



413876S-2018



河南省大程粮油集团股份有限公司企业标准

Q/HDC 0002S-2018

---

# 预拌粉

2018-12-26 发布

2018-12-26 实施

---

河南省大程粮油集团股份有限公司 发布

## 前 言

本标准按照 GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》的要求编写。

本标准由河南省大程粮油集团股份有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：刘跃进、李锐锋、程涛、陈涛、朱津津。

本标准适用于河南省大程粮油集团股份有限公司、河南省大程泉谷坊食品有限公司、驻马店市大程东方粮食储备有限公司、驻马店市大程食品科技有限公司、山东大程面业有限公司、河南省大程面粉实业有限公司。

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。

本标准适用于以大米粉、粳米粉、籼米粉、糯米粉、食用淀粉（玉米淀粉、小麦淀粉、木薯淀粉、马铃薯淀粉、豌豆淀粉、绿豆淀粉）中的一种或多种为主要原料，添加或不添加白砂糖、海藻糖、食用葡萄糖、麦芽糖、乳粉、蛋黄粉、魔芋粉、抹茶粉、可可粉、果蔬粉（紫薯全粉、南瓜粉、菠菜粉、胡萝卜粉、番茄粉、草莓粉、芒果粉、菠萝粉、苹果粉、红枣粉）、聚丙烯酸钠、羧甲基纤维素钠、海藻酸钠、黄原胶、谷朊粉、微晶纤维素、单，双甘油脂肪酸酯、羟丙基二淀粉磷酸酯、乙酰化二淀粉磷酸酯、乙酰化双淀粉己二酸酯、磷酸酯双淀粉、醋酸酯淀粉、羟丙基淀粉、柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、植脂末（葡萄糖浆、氢化植物油、乳粉、酪蛋白、磷酸氢二钾、三聚磷酸钠、单，双甘油脂肪酸酯、硬脂酰乳酸钠、二氧化硅）、复配膨松剂（碳酸氢钠、磷酸氢钙、焦磷酸二氢二钠、食用玉米淀粉）、酵母、碳酸氢钠、磷酸二氢钙、食用盐中的多种，经原料验收、配料、混合、包装加工而成的预拌粉【肠粉预拌粉、糕点馅料预拌粉、米发糕预拌粉（用于方便米面制品）、芝麻球预拌粉】。

## 2 分类

根据所用原料不同，产品分类如下：

### 2.1 肠粉预拌粉

以米粉（大米粉、粳米粉、籼米粉、糯米粉）中的一种或多种、食用淀粉（玉米淀粉、小麦淀粉、木薯淀粉、马铃薯淀粉、豌豆淀粉、绿豆淀粉）中的一种或多种为原料，经原料验收、配料、混合、包装加工而成。

### 2.2 糕点馅料预拌粉

以米粉（大米粉、粳米粉、籼米粉、糯米粉）中的一种或多种、食用淀粉（玉米淀粉、小麦淀粉、木薯淀粉、马铃薯淀粉、豌豆淀粉、绿豆淀粉）中的一种或多种为原料，添加羟丙基二淀粉磷酸酯（或乙酰化二淀粉磷酸酯、乙酰化双淀粉己二酸酯、磷酸酯双淀粉、醋酸酯淀粉、羟丙基淀粉中的一种或多种），经原料验收、配料、混合、包装加工而成。

### 2.3 米发糕预拌粉（用于方便米面制品）

以米粉（大米粉、粳米粉、籼米粉、糯米粉）中的一种或多种、食用淀粉（玉米淀粉、小麦淀粉、木薯淀粉、马铃薯淀粉、豌豆淀粉、绿豆淀粉）中的一种或多种为原料，添加【羟丙基二淀粉磷酸酯、乙酰化二淀粉磷酸酯、乙酰化双淀粉己二酸酯、磷酸酯双淀粉、醋酸酯淀粉、羟丙基淀粉中的一种或多种】、白砂糖、食用葡萄糖、海藻糖、麦芽糖、酵母、碳酸氢钠、磷酸二氢钙、葡萄糖酸- $\delta$ -内酯、柠

檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、乳粉、蛋黄粉、魔芋粉、抹茶粉、可可粉、果蔬粉（紫薯全粉、南瓜粉、菠菜粉、胡萝卜粉、番茄粉、草莓粉、芒果粉、菠萝粉、苹果粉、红枣粉）、植脂末（葡萄糖浆、氢化植物油、乳粉、酪蛋白、磷酸氢二钾、三聚磷酸钠、单，双甘油脂肪酸酯、硬脂酰乳酸钠、二氧化硅）、复配膨松剂（碳酸氢钠、磷酸氢钙、焦磷酸二氢二钠、食用玉米淀粉）、食用盐中的多种，经原料验收、配料、混合、包装加工而成。

## 2.4 芝麻球预拌粉

以米粉（大米粉、籼米粉、粳米粉、糯米粉）中的一种或多种、食用淀粉（玉米淀粉、小麦淀粉、木薯淀粉、马铃薯淀粉、豌豆淀粉、绿豆淀粉）中的一种或多种为原料，添加【羟丙基二淀粉磷酸酯、乙酰化二淀粉磷酸酯、乙酰化双淀粉己二酸酯、磷酸酯双淀粉、醋酸酯淀粉、羟丙基淀粉中的一种或多种】、白砂糖、聚丙烯酸钠、磷酸二氢钙、碳酸氢钙、羧甲基纤维素钠、海藻酸钠、黄原胶、谷朊粉、微晶纤维素、单，双甘油脂肪酸酯、磷脂中的多种，经原料验收、配料、混合、包装加工而成。

