



410447S-2021



郑州万家食品有限公司企业标准

Q/ZWS 0003S-2021

花色异形生干面制品

2021-02-25 发布

2021-02-25 实施

郑州万家食品有限公司 发布

前 言

本标准的附录 A 为规范性附录。

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、刘婉、杜万军、张瑞占。

本标准自实施之日起代替 Q/ZWS 0003S-2018。

H N
Q B

花色异形生干面制品

1 范围

本标准规定了花色异形生干面制品的分类、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、红枣粉、鸡蛋全蛋粉、鸡蛋黄粉、鸡蛋清粉、山楂粉、砂仁粉、莱菔子粉、鸡内金粉、陈皮粉、麦芽粉中的一种或几种，添加复配营养强化剂[维生素 B₁(盐酸硫胺素)、维生素 B₂(核黄素)、烟酸、钙(碳酸钙)、铁(硫酸亚铁或焦磷酸铁)、锌(葡萄糖酸锌)、硒(亚硒酸钠)、L-赖氨酸(L-盐酸赖氨酸)中的几种]，加入生活饮用水，经和面、熟化、成形、干燥、包装制成的花色异形生干面制品。

根据所有原辅料不同，分为玉米异形面、荞麦异形面、高粱异形面、燕麦异形面、黑米异形面、绿豆异形面、小米异形面、大豆异形面、菠菜异形面、红薯异形面、紫薯异形面、胡萝卜异形面、西兰花异形面、甜菜异形面、南瓜异形面、山药异形面、香菇异形面、火龙果异形面、苹果异形面、番茄异形面、核桃异形面、莲子异形面、红枣异形面、鸡蛋异形面、山楂异形面、砂仁异形面、莱菔子异形面、鸡内金异形面、陈皮异形面、麦芽异形面、山楂鸡内金异形面、山楂鸡内金麦芽陈皮异形面。

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 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。

2.1.4 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。

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

2.1.6 香菇粉应符合 GB 7096 的规定。

2.1.7 核桃粉应符合 GB 19300 的规定。

2.1.8 莲子粉应符合 NY/T 1504 的规定。

2.1.9 鸡蛋全蛋粉、鸡蛋黄粉、鸡蛋清粉应符合 GB 2749 的规定。

2.1.10 山楂粉、鸡内金粉、麦芽粉、陈皮粉、莱菔子粉、砂仁粉应符合 GB/T 29602 的规定。

2.1.11 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.12 复配营养强化剂应符合 GB 26687 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	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 分钟品尝滋味
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	

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)	≤ 13.5	GB 5009.3
酸度/(mL/10g)	≤ 4.0	GB 5009.239
烹调损失率/(%)	≤ 15.0	LS/T 3212 附录 C
黄曲霉毒素 B ₁ /(μg/kg)	≤ 5.0	GB 5009.22
铅* (以 Pb 计)/(mg/kg)	≤ 0.19	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/(mg/kg)	1600~3200	GB 5009.92
铁/(mg/kg)	14~26	GB 5009.90
锌/(mg/kg)	10~40	GB 5009.14
硒/(μg/kg)	140~280	GB 5009.93
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或山楂粉的产品)	≤ 20	GB 5009.185
注：*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。		

维生素 B₁、维生素 B₂、烟酸、钙、铁、锌、硒、L-赖氨酸仅限添加相应食品营养强化剂的产品检验。

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 的规定。

2.5 生产加工过程的卫生要求

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；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；兽药残留限量应符合 GB 31650 的规定。

3 检验

出厂检验项目包括：感官要求、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

Page 1 of 6

Q/TZLYS

北京市绿友食品有限公司
食品安全企业标准

Q/TZLYS 0004-2018
代替Q/TZLYS0004-2015

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
登记号: 1101120211S-2018
备案日期: 2018年05月25日 有效期: 五年

2018-04-17发布

2018-04-17实施

北京市绿友食品有限公司发布

(注: 备案的企业标准以“北京市食品安全标准管理系统”中的文本为正本)

