



413905S-2018



河南德惠源生物技术有限公司企业标准

Q/HDS 0001S-2018

食品预拌粉

2018-12-27 发布

2018-12-27 实施

河南德惠源生物技术有限公司 发布

前 言

本企业标准按 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》的规则要求编写。

本标准由河南德惠源食品有限公司提出并起草。

本标准起草单位：河南德惠源食品有限公司。

本标准起草人：杨德良。

H N

Q B

食品预拌粉

1 范围

本标准规定了食品预拌粉的分类、要求，以及检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等要求。

本标准适用于以白砂糖、食用葡萄糖、麦芽糊精、高活性酵母、乳制品（乳粉、乳清粉、乳清蛋白粉、干酪）、食用油脂制品（起酥油、代可可脂、无水奶油、棕榈油）、食用盐、小麦淀粉、玉米淀粉、木薯淀粉、马铃薯淀粉、米粉、豌豆粉、绿豆粉、黑豆粉、麦芽糊精、糯米粉、小麦粉中的几种为主要原料，添加单、双甘油脂肪酸酯、羟丙基二淀粉磷酸酯、乙酰化单、双甘油脂肪酸酯、蔗糖脂肪酸酯（不适用于麻团、油条预拌粉）、碳酸氢钠、酒石酸氢钾（不适用于方便面、麻团、粉丝、粉条预拌粉）、焦磷酸二氢二钠（不适用于粉丝、粉条预拌粉）、三聚磷酸钠（不适用于粉丝、粉条预拌粉）、六偏磷酸钠（不适用于粉丝、粉条预拌粉）、维生素C、 α -淀粉酶制剂（米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、磷酸二氢钙（不适用于粉丝、粉条预拌粉）、硬脂酰乳酸钠（仅适用于面包、糕点预拌粉）、聚氧乙烯山梨醇酐单硬脂酸酯（仅适用于面包、糕点预拌粉）、黄原胶、瓜尔胶、卡拉胶、聚丙烯酸钠、海藻酸钠、可可粉、芝士粉、燕麦粉、蛋黄粉、椰子粉、酸奶粉、脱水蔬菜粉（菠菜粉、葱粉、番茄粉、香菜粉）、草莓粉、芒果粉、牛油果粉、酪蛋白酸钠、羧甲基纤维素钠、双乙酰酒石酸单双甘油酯（不适用于粉丝、粉条预拌粉）、硫酸铝钾（仅适用于粉丝、粉条预拌粉）、硫酸铝铵（仅适用于粉丝、粉条预拌粉）、醋酸酯淀粉、果胶、柠檬酸脂肪酸甘油酯、乳酸钠、碳酸钾、碳酸钠、改性大豆磷脂、酶解大豆磷脂、羟丙基淀粉、柠檬酸钠、羟丙基甲基纤维素（HPMC）、琼脂、乙酰化二淀粉磷酸酯、葡萄糖酸- δ -内酯、谷氨酰胺转氨酶（来源茂原链轮丝菌 *Streptomyces mobaraensis*）中的几种，经调配、混合、包装加工而成的适用于（面包、糕点、烘焙酱料、麻团、油条、方便面、粉丝、粉条）的食品预拌粉。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 白砂糖应符合GB/T 317和GB 13104的规定。
- 2.1.2 食用葡萄糖应符合GB/T 20880和GB 15203的规定。
- 2.1.3 麦芽糊精应符合GB/T 20884和GB 15203的规定。
- 2.1.4 高活性酵母应符合GB 31639的规定。
- 2.1.5 乳制品（乳粉、乳清粉、乳清蛋白粉、干酪）应符合NY/T 657的规定。
- 2.1.6 食用油脂制品（起酥油、代可可脂、无水奶油）应符合GB 15196的规定。
- 2.1.7 食用盐应符合GB/T 5461和GB 2721的规定。

- 2.1.8 小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.9 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.10 木薯淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.11 马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.12 米粉、豌豆粉、绿豆粉、黑豆粉应符合 LS/T 3302 的规定。
- 2.1.13 糯米粉应符合 LS/T 3240 的规定。
- 2.1.14 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 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 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.17 乙酰化单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.80 的规定。
- 2.1.18 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。
- 2.1.19 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.20 酒石酸氢钾应符合 GB 25556 的规定。
- 2.1.21 焦磷酸二氢二钠应符合 GB 25567 的规定。
- 2.1.22 三聚磷酸钠应符合 GB 25566 的规定。
- 2.1.23 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.24 维生素 C（抗坏血酸）应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.25 α -淀粉酶制剂（米曲霉 *Aspergillus oryzae*）应符合 GB 1886.174 的规定。
- 2.1.26 磷酸二氢钙应符合 GB 25559 的规定。
- 2.1.27 硬脂酰乳酸钠应符合 GB 1886.92 的规定。
- 2.1.28 聚氧乙烯山梨醇酐单硬脂酸酯应符合 GB 25553 的规定。
- 2.1.29 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.30 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.31 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.32 聚丙烯酸钠应符合 GB 29948 的规定。
- 2.1.33 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.34 可可粉应符合 GB/T 20706 的规定。
- 2.1.35 芝士粉应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.36 燕麦粉应符合的 NY/T 892 的规定。

