



410914S-2019



河南省维凯食品配料有限公司企业标准

Q/ HWK 0006S-2019

---

# 食品预拌粉

2019-04-23 发布

2019-04-23 实施

---

河南省维凯食品配料有限公司 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。

本标准由河南省维凯食品配料有限公司提出。

本标准起草单位：河南省维凯食品配料有限公司。

本标准主要起草人：李国柱，张利新，余翠。

H N

Q B

# 食品预拌粉

## 1 范围

本标准规定了食品预拌粉的要求, 以及检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等要求。

本标准适用于以小麦粉为主要原料, 选择性配以一种或多种辅料, 添加一种或多种食品添加剂, 经调配、混合、包装而成的非即食食品预拌粉(面条预拌粉、包子预拌粉、焙烤食品预拌粉)。

面条预拌粉是以小麦粉、谷朊粉为主要原料, 添加食品添加剂  $\alpha$ -淀粉酶(枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*)、脂肪酶(米曲霉 *Aspergillus oryzae*)、木聚糖酶(黑曲霉 *Aspergillus niger*)、葡萄糖氧化酶(黑曲霉 *Aspergillus niger*)、维生素 C、硬脂酰乳酸钙、磷酸二氢钙、醋酸酯淀粉中的一种或多种, 经调配、混合、包装而成的非即食面条预拌粉。

包子预拌粉是以小麦粉、谷朊粉为主要原料, 添加食品添加剂碳酸氢钠、磷酸氢钙、磷酸二氢钙、木聚糖酶(黑曲霉 *Aspergillus niger*)、葡萄糖氧化酶(黑曲霉 *Aspergillus niger*)、维生素 C、硬脂酰乳酸钙、大豆蛋白粉、醋酸酯淀粉中的一种或多种, 经调配、混合、包装而成的非即食包子预拌粉。

焙烤食品预拌粉是以小麦粉、白砂糖等为主要原料, 辅以食用小麦淀粉、食用玉米淀粉、食用葡萄糖、乳清粉、乳粉、乳清蛋白粉、可可粉中的一种或多种, 添加食品添加剂  $\alpha$ -淀粉酶(枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*)、脂肪酶(米曲霉 *Aspergillus oryzae*)、木聚糖酶(黑曲霉 *Aspergillus niger*)、蛋白酶(木瓜 *Carica papaya*)、磷脂、单、双甘油脂肪酸酯、维生素 C、海藻酸钠、羧甲基纤维素钠、黄原胶、瓜尔胶、碳酸氢钠、磷酸氢钙、磷酸二氢钙、食品用香精(奶味、巧克力味、香草味、水果味)中的一种或多种, 经调配、混合、包装而成的非即食焙烤食品预拌粉。

## 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 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。

2.1.3 白砂糖应符合 GB/T 317、GB 13104 的规定。

2.1.4 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880、GB 15203 的规定。

2.1.5 食用小麦淀粉应符合 GB/T 8883、GB 31637 的规定。

2.1.6 可可粉应符合 GB/T 20706 的规定。

2.1.7 乳粉应符合 GB 19644 的规定。

2.1.8 乳清粉、乳清蛋白粉应符合 GB 11674 的规定。

2.1.9 大豆蛋白粉应符合 GB 20371 的规定。

2.1.10  $\alpha$ -淀粉酶(枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*)、脂肪酶(米曲霉 *Aspergillus oryzae*)、木聚糖酶(黑曲霉 *Aspergillus niger*)、葡萄糖氧化酶(黑曲霉 *Aspergillus niger*)、蛋白酶(木瓜 *Carica papaya*)应符合 GB 1886.174 的规定。

2.1.11 硬脂酰乳酸钙应符合 GB 1886.179 的规定。

- 2.1.12 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.13 磷酸氢钙应符合 GB 1886.3 的规定。
- 2.1.14 磷酸二氢钙应符合 GB 25559 的规定。
- 2.1.15 醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 的规定。
- 2.1.16 磷脂应符合 GB 28401 的规定。
- 2.1.17 单, 双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.18 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.19 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.20 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.21 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.22 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.23 维生素 C 应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.24 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 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	从样品中取出适量, 倒入一洁净烧杯中, 自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质, 嗅其气味。
色泽	白色至浅黄色	
气味	具有特有气味、无异味	
杂质	无肉眼可见杂质	

## 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/(g/100g)	≤ 14	GB 5009.3
总砷*(以As计)/(mg/kg)	≤ 0.4	GB 5009.11
铅(以Pb计)/(mg/kg)	≤ 0.2	GB 5009.12
镉(以Cd计)/(mg/kg)	≤ 0.1	GB 5009.15
铬(以Cd计)/(mg/kg)	≤ 1.0	GB 5009.123
苯并【a】芘/(μg/kg)	≤ 5.0	GB 5009.27
总汞(以Hg计)/(mg/kg)	≤ 0.02	GB 5009.17
黄曲霉毒素B <sub>1</sub> /(μg/kg)	≤ 5.0	GB 5009.22

\* 该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

## 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的规定。

## 2.5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

## 2.6 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。

### 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、总砷、铅。型式检验按国家相关规定执行。

---

H N

Q B

## 编制说明

食品预拌粉以小麦粉为主要原料,选择性配以一种或多种辅料,添加一种或多种食品添加剂,经调配、混合、包装而成的非即食食品预拌粉(面条预拌粉、包子预拌粉、焙烤食品预拌粉)。

面条预拌粉是以小麦粉、谷朊粉为主要原料,添加食品添加剂  $\alpha$ -淀粉酶(枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*)、脂肪酶(米曲霉 *Aspergillus oryzae*)、木聚糖酶(黑曲霉 *Aspergillus niger*)、葡萄糖氧化酶(黑曲霉 *Aspergillus niger*)、维生素 C、硬脂酰乳酸钙、磷酸二氢钙、醋酸酯淀粉中的一种或多种,经调配、混合、包装而成的非即食面条预拌粉。

包子预拌粉是以小麦粉、谷朊粉为主要原料,添加食品添加剂碳酸氢钠、磷酸氢钙、磷酸二氢钙、木聚糖酶(黑曲霉 *Aspergillus niger*)、葡萄糖氧化酶(黑曲霉 *Aspergillus niger*)、维生素 C、硬脂酰乳酸钙、大豆蛋白粉、醋酸酯淀粉中的一种或多种,经调配、混合、包装而成的非即食包子预拌粉。

焙烤食品预拌粉是以小麦粉、白砂糖等为主要原料,辅以食用小麦淀粉、食用玉米淀粉、食用葡萄糖、乳清粉、乳粉、乳清蛋白粉、可可粉中的一种或多种,添加食品添加剂  $\alpha$ -淀粉酶(枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*)、脂肪酶(米曲霉 *Aspergillus oryzae*)、木聚糖酶(黑曲霉 *Aspergillus niger*)、蛋白酶(木瓜 *Carica papaya*)、磷脂、单,双甘油脂肪酸酯、维生素 C、海藻酸钠、羧甲基纤维素钠、黄原胶、瓜尔胶、碳酸氢钠、磷酸氢钙、磷酸二氢钙、食品用香精(奶味、巧克力味、香草味、水果味)中的一种或多种,经调配、混合、包装而成的非即食焙烤食品预拌粉。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 GB/T 20976 软冰淇淋预拌粉和 T/SFABA 2 食品安全团体标准 食品配料 焙烤食品预拌粉等标准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。

本标准中总砷指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

本标准中维生素 C 是作抗氧化剂使用。

河南省维凯食品配料有限公司

QB