



413808S-2018



兰考县神人助粮油有限公司企业标准

Q/LSLY 0003S-2018

预拌粉

2018-12-19 发布

2018-12-19 实施

兰考县神人助粮油有限公司 发布

前 言

本标准按 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的规定编写。

本标准由兰考县神人助粮油有限公司提出。

本标准由兰考县神人助粮油有限公司、嵩县食品药品稽查大队起草。

本标准起草人：赵乐乐、司静乐、刘保香。

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。

本标准适用于以小麦粉、大豆蛋白粉、谷朊粉为主要原料，加入维生素 C、焦磷酸钠、三聚磷酸钠、碳酸氢钠、磷酸二氢钙、酒石酸氢钾、dl-酒石酸、酶制剂{ α -淀粉酶 Alpha-amylase（来源黑曲霉 *Aspergillus niger*）、木聚糖酶 Xylanase（来源黑曲霉 *Aspergillus niger*）、脂肪酶 Lipase（来源黑曲霉 *Aspergillus niger*）}、柠檬酸、蔗糖脂肪酸酯、蒸馏单硬脂酸甘油酯、黄原胶、羧甲基纤维素钠、食用玉米淀粉中的几种，经物理混合、包装加工而成的预拌粉。

2 分类

2.1 馒头预拌粉

小麦粉、大豆蛋白粉、谷朊粉为主要原料，加入维生素 c、焦磷酸钠、三聚磷酸钠、酶制剂{ α -淀粉酶 Alpha-amylase（来源黑曲霉 *Aspergillus niger*）、木聚糖酶 Xylanase（来源黑曲霉 *Aspergillus niger*）、脂肪酶 Lipase（来源黑曲霉 *Aspergillus niger*）}、食用玉米淀粉，经物理混合、包装加工而成的预拌粉。

2.2 油条预拌粉

以小麦粉、大豆蛋白粉、谷朊粉为主要原料，加入碳酸氢钠、磷酸二氢钙、酒石酸氢钾、dl-酒石酸、酶制剂{木聚糖酶 Xylanase（来源黑曲霉 *Aspergillus niger*）}、柠檬酸、蔗糖脂肪酸酯、蒸馏单硬脂酸甘油酯、黄原胶、食用玉米淀粉，经物理混合、包装加工而成的预拌粉。

2.3 烤饼预拌粉

以小麦粉、大豆蛋白粉、谷朊粉为主要原料，加入维生素 C、焦磷酸钠、三聚磷酸钠、羧甲基纤维素钠、食用玉米淀粉，经物理混合、包装加工而成的预拌粉。

2.4 生湿面预拌粉

以小麦粉、谷朊粉为主要原料，加入焦磷酸钠、三聚磷酸钠、食用玉米淀粉，经物理混合、包装加工而成的预拌粉。

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 大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 的规定。
- 3.1.3 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 3.1.4 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 3.1.5 维生素 C 应符合 GB 14754 的规定。
- 3.1.6 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 3.1.7 三聚磷酸钠应符合 GB 25566 的规定。
- 3.1.8 焦磷酸钠应符合 GB 25557 的规定。
- 3.1.9 磷酸二氢钙应符合 GB 25559 的规定。
- 3.1.10 酒石酸氢钾应符合 GB 25556 的规定。
- 3.1.11 d1-酒石酸应符合 GB 1886.42 的规定。
- 3.1.12 酶制剂（ α -淀粉酶、木聚糖酶、脂肪酶）应符合 GB 1886.174 的规定。
- 3.1.13 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 3.1.14 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。
- 3.1.15 蒸馏单硬脂酸甘油酯应符合 GB 15612 的规定。
- 3.1.16 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 3.1.17 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 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	粉末状，无结块	从样品中取出 100g，将内容物倒入洁净白瓷盘中，在室内自然光下观察其性状、色泽，嗅其气味，然后以温开水漱口，品尝其滋味，并检查有无外来杂质。
色 泽	具有该产品应有的色泽	
气、滋 味	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/ (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
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
※铅指标严于食品安全国家标准GB 2762			

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 《定量包装商品净含量计量检验规则》的规定。

3.5 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的有关规定。

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的检验。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

预拌粉是以小麦粉、大豆蛋白粉、谷朊粉为主要原料，加入维生素 C、焦磷酸钠、三聚磷酸钠、碳酸氢钠、磷酸二氢钙、酒石酸氢钾、dl-酒石酸、酶制剂{ α -淀粉酶 Alpha-amylase（来源黑曲霉 *Aspergillus niger*）、木聚糖酶 Xylanase（来源黑曲霉 *Aspergillus niger*）、脂肪酶 Lipase（来源黑曲霉 *Aspergillus niger*）}、柠檬酸、蔗糖脂肪酸酯、蒸馏单硬脂酸甘油酯、黄原胶、羧甲基纤维素钠、食用玉米淀粉中的几种，经物理混合、包装加工而成的预拌粉。

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提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

本标准中维生素 C 作为抗氧化剂使用。

兰考县神人助粮油有限公司