



413602S-2018



焦作市玉石复合疏松剂有限公司企业标准

Q/JYFS 0001S-2018

食品预拌粉

2018-12-04 发布

2018-12-04 实施

焦作市玉石复合疏松剂有限公司 发布

前 言

本标准按照 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》的规则编写。

本标准由焦作市玉石复合疏松剂有限公司提出并起草。

本标准起草人：张斌斌。

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、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以玉米粉、黑米粉、紫薯（磨粉）、小麦胚粉、小麦粉、绿豆粉、燕麦粉、小米粉中的一种或几种为主要原料，添加食用玉米淀粉、 α -淀粉酶制剂（米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、高活性干酵母、碳酸氢钠、DL-酒石酸、维生素 C（抗坏血酸）、磷酸二氢钙为辅料，经调配、包装加工而成，用于馒头、糕点、面条、包子、油条、蛋糕、饺子皮、粉皮。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 玉米粉应符合 GB/T 10463 的规定。
- 2.1.2 黑米粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.3 紫薯应成熟、无变质、无虫蛀、无霉变，应符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.4 小麦胚粉应符合 LS/T 3210 的规定。
- 2.1.5 小麦粉应符合 GB 1355 的规定。
- 2.1.6 绿豆粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.7 燕麦粉应符合的 NY/T 892 规定。
- 2.1.8 小米粉应符合 LS/T 3302 的规定。
- 2.1.9 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.10 α -淀粉酶制剂（米曲霉 *Aspergillus oryzae*）应符合 GB 1886.174 的规定。
- 2.1.11 高活性干酵母应符合 GB/T 20886 的规定。
- 2.1.12 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.13 DL-酒石酸应符合 GB 1886.42 的规定。
- 2.1.14 维生素 C（抗坏血酸）应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.15 磷酸二氢钙应符合 GB 25559 的规定。
- 2.1.16 生产用水应符合 GB 5749 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、滋味 | 具有产品应有的气、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, % | ≤ 14 | GB 5009.3 |
| 灰分（以干基计）, % | ≤ 1.4 | GB 5009.4 |
| 粗细度 | 全部通过 CQ20 号筛, CQ30 号筛留存不超过 18% | GB/T 5507 |
| 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 |
| 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

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；真菌毒素限量应符合 GB 2761 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。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以玉米粉、黑米粉、紫薯（磨粉）、小麦胚粉、小麦粉、绿豆粉、燕麦粉、小米粉中的一种或几种为主要原料，添加食用玉米淀粉、 α -淀粉酶制剂（米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、高活性干酵母、碳酸氢钠、DL-酒石酸、维生素 C（抗坏血酸）、磷酸二氢钙为辅料，经调配、包装加工而成，用于馒头、糕点、面条、包子、油条、蛋糕、饺子皮、粉皮。

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 GB 2715《食品安全国家标准 粮食》，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。

焦作市玉石复合疏松剂有限公司