



412734S-2018



河南西格瑞斯食品有限公司企业标准

Q/XGRS 0001S-2018

---

# 预拌粉

2018-09-07 发布

2018-09-07 实施

---

河南西格瑞斯食品有限公司 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》的规定编写。

本标准由河南西格瑞斯食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：齐轲锋，景欢。

H N

Q B

# 预拌粉

## 1 范围

本标准规定了预拌粉的要求、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为主要原料，以食用盐、白砂糖、乳粉为辅料，添加食品添加剂(蒸馏单硬脂酸甘油酯、聚甘油脂肪酸酯、牛奶粉末香精、香兰素)，经称量、配料、按一定比例物理混合、包装等工艺加工制成的脆筒、鸡蛋仔预拌粉。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.2 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.3 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.4 乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.5 蒸馏单硬脂酸甘油酯应符合 GB 15612 的规定。
- 2.1.6 聚甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.178 的规定。
- 2.1.7 牛奶粉末香精、香兰素应符合 GB 30616 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	从样品中取出适量，置于白瓷盘中，在自然光下用肉眼观察其性状、色泽、杂质、嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
色泽	具有原、辅料混合加工后应有的色泽	
气味、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	

### 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
酸度, mL/10g	≤ 8.0	GB 5009.239
总砷(以As计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
※铅(以Pb计), mg/kg	≤ 0.18	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
苯并[a]芘，μg/kg	≤	5.0	GB 5009.27
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> ，μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
※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

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、净含量及允许短缺量、水分、酸度。型式检验按国家相关规定执行。

QB

## 编制说明

本标准适用于以小麦粉为主要原料，以食用盐、白砂糖、乳粉为辅料，添加食品添加剂(蒸馏单硬脂酸甘油酯、聚甘油脂肪酸酯、牛奶粉末香精、香兰素)，经称量、配料、按一定比例物理混合、包装等工艺加工制成的脆筒、鸡蛋仔预拌粉。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的依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

河南西格瑞斯食品有限公司

H N

Q B