## 3 要求

### 3.1 原辅料要求

- 3.1.1 大米粉、籼米粉、粳米粉、糯米粉应符合 GB 2715 的规定。
- 3.1.2 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 3.1.3 小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。
- 3.1.4 木薯淀粉应符合 GB/T 29343 和 GB 31637 的规定。
- 3.1.5 马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。
- 3.1.6 豌豆淀粉、绿豆淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 3.1.7 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 3.1.8 海藻糖应符合 GB/T 23529 的规定。
- 3.1.9 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 3.1.10 麦芽糖应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。
- 3.1.11 乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 3.1.12 蛋黄粉应符合 GB 2749 的规定。
- 3.1.13 魔芋粉应符合 GB/T 18104 的规定。
- 3.1.14 抹茶粉应符合 GB/T 34778 的规定。
- 3.1.15 可可粉应符合 GB/T 20706 的规定。
- 3.1.16 果蔬粉（紫薯全粉、南瓜粉、菠菜粉、胡萝卜粉、番茄粉、草莓粉、芒果粉、菠萝粉、苹果粉、红枣粉）应符合 NY/T 1884 的规定。
- 3.1.17 聚丙烯酸钠应符合 GB 29948 的规定。
- 3.1.18 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 3.1.19 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。

- 3.1.20 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 3.1.21 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 3.1.22 微晶纤维素应符合 GB 1886.103 的规定。
- 3.1.23 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 3.1.24 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 3.1.25 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 3.1.26 乙酰化双淀粉己二酸酯应符合 GB 29932 的规定。
- 3.1.27 磷酸酯双淀粉应符合 GB 29926 的规定。
- 3.1.28 醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 的规定。
- 3.1.29 羟丙基淀粉应符合 GB 29930 的规定。
- 3.1.30 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 3.1.31 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 3.1.32 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 3.1.33 植脂末应符合 QB/T 4791 的规定。
- 3.1.34 复配膨松剂应符合 GB 1886.245 的规定。
- 3.1.35 酵母应符合 GB 31639 的规定。
- 3.1.36 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 3.1.37 磷酸二氢钙应符合 GB 25559 的规定。
- 3.1.38 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 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
性 状	粉状	取适量样品置于洁净白瓷盘中，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	具有本品固有的色泽	
气、滋味	具有本品固有的气味和滋味，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
水分, %	≤ 15	GB 5009.3
灰分（以干物质计）, %	≤ 10.0	GB 5009.4
*铅（以 Pb 计）, mg/kg	≤ 0.15	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22

镉（以Cd计），mg/kg	≤	0.2	GB 5009.15
<sup>a</sup> 无机砷（以As计），mg/kg	≤	0.2	GB 5009.11
铬（以Cr计），mg/kg	≤	1.0	GB 5009.123
总汞（以Hg计），mg/kg	≤	0.02	GB 5009.17
苯并[a]芘，μg/kg	≤	5.0	GB 5009.27
注：a 可先测定其总砷，当总砷水平不超过无机砷限量值时，不必测定无机砷；否则，需再测定无机砷。 *铅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 食品生产加工过程的卫生要求

食品生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

### 3.6 其他要求

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。

## 4 检验

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

QB

## 编制说明

本标准适用于以大米粉、籼米粉、粳米粉、糯米粉、食用淀粉（玉米淀粉、小麦淀粉、木薯淀粉、马铃薯淀粉、豌豆淀粉、绿豆淀粉）中的一种或多种为主要原料，添加或不添加白砂糖、海藻糖、食用葡萄糖、麦芽糖、乳粉、蛋黄粉、魔芋粉、抹茶粉、可可粉、果蔬粉（紫薯全粉、南瓜粉、菠菜粉、胡萝卜粉、番茄粉、草莓粉、芒果粉、菠萝粉、苹果粉、红枣粉）、聚丙烯酸钠、羧甲基纤维素钠、海藻酸钠、黄原胶、谷朊粉、微晶纤维素、单，双甘油脂肪酸酯、羟丙基二淀粉磷酸酯、乙酰化二淀粉磷酸酯、乙酰化双淀粉己二酸酯、磷酸酯双淀粉、醋酸酯淀粉、羟丙基淀粉、柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、植脂末（葡萄糖浆、氢化植物油、乳粉、酪蛋白、磷酸氢二钾、三聚磷酸钠、单，双甘油脂肪酸酯、硬脂酰乳酸钠、二氧化硅）、复配膨松剂（碳酸氢钠、磷酸氢钙、焦磷酸二氢二钠、食用玉米淀粉）、酵母、碳酸氢钠、磷酸二氢钙、食用盐中的多种，经原料验收、配料、混合、包装加工而成的预拌粉【肠粉预拌粉、糕点馅料预拌粉、米发糕预拌粉（用于方便米面制品）、芝麻球预拌粉】。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，为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南省大程粮油集团股份有限公司