前 言

依据《中华人民共和国食品安全法》，参考GB/T1.1的规定，本企业组织制定了果蔬干制品标准。

本标准代替Q/TZLYS0004-2015果蔬干制品，主要修改如下：

- 修订了术语和定义、原料要求、感官要求的表述；
- 删除了总酸的理化指标；
- 修订了金黄色葡萄球菌的限量；
- 修订了标志、包装、运输、贮存的要求；
- 更新了本标准中引用的标准。

本食品安全企业标准由北京市绿友食品有限公司提出。

适用于：北京市绿友食品有限公司

本标准主要起草人：李娥 贾凤荣

本标准批准人：李国全

Q/TZLYS 0004-2018的历次版本发布情况：

- Q/TZLYS 0004-2015

果蔬干制品

1. 范围

本标准适用于果蔬干制品食品。

2. 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

2.1 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。

2.2 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。

2.3 混合蔬菜干制品

以2.1中蔬菜干制品为主要原料，添加炒货食品及坚果制品、水果制品、方便食品、蔬菜制品中的一类或几类，经混合、粉碎或不粉碎、包装等工艺生产制成的混合蔬菜干制品。

2.4 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。

2.5 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。

2.6 混合水果干制品

以2.4中水果干制品为主要原料，添加炒货食品及坚果制品、水果制品、方便食品、蔬菜制品中的一类或几类，经混合、粉碎或不粉碎、包装等工艺生产制成的混合水果干制品。

3. 技术要求

3.1 原料要求

- 3.1.1 各种原辅料符合相应和有关规定
- 3.1.2 新鲜或速冻蔬菜、水果应符合 附录1的规定
- 3.1.3 食用盐应符合 GB/T 5461的规定
- 3.1.4 食糖应符合 GB 13104的规定
- 3.1.5 发酵乳应符合 GB 19302的规定
- 3.1.6 蜂蜜应符合 GB 14963的规定
- 3.1.7 乳粉应符合 GB 19644的规定
- 3.1.8 炒货食品及坚果制品应符合 GB/T 22165的规定
- 3.1.9 方便食品应符合 GB 19640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。
组织形态	粉末状或颗粒状或片状	随机抽取样品置于白色瓷盘中，在自然光下进行观察，观察其组织状态。
滋味和气味	具有该产品应有的滋味和气味、无异味	随机抽取样品，嗅其气味，尝其滋味。
杂质	无肉眼可见外来杂质	随机抽取样品置于白色瓷盘中，在自然光下进行观察，观察有无杂质。

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/(%)	蔬菜干制品(≤8)，水果干制品(≤12)	GB 5009.3

B.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	GB 5009.185
a仅适用于苹果、山楂制品。		

3.6 微生物限量

3.6.1 致病菌限量应符合GB29921的规定，详见表6。

表6 致病菌限量

致病菌	采样方案及限量(若非指定，均以/25g或/25ml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	50CFU/g	500CFU/g	GB 4789.10(第二法)
注1: n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。					

3.6.2 其他微生物限量应符合表7的规定

表7 其他微生物限量指标

--

项 目	指 标	检 验 方 法
菌落总数a/(CFU/g)	蔬菜干制品 (≤ 100000)；即食水果干制品 (≤ 10000)	GB 4789.2
大肠菌群/(MPN/100g)	蔬菜干制品 (≤ 300)；即食水果干制品 (≤ 230)	GB/T 4789.3-2003
霉菌b/(CFU/g)	蔬菜干制品 (≤ 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 生产加工过程卫生要求

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GB 4806.7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

运输和贮存应符合GB 14881的规定。

附录 1
新鲜/速冻水果、蔬菜技术指标

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、红枣粉、鸡蛋全蛋粉、鸡蛋黄粉、鸡蛋清粉、山楂粉、砂仁粉、莱菔子粉、鸡内金粉、陈皮粉、麦芽粉中的一种或几种，添加复配营养强化剂[维生素 B₁(盐酸硫胺素)、维生素 B₂(核黄素)、烟酸、钙(碳酸钙)、铁(硫酸亚铁或焦磷酸铁)、锌(葡萄糖酸锌)、硒(亚硒酸钠)、L-赖氨酸(L-盐酸赖氨酸)中的几种]，加入生活饮用水，经和面、熟化、成形、干燥、包装制成的花色异形生干面制品。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