



410620S-2019



河南德惠源生物技术有限公司企业标准

Q/HDS 0004S-2019

食品预拌粉

2019-03-27 发布

2019-03-27 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/T 1.1《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生物技术有限公司提出并起草。

本标准起草单位：河南德惠源生物技术有限公司。

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。

本标准适用于以糯米粉、小麦粉、黑豆粉中的一种为主要原料，添加白砂糖、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（起酥油、代可可脂、无水奶油、棕榈油）、小麦淀粉、玉米淀粉、木薯淀粉、马铃薯淀粉、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、麻团预拌粉）、焦磷酸二氢二钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、维生素C、 α -淀粉酶制剂（米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、磷酸二氢钙、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、羧甲基纤维素钠、碳酸钾、碳酸钠中的多种，经调配、混合、包装加工而成的适用于（面包、糕点、麻团、油条、方便面）的食品预拌粉。

2 分类

根据添加原料不同可分为：焙烤食品（面包、糕点）预拌粉、麻团预拌粉、油条预拌粉、方便面预拌粉。

2.1 焙烤食品（面包、糕点）预拌粉

以小麦粉为主要原料，添加白砂糖、食用葡萄糖、麦芽糊精、高活性酵母菌、乳制品（乳粉、乳清粉、乳清蛋白粉、干酪）、食用油脂（起酥油、代可可脂、无水奶油、棕榈油）、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、碳酸氢钠、酒石酸氢钾、焦磷酸二氢二钠、三聚磷酸钠、维生素C、 α -淀粉酶制剂（米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、磷酸二氢钙、硬脂酰乳酸钠、聚氧乙烯山梨醇酐单硬脂酸酯、黄原胶、瓜尔胶、聚丙烯酸钠、海藻酸钠，经调配、混合、包装加工而成的焙烤食品（面包、糕点）预拌粉。

2.2 麻团预拌粉

以糯米粉为主要原料，添加小麦淀粉、马铃薯淀粉、木薯淀粉、羧甲基纤维素钠、聚丙烯酸钠、黄原胶、瓜尔胶、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、碳酸氢钠、焦磷酸二氢二钠、三聚磷酸钠、维生素C、 α -淀粉酶制剂（米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、磷酸二氢钙，经调配、混合、包装加工而成的麻团预拌粉。

2.3 油条预拌粉

以小麦粉为主要原料，添加糯米粉、马铃薯淀粉、木薯淀粉、羧甲基纤维素钠、聚丙烯酸钠、黄

原胶、瓜尔胶、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、碳酸氢钠、酒石酸氢钾、焦磷酸二氢二钠、三聚磷酸钠、维生素 C、 α -淀粉酶制剂(米曲霉 *Aspergillus oryzae*)、磷酸二氢钙,经调配、混合、包装加工而成的油条预拌粉。

2.4 方便面预拌粉

以小麦粉为主要原料,添加马铃薯淀粉、木薯淀粉、玉米淀粉、羧甲基纤维素钠、聚丙烯酸钠、黄原胶、瓜尔胶、单,双甘油脂肪酸酯、乙酰化单、双甘油脂肪酸酯、碳酸钠、碳酸钾、高活性干酵母、碳酸氢钠、焦磷酸二氢二钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、维生素 C、 α -淀粉酶制剂(米曲霉 *Aspergillus oryzae*)、磷酸二氢钙,经调配、混合、包装加工而成的方便面预拌粉。

3 要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 3.1.2 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 3.1.3 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。
- 3.1.4 高活性酵母应符合 GB 31639 的规定。
- 3.1.5 乳制品(乳粉、干酪)应符合 NY/T 657 的规定。
- 3.1.6 食用油脂(起酥油、代可可脂、无水奶油)应符合 GB 15196 的规定。
- 3.1.7 小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。
- 3.1.8 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 3.1.9 木薯淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 3.1.10 马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。
- 3.1.11 黑豆粉应符合 LS/T 3302 的规定。
- 3.1.12 糯米粉应符合 LS/T 3240 的规定。
- 3.1.13 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 3.1.14 单,双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 3.1.15 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 3.1.16 乙酰化单、双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.80 的规定。
- 3.1.17 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。
- 3.1.18 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 3.1.19 酒石酸氢钾应符合 GB 25556 的规定。

- 3.1.20 焦磷酸二氢二钠应符合 GB 25567 的规定。
- 3.1.21 三聚磷酸钠应符合 GB 25566 的规定。
- 3.1.22 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 3.1.23 维生素 C (抗坏血酸) 应符合 GB 14754 的规定。
- 3.1.24 α -淀粉酶制剂(米曲霉 *Aspergillus oryzae*) 应符合 GB 1886.174 的规定。
- 3.1.25 磷酸二氢钙应符合 GB 25559 的规定。
- 3.1.26 硬脂酰乳酸钠应符合 GB 1886.92 的规定。
- 3.1.27 聚氧乙烯山梨醇酐单硬脂酸酯应符合 GB 25553 的规定。
- 3.1.28 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 3.1.29 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 3.1.30 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 3.1.31 聚丙烯酸钠应符合 GB 29948 的规定。
- 3.1.32 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 3.1.33 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 3.1.34 碳酸钾应符合 GB 25588 的规定。
- 3.1.35 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 3.1.36 乳清粉和乳清蛋白粉应符合 GB 11674 的规定。
- 3.1.37 棕榈油应符合 GB 2716 的规定。
- 3.1.38 生产用水应符合 GB 5749 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	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	

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/ (%)	≤ 14.5	GB 5009.3
灰分(以干基计)/ (%)	≤ 10.0	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
磷酸盐(以 PO ₄ ³⁻ 计)/ (g/kg)	≤ 1.0 (麻团预拌粉)	GB 5009.256
磷酸盐(以 PO ₄ ³⁻ 计)/ (g/kg)	≤ 5.0 (其他预拌粉)	GB 5009.256
注: *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 的规定。

3.5 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。

3.6 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。

4 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

本标准适用于以糯米粉、小麦粉、黑豆粉中的一种为主要原料，添加白砂糖、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（起酥油、代可可脂、无水奶油、棕榈油）、小麦淀粉、玉米淀粉、木薯淀粉、马铃薯淀粉、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、麻团预拌粉）、焦磷酸二氢二钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、维生素 C、 α -淀粉酶制剂（米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、磷酸二氢钙、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、羧甲基纤维素钠、碳酸钾、碳酸钠中的多种，经调配、混合、包装加工而成的适用于（面包、糕点、麻团、油条、方便面）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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

本标准中维生素 C 做抗氧化剂使用。

河南德惠源生物技术有限公司

QB