- 2.1.37 蛋黄粉应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.38 椰子粉应符合 DB46/T 69 的规定。
- 2.1.39 酸奶粉应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.40 脱水蔬菜粉、草莓粉、芒果粉、牛油果粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.41 酪蛋白酸钠应符合 GB 1886.212 的规定。
- 2.1.42 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.43 双乙酰酒石酸单双甘油酯应符合 GB 25539 的规定。
- 2.1.44 硫酸铝钾应符合 GB 1886.229 的规定。
- 2.1.45 硫酸铝铵应符合 GB 25592 的规定。
- 2.1.46 醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 的规定。
- 2.1.47 果胶应符合 GB 25533 的规定。
- 2.1.48 柠檬酸脂肪酸甘油酯应符合 GB 29951 的规定。
- 2.1.49 乳酸钠应符合 GB 25537 的规定。
- 2.1.50 碳酸钾应符合 GB 25588 的规定。
- 2.1.51 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.52 改性大豆磷脂应符合 GB 1886.238 的规定。
- 2.1.53 酶解大豆磷脂应符合 GB 30607 的规定。
- 2.1.54 羟丙基淀粉应符合 GB 29930 的规定。
- 2.1.55 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.56 羟丙基甲基纤维素 (HPMC) 应符合 GB 1886.109 的规定。
- 2.1.57 琼脂应符合 GB 1886.239 的规定。
- 2.1.58 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.59 葡萄糖酸- δ -内酯应符合 GB 7657 的规定。
- 2.1.60 谷氨酰胺转氨酶 (来源茂原链轮丝菌 *Streptomyces mobaraensis*) 应符合 GB 1886.174 的规定。
- 2.1.61 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.62 棕榈油应符合 GB 2716 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	取适量样品置于白色瓷盘中,在自然光下观察其性状、色泽、杂质,嗅其气味,然后以温开水漱口,品尝其滋味。
色 泽	具有产品应有的正常色泽	
气 味	具有产品应有的气味、无异味	
滋 味	具有产品应有的滋味、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/(%)	≤ 14.5	GB 5009.3
灰分(以干基计)/(%)	≤ 4.0	GB 5009.4
黄曲霉毒素 B ₁ /(μg/kg)	≤ 5.0	GB 5009.22
苯并[a]芘/(μg/kg)	≤ 5.0	GB 5009.27
*铅(以 Pb 计)/(mg/kg)	≤ 0.15	GB 5009.12
总砷(以 As 计)/(mg/kg)	≤ 0.5	GB 5009.11
镉(以 Cd 计)/(mg/kg)	≤ 0.1	GB 5009.15
铬(以 Cr 计)/(mg/kg)	≤ 1.0	GB 5009.123
总汞(以 Hg 计)/(mg/kg)	≤ 0.02	GB 5009.17

注: *铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

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 规定。

2.5 生产过程中的卫生要求

生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

2.6 其他要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定; 污染物限量应符合 GB 2762 的规定; 真菌毒素限量应符合 GB 2761 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。

编制说明

本标准适用于以白砂糖、食用葡萄糖、麦芽糊精、高活性酵母、乳制品（乳粉、乳清粉、乳清蛋白粉、干酪）、食用油脂制品（起酥油、代可可脂、无水奶油、棕榈油）、食用盐、小麦淀粉、玉米淀粉、木薯淀粉、马铃薯淀粉、米粉、豌豆粉、绿豆粉、黑豆粉、麦芽糊精、糯米粉、小麦粉中的几种为主要原料，添加单、双甘油脂肪酸酯、羟丙基二淀粉磷酸酯、乙酰化单、双甘油脂肪酸酯、蔗糖脂肪酸酯（不适用于麻团、油条预拌粉）、碳酸氢钠、酒石酸氢钾（不适用于方便面、麻团、粉丝、粉条预拌粉）、焦磷酸二氢二钠（不适用于粉丝、粉条预拌粉）、三聚磷酸钠（不适用于粉丝、粉条预拌粉）、六偏磷酸钠（不适用于粉丝、粉条预拌粉）、维生素 C、 α -淀粉酶制剂（米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、磷酸二氢钙（不适用于粉丝、粉条预拌粉）、硬脂酰乳酸钠（仅适用于面包、糕点预拌粉）、聚氧乙烯山梨醇酐单硬脂酸酯（仅适用于面包、糕点预拌粉）、黄原胶、瓜尔胶、卡拉胶、聚丙烯酸钠、海藻酸钠、可可粉、芝士粉、燕麦粉、蛋黄粉、椰子粉、酸奶粉、脱水蔬菜粉（菠菜粉、葱粉、番茄粉、香菜粉）、草莓粉、芒果粉、牛油果粉、酪蛋白酸钠、羧甲基纤维素钠、双乙酰酒石酸单双甘油酯（不适用于粉丝、粉条预拌粉）、硫酸铝钾（仅适用于粉丝、粉条预拌粉）、硫酸铝铵（仅适用于粉丝、粉条预拌粉）、醋酸酯淀粉、果胶、柠檬酸脂肪酸甘油酯、乳酸钠、碳酸钾、碳酸钠、改性大豆磷脂、酶解大豆磷脂、羟丙基淀粉、柠檬酸钠、羟丙基甲基纤维素（HPMC）、琼脂、乙酰化二淀粉磷酸酯、葡萄糖酸- δ -内酯、谷氨酰胺转氨酶（来源茂原链轮丝菌 *Streptomyces mobaraensis*）中的几种，经调配、混合、包装加工而成的适用于（面包、糕点、烘焙酱料、麻团、油条、方便面、粉丝、粉条）的食品预拌粉。

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，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。

本标准中维生素 C 作为抗氧化剂使用。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。