



413743S-2018



永城市祥源食品有限公司企业标准

Q/YXY 0002S-2018

---

# 预拌粉

2018-12-18 发布

2018-12-18 实施

---

永城市祥源食品有限公司 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。

本标准由永城市祥源食品有限公司提出。

本标准由永城市食品药品检验所起草。

本标准主要起草人：何向楠，邱栓政。

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、保质期。

本标准适用于以小麦粉、玉米淀粉、木薯淀粉、红薯淀粉、食用马铃薯淀粉、麦芽糊精、羟丙基二淀粉磷酸酯、乙酰化二淀粉磷酸酯、醋酸酯淀粉、白胡椒粉、黑胡椒粉、洋葱粉、生姜粉、大蒜粉、食用盐、味精、鸡粉调味料、白砂糖、复配食品添加剂（三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、磷酸三钠、焦磷酸二氢二钠、碳酸钠、碳酸氢钠、氯化钾）、复配膨松剂（焦磷酸二氢二钠、碳酸氢钠、玉米淀粉、磷酸二氢钙、酒石酸氢钾、碳酸钙）、瓜尔胶、明胶、黄原胶、槐豆胶、卡拉胶、琼脂、海藻糖、山梨糖醇、焦磷酸钠、食品加工用酵母、食用葡萄糖、乳粉、乳清粉、植脂末（葡萄糖浆、氢化棕榈油、单、双甘油脂肪酸酯、酪蛋白酸钠、硅铝酸钠）、食品用香料（香草粉）、食品用香精（肉味香精）、呈味核苷酸二钠、乙基麦芽酚、山梨酸钾中的几种为原料，经调配、混合、包装而成的非即食预拌粉。

## 2 分类

根据产品配料及用途的不同分为10个品种：炸鸡裹粉预拌粉、裹浆裹粉预拌粉、脆浆裹粉预拌粉、鳞片裹粉预拌粉、外沾裹粉预拌粉、热狗预拌粉、松饼预拌粉、麻薯预拌粉、奶酪预拌粉、面包预拌粉。

### 2.1 炸鸡裹粉拌粉

以小麦粉、玉米淀粉、白胡椒粉、生姜粉、大蒜粉、食用盐、复配食品添加剂（三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、磷酸三钠、焦磷酸二氢二钠、碳酸钠、碳酸氢钠、氯化钾）为原料，经调配、混合、包装而成的非即食预拌粉。

### 2.2 裹浆裹粉预拌粉

以小麦粉、白砂糖、食用盐为原料，经调配、混合、包装而成的非即食预拌粉。

### 2.3 脆浆裹粉预拌粉

以木薯淀粉、玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、醋酸酯淀粉、白砂糖、白胡椒粉、黑胡椒粉、洋葱粉、大蒜粉、食用盐、味精、鸡粉调味料、瓜尔胶、5'-呈味核苷酸二钠、乙基麦芽酚为原料，经调配、混合、包装而成的非即食预拌粉。

### 2.4 鳞片裹粉预拌粉

以小麦粉、红薯淀粉、食用盐、复配食品添加剂（三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、磷酸三钠、焦磷酸二氢二钠、碳酸钠、碳酸氢钠、氯化钾）为原料，经调配、混合、包装而成的非即食预拌粉。

### 2.5 外沾裹粉预拌粉

以玉米淀粉、红薯淀粉、食用盐为原料，经调配、混合、包装而成的非即食预拌粉。

### 2.6 热狗预拌粉

以小麦粉、白砂糖、食用盐、复配膨松剂（焦磷酸二氢二钠、碳酸氢钠、玉米淀粉、磷酸二氢钙、

酒石酸氢钾、碳酸钙）、食品用香料（香草粉）为原料，经调配、混合、包装而成的非即食预拌粉。

## 2.7 松饼预拌粉

以小麦粉、白砂糖、麦芽糊精、瓜尔胶、海藻糖、山梨糖醇、食用盐、复配膨松剂（焦磷酸二氢二钠、碳酸氢钠、玉米淀粉、磷酸二氢钙、酒石酸氢钾、碳酸钙）、食品用香料（香草粉）、山梨酸钾为原料，经调配、混合、包装而成的非即食预拌粉。

## 2.8 麻薯预拌粉

以小麦粉、白砂糖、麦芽糊精、黄原胶、羟丙基二淀粉磷酸酯、乙酰化二淀粉磷酸酯、食用盐、复配膨松剂（焦磷酸二氢二钠、碳酸氢钠、玉米淀粉、磷酸二氢钙、酒石酸氢钾、碳酸钙）、食品用香料（香草粉）、肉味香精、山梨酸钾为原料，经调配、混合、包装而成的非即食预拌粉。

