



413505S-2018



河南省康味源食品科技有限公司企业标准

Q/HKS 0003S-2018

预拌粉

2018-11-22 发布

2018-11-22 实施

河南省康味源食品科技有限公司 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》的要求进行编写。
本标准由河南省康味源食品科技有限公司提出并起草。
本标准主要起草人：郝振东。

H N

Q B

预拌粉

1 范围

本标准规定了预拌粉的分类、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以低筋小麦粉、小麦粉、食用小麦麸皮、乳粉、食用木薯淀粉、谷朊粉、糯米粉、食用玉米淀粉中的一种或多种为主要原料，添加食用小麦淀粉、食用玉米淀粉、硬脂酰乳酸钙、半纤维素酶 Hemicellulase（来源于黑曲霉 *Aspergillus niger*）、 α -淀粉酶 Alpha-amylase（来源于地衣芽孢杆菌 *Bacillus licheniformis* 或黑曲霉 *Aspergillus niger*）、谷朊粉、麦芽糊精、大豆油、小麦粉、食用木薯淀粉、魔芋粉、白砂糖、红糖、食用葡萄糖、碳酸氢钠、磷酸二氢钠、焦磷酸二氢二钠、磷酸二氢钙、碳酸钙、单、双甘油脂肪酸酯、羧甲基纤维素钠、卡拉胶、刺槐豆胶、黄原胶、瓜尔胶、食用盐、植脂末[葡萄糖浆、精炼植物油（部分氢化）、乳粉、乳化剂（酪蛋白酸钠、单、双甘油脂肪酸酯、硬脂酰乳酸钠）、稳定剂（磷酸氢二钾）、抗结剂（二氧化硅）]、葡萄糖酸- δ -内酯、聚葡萄糖、茶粉（红茶粉或绿茶粉）、乳粉、聚甘油脂肪酸酯、乙基麦芽酚、奶味香精、牛奶粉末香精、香兰素、木聚糖酶 Xylanase（来源黑曲霉 *Aspergillus niger*）、谷氨酰胺转氨酶 Glutamine Transaminase（来源茂原链轮丝菌（又名茂源链霉菌）*Streptomyces mobaraensis*）、维生素C、纤维素酶 Cellulase（来源黑曲霉 *Aspergillus niger*）、葡糖氧化酶 Glucose oxidase（来源黑曲霉 *Aspergillus niger*）、大豆蛋白粉、海藻酸钠、聚丙烯酸钠、全糖粉、复配膨松剂（焦磷酸二氢二钠、酒石酸氢钾、碳酸氢钠、磷酸二氢钙、碳酸钙、单、双甘油脂肪酸酯、食用玉米淀粉）、磷酸酯双淀粉、醋酸酯淀粉、羟丙基淀粉、蔗糖脂肪酸酯、DL-苹果酸、D-异抗坏血酸钠，乳酸链球菌素、海藻糖中的一种或多种为辅料，经称量配料、物理混合、包装而成的预拌粉。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.2 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.3 小麦粉应符合 GB/T 1355 的规定。
- 2.1.4 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.5 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.6 香兰素应符合 GB 1886.16 的规定。
- 2.1.7 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.8 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.9 半纤维素酶 Hemicellulase（来源于黑曲霉 *Aspergillus niger*）、 α -淀粉酶 Alpha-amylase（来源于地衣芽孢杆菌 *Bacillus licheniformis* 或黑曲霉 *Aspergillus niger*）、木聚糖酶 Xylanase（来源黑曲霉 *Aspergillus niger*）、谷氨酰胺转氨酶 Glutamine Transaminase（来源茂原链轮丝菌（又名茂源链霉菌）*Streptomyces mobaraensis*）、纤维素酶 Cellulase（来源黑曲霉 *Aspergillus niger*）、葡糖氧化酶 Glucose oxidase（来源黑曲霉 *Aspergillus niger*）应符合 GB 1886.174 的规定。
- 2.1.10 聚甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.178 的规定。
- 2.1.11 硬脂酰乳酸钙应符合 GB 1886.179 的规定。
- 2.1.12 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.13 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。

