760 藻类的规定。

4.7 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，并按照JJF 1070规定的方法测定。

4.8 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881中的相关规定。

5 检验规则

5.1 组批

以同一批投料、同一工艺生产的同一规格的产品为一批。

5.2 抽样

从同一批次产品随机取，抽样基数不少于20kg，随机抽取2 kg（不少于20个最小包装）的样品，将抽取的样品分为2份，1份检验，1份备查。

5.3 出厂检验

成品出厂前必须经本企业质检部门检验合格，出具检验合格证，方可出厂，出厂检验的项目为：感官要求、净含量、水分、灰分、蛋白质、菌落总数、大肠菌群。

5.4 型式检验

备案

型式检验每半年进行一次，检验项目为本标准规定的全部项目，有下列情况之一时，应进行检验：

- a) 当原料、生产工艺、生产设备发生较大变化时；
- b) 停产半年以上再恢复生产时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- d) 国家食品安全监管部门提出型式检验要求时。

5.5 判定规则

检验结果中，微生物指标若有一项不合格，判定该批产品不合格，其余指标中若有一项不合格，允许用留样进行复检，以复检结果为准。

6 标志标签、包装、运输、贮存

6.1 标志标签

6.1.1 产品包装的标签、标志应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定，还应标注最大食用量和不适宜人群。

6.1.2 产品外包装储运图示、标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.1.3 小球藻制品不适宜人群：婴幼儿。

6.1.4 每日最大食用量：≤20g。

6.2 包装

包装材料及容器应符合食品安全标准及有关规定，封口严密，包装牢固。

6.3 运输

运输工具应清洁、卫生，产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易发挥或有异味物品混装运输；搬运时应轻拿轻放，严禁扔、摔、挤压；运输中应防止暴晒、雨淋以及受潮。

6.4 贮存

产品应存放在避光、干燥、阴凉的仓库中，严防受热或太阳暴晒，不得与有毒有害物质混贮，产品堆放离地离墙。

章
日

编制说明

本标准适用于以小麦粉、黑青稞粉、黑苦荞粉中的一种或几种为主要原料，添加或不添加食用盐、碳酸钠中的一种或两种，添加食用淀粉（食用小麦淀粉、食用玉米淀粉）、高直链玉米抗性淀粉（RS2）、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、玉米粉、桑叶粉、黑麦粉、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（黑青稞粉或白青稞粉）、燕麦粉、西红柿粉、山药粉、藜麦粉、食用小麦麸皮、黑米粉、蛋白核小球藻粉中的一种或几种，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非即食花色挂面。

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 GB/T 40636《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。

“70%+黑青稞挂面”中的“70%+”是指黑青稞粉的添加量占食品总量的比例至少为 70%。

“70%+黑苦荞挂面”中的“70%+”是指黑苦荞粉的添加量占食品总量的比例至少为 70%。

本标准中“铅”指标严于食品安全国家标准 GB 2762 规定。

中粮面业（濮阳）有限公司