## 2.9 奶酪预拌粉

以小麦粉、白砂糖、乳粉、乳清粉、食用盐、植脂末（葡萄糖浆、氢化棕榈油、单，双甘油脂肪酸酯、酪蛋白酸钠、硅铝酸钠）、明胶、槐豆胶、卡拉胶、焦磷酸钠、琼脂、食品用香料（香草粉）为原料，经调配、混合、包装而成的非即食预拌粉。

## 2.10 面包预拌粉

以小麦粉、白砂糖、乳粉、食品加工用酵母、食品用香料（香草粉）、食用盐、山梨糖醇、山梨酸钾为原料，经调配、混合、包装而成的非即食预拌粉。

## 3 要求

### 3.1 原料

- 3.1.1 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 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 木薯淀粉应符合 GB/T 29343 和 GB 31637 的规定。
- 3.1.4 食用马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。
- 3.1.5 红薯淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 3.1.6 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。
- 3.1.7 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 3.1.8 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 3.1.9 醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 的规定。
- 3.1.10 白胡椒粉、黑胡椒粉、洋葱粉、生姜粉、大蒜粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 3.1.11 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 3.1.12 味精应符合 GB 2720 和 GB/T 8967 的规定。
- 3.1.13 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 3.1.14 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 3.1.15 复配食品添加剂（三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、磷酸三钠、焦磷酸二氢二钠、碳酸钠、

碳酸氢钠、氯化钾)、复配膨松剂(焦磷酸二氢二钠、碳酸氢钠、玉米淀粉、磷酸二氢钙、酒石酸氢钾、碳酸钙)应符合 GB 26687 的规定。

3.1.16 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。

3.1.17 明胶应符合 GB 6783 的规定。

3.1.18 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。

3.1.19 槐豆胶应符合 GB 29945 的规定。

3.1.20 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。

3.1.21 琼脂应符合 GB 1886.239 的规定。

3.1.22 海藻糖应符合 GB/T 23529 的规定。

3.1.23 山梨糖醇应符合 GB 1886.187 的规定。

3.1.24 焦磷酸钠应符合 GB 25557 的规定。

3.1.25 食品加工用酵母应符合 GB 31639 的规定。

3.1.26 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。

3.1.27 乳粉应符合 GB 19644 的规定。

3.1.28 乳清粉应符合 GB 11674 的规定。

3.1.29 植脂末(葡萄糖浆、氢化棕榈油、单,双甘油脂肪酸酯、酪蛋白酸钠、硅铝酸钠)应符合 QB/T 4791 的规定。

3.1.30 食品用香料(香草粉)应符合 GB 29938 的规定。

3.1.31 食品用香精(肉味香精)应符合 GB 30616 的规定。

3.1.32 生活饮用水(生产用水)应符合 GB 5749 的规定。

3.1.33 呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。

3.1.34 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。

3.1.35 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 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	粉末至颗粒状	取适量试样置于洁净的白色盘(瓷盘或同类容器)中,在自然光下观察色泽、性状和杂质。闻其气味,用温开水漱口,按照食用方法品其滋味。
色 泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有本品特有的气味和滋味,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, g/100g	≤ 14	GB 5009.3

黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
铅* (以 Pb 计), mg/kg	≤	0.15	GB 5009.12
山梨酸钾 <sup>a</sup> (以山梨酸计), mg/kg	≤	1.0	GB 5009.28
注 1: *指标严于食品安全国家标准 GB 2762; 注 2: a 指标仅限于焙烤食品用预拌粉。			

### 3.4 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

应符合 GB 14881 的规定。

### 3.6 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。

### 4 检验

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

## 编制说明

本标准适用于小麦粉、玉米淀粉、木薯淀粉、红薯淀粉、食用马铃薯淀粉、麦芽糊精、羟丙基二淀粉磷酸酯、乙酰化二淀粉磷酸酯、醋酸酯淀粉、白胡椒粉、黑胡椒粉、洋葱粉、生姜粉、大蒜粉、食用盐、味精、鸡粉调味料、白砂糖、复配食品添加剂（三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、磷酸三钠、焦磷酸二氢二钠、碳酸钠、碳酸氢钠、氯化钾）、复配膨松剂（焦磷酸二氢二钠、碳酸氢钠、玉米淀粉、磷酸二氢钙、酒石酸氢钾、碳酸钙）、瓜尔胶、明胶、黄原胶、槐豆胶、卡拉胶、琼脂、海藻糖、山梨糖醇、焦磷酸钠、食品加工用酵母、食用葡萄糖、乳粉、乳清粉、植脂末（葡萄糖浆、氢化棕榈油、单，双甘油脂肪酸酯、酪蛋白酸钠、硅铝酸钠）、食品用香料（香草粉）、食品用香精（肉味香精）、呈味核苷酸二钠、乙基麦芽酚、山梨酸钾中的几种为原料，经调配、混合、包装而成的非即食预拌粉。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、保质期。

本标准中铅严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

永城市祥源食品有限公司

QB