- 2.1.14 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.15 单、双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.16 低筋小麦粉应符合 GB/T 8608 的规定。
- 2.1.17 食用小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.18 食用马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.19 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.20 乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.21 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.22 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.23 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 2.1.24 聚葡萄糖应符合 GB 25541 的规定。
- 2.1.25 磷酸二氢钙应符合 GB 25559 的规定。
- 2.1.26 磷酸二氢钠应符合 GB 25564 的规定。
- 2.1.27 焦磷酸二氢二钠应符合 GB 25567 的规定。
- 2.1.28 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.29 食用木薯淀粉应符合 GB/T 29343 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.30 槐豆胶(刺槐豆胶)应符合 GB 29945 的规定。
- 2.1.31 奶味香精、牛奶粉末香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.32 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.33 茶粉(红茶粉或绿茶粉)应符合 NY/T 2672 的规定。
- 2.1.34 食用小麦麸皮应符合 NY/T 3218 的规定。
- 2.1.35 红糖应符合 QB/T 4561 或 GB/T 35885 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.36 植脂末应符合 QB/T 4791 的规定。
- 2.1.37 海藻酸钠(又名褐藻酸钠)应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.38 维生素 C(抗坏血酸)应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.39 大豆蛋白粉应符合 GB 20371 或 GB/T 22493 的规定。
- 2.1.40 聚丙烯酸钠应符合 GB 29948 的规定。
- 2.1.41 糯米粉应符合 LS/T 3240 的规定。
- 2.1.42 全糖粉应符合 QB/T 4565 的规定。
- 2.1.43 复配膨松剂(焦磷酸二氢二钠、酒石酸氢钾、碳酸氢钠、磷酸二氢钙、碳酸钙、单、双甘油脂肪酸酯、食用玉米淀粉)应符合 GB 1886.245 的规定。
- 2.1.44 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.45 醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 的规定。
- 2.1.46 磷酸酯双淀粉应符合 GB 29926 的规定。
- 2.1.47 羟丙基淀粉应符合 GB 29930 的规定。
- 2.1.48 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。
- 2.1.49 海藻糖应符合 GB/T 23529 的规定。
- 2.1.50 葡萄糖酸- δ -内酯应符合 GB 7657 的规定。
- 2.1.51 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。
- 2.1.52 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 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, 无结块	从样品中取出 100g, 倒入一洁净白色瓷

色 泽	具有产品应有的色泽	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
气、滋味	具有产品特有气、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)	≤ 14.5	GB 5009.3
总砷（以 As 计）/(mg/kg)	≤ 0.5	GB 5009.11
*铅（以 Pb 计）/(mg/kg)	≤ 0.15	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
铬（以 Cr 计）/(mg/kg)	≤ 1.0	GB 5009.123
苯并[a]芘/（ $\mu\text{g}/\text{kg}$ ）	≤ 5.0	GB 5009.27
脱氧雪腐镰刀菌烯醇/（ $\mu\text{g}/\text{kg}$ ）	≤ 1000.0	GB 5009.111
玉米赤霉烯酮/（ $\mu\text{g}/\text{kg}$ ）	≤ 60.0	GB 5009.209
黄曲霉毒素 B ₁ /（ $\mu\text{g}/\text{kg}$ ）	≤ 5.0	GB 5009.22
磷酸盐/（g/kg）（仅限添加该食品添加剂的产品）	≤ 5.0	GB 5009.256

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

按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》执行，净含量及允许短缺量按 JJF 1070 规定的方法检验。

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

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

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、水分。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以低筋小麦粉、小麦粉、食用小麦麸皮、乳粉、食用木薯淀粉、谷朊粉、糯米粉、食用玉米淀粉中的一种或多种为主要原料，添加食用小麦淀粉、食用玉米淀粉、硬脂酰乳酸钙、半纤维素酶 Hemicellulase（来源于黑曲霉 *Aspergillus niger*）、 α -淀粉酶 Alpha-amylase（来源于地衣芽孢杆菌 *Bacillus licheniformis* 或黑曲霉 *Aspergillus niger*）、谷朊粉、麦芽糊精、大豆油、小麦粉、食用木薯淀粉、魔芋粉、白砂糖、红糖、食用葡萄糖、碳酸氢钠、磷酸二氢钠、焦磷酸二氢二钠、磷酸二氢钙、碳酸钙、单、双甘油脂肪酸酯、羧甲基纤维素钠、卡拉胶、刺槐豆胶、黄原胶、瓜尔胶、食用盐、植脂末[葡萄糖浆、精炼植物油（部分氢化）、乳粉、乳化剂（酪蛋白酸钠、单、双甘油脂肪酸酯、硬脂酰乳酸钠）、稳定剂（磷酸氢二钾）、抗结剂（二氧化硅）]、葡萄糖酸- δ -内酯、聚葡萄糖、茶粉（红茶粉或绿茶粉）、乳粉、聚甘油脂肪酸酯、乙基麦芽酚、奶味香精、牛奶粉末香精、香兰素、木聚糖酶 Xylanase（来源黑曲霉 *Aspergillus niger*）、谷氨酰胺转氨酶 Glutamine Transaminase（来源茂源链轮丝菌（又名茂源链霉菌）*Streptomyces mobaraensis*）、维生素C、纤维素酶 Cellulase（来源黑曲霉 *Aspergillus niger*）、葡糖氧化酶 Glucose oxidase（来源黑曲霉 *Aspergillus niger*）、大豆蛋白粉、海藻酸钠、聚丙烯酸钠、全糖粉、复配膨松剂（焦磷酸二氢二钠、酒石酸氢钾、碳酸氢钠、磷酸二氢钙、碳酸钙、单、双甘油脂肪酸酯、食用玉米淀粉）、磷酸酯双淀粉、醋酸酯淀粉、羟丙基淀粉、蔗糖脂肪酸酯、DL-苹果酸、D-异抗坏血酸钠、乳酸链球菌素、海藻糖中的一种或多种为辅料，经称量配料、物理混合、包装而成的预拌粉。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 的规定。

河南省康味源食品科技有限公司

QB