



411076S-2019



河南恩苗食品有限公司企业标准

Q/HNEM0003S-2019

预拌粉

2019-05-14 发布

2019-05-14 实施

河南恩苗食品有限公司 发布

前 言

本标准依据 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。

本标准由河南恩苗食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：孟耀。

本标准替代：Q/HNEM0003S-2018

H N

Q B

预拌粉

1 范围

本标准规定了预拌粉的分类、要求、试验方法、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、大米粉、黑米粉、荞麦粉、苡麦粉、玉米粉、小米粉、燕麦粉、大麦粉、黑麦粉、藜麦米、绿豆粉、红豆粉、大豆粉、黑豆粉、高粱粉、全麦粉、黑麦粉、糯米粉、粘米粉、紫米粉、粟米粉、稷米粉、黍米粉、高粱粉、红薯粉、谷朊粉、小麦胚芽粉、薏米仁粉、大豆蛋白粉、山药粉、食用小麦麸皮、食用小麦淀粉、食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、木薯淀粉、乳酸菌（植物乳杆菌或发酵乳杆菌）、果蔬粉（南瓜粉、紫薯粉、菠菜粉、火龙果粉、芒果粉、草莓粉、红枣粉、菠萝粉、榴莲粉、苹果粉、番茄粉、胡萝卜粉、香芋粉、芹菜粉、甘蓝粉、西兰花粉、蓝莓粉）、海带粉、香菇粉、大麦苗粉、核桃粉、板栗粉、花生粉中的一种或多种为原料，添加或不添加黑胡椒、辣椒粉、肉桂粉、洋葱粉、乳粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、黄原胶、柠檬酸、食用葡萄糖、麦芽糖、麦芽酚、麦芽糊精、小麦胚、榛子、腰果、核桃、杏仁、开心果、花生、松子、瓜子、葵花籽仁、南瓜籽仁、芝麻、大枣、葡萄干、燕麦片、可可粉、植脂末[葡萄糖浆、白砂糖、食用盐、复配食品膨松剂、精炼植物油、酪蛋白酸钠、磷酸二氢钾、二氧化硅]、维生素 C、 α -淀粉酶 Alpha-amylase（来源黑曲霉 *Aspergillus niger*）、脂肪酶 Lipase（来源黑曲霉 *Aspergillus niger*）、硬脂酰乳酸钠（SSL）、硬脂酰乳酸钙（CSL）、复配食品添加剂（聚甘油脂肪酸酯、单,双甘油脂肪酸酯）、食品用香精中的多种，按一定比例经配料、混合、包装而成的预拌粉（用于麻团，肠粉，小麦粉制品，淀粉制品）。

2 要求

2.1 原辅料质量要求

2.1.1 小麦粉应符合 GB/T1355 和 GB 2715 的规定。

2.1.2 大米粉、黑米粉、荞麦粉、苡麦粉、玉米粉、小米粉、燕麦粉、大麦粉、黑麦粉、藜麦米 绿豆粉、红豆粉、大豆粉、黑豆粉、高粱粉、全麦粉、黑麦粉、糯米粉、粘米粉、紫米粉、粟米粉、稷米粉、黍米粉、高粱粉、红薯粉、小麦胚芽粉、薏米仁粉应符合 GB 2715 的规定。

2.1.3 玉米淀粉应符合 GB 31637 和 GB/T 8885 的规定。

2.1.4 小麦淀粉应符合 GB 31637 和 GB/T 8883 的规定。

2.1.5 木薯淀粉应符合 GB 31637 和 GB/T 29343 的规定。

- 2.1.6 大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 的规定。
- 2.1.7 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 2.1.8 山药粉应符合 DBS41/009 的规定。
- 2.1.9 食用小麦麸皮应符合 NY/T3218 的规定。
- 2.1.10 马铃薯淀粉应符合 GB/T8884 的规定。
- 2.1.11 乳酸菌应符合 QB/T4575 的规定。
- 2.1.12 南瓜粉、紫薯粉、菠菜粉、火龙果粉、芒果粉、草莓粉、红枣粉、菠萝粉、榴莲粉、苹果粉、番茄粉、胡萝卜粉、香芋粉、芹菜粉、甘蓝粉、西兰花粉、蓝莓粉、海带粉、大麦苗粉应清洁卫生、无污染，符合 GB2762 和 GB2763 的相关规定。
- 2.1.13 香菇粉应符合 GB7096 的规定。
- 2.1.14 核桃粉、板栗粉、花生粉应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.15 黑胡椒、辣椒粉、肉桂粉、洋葱粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.16 乳粉应符合 GB19644 的规定。
- 2.1.17 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB29931 的规定。
- 2.1.18 黄原胶应符合 GB1886.41 的规定。
- 2.1.19 柠檬酸应符合 GB1886.235 的规定。
- 2.1.20 麦芽糖应符合 GB/T20883 的规定。
- 2.1.21 麦芽酚应符合 GB1886.282 的规定。
- 2.1.22 麦芽糊精应符合 GB/T20884 的规定。
- 2.1.23 小麦胚应符合 LS/T3210 的规定。
- 2.1.24 榛子、腰果、核桃、瓜子、杏仁、开心果、花生、松子、葵花籽仁、南瓜籽仁、芝麻、应符合 GB19300 的规定。
- 2.1.25 燕麦片应符合 GB2715 的规定。
- 2.1.26 可可粉应符合 GB/T20706 的规定。
- 2.1.27 植脂末应符合 QB/T4791 的规定。
- 2.1.28 葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.29 维生素 C 应符合 GB14754 的规定。
- 2.1.30 α -淀粉酶、脂肪酶应符合 GB1886.174 的规定。
- 2.1.31 硬脂酰乳酸钠应符合 GB1886.92 的规定。
- 2.1.32 硬脂酰乳酸钙应符合 GB1886.179 的规定。

2.1.33 复配食品添加剂应符合 GB 26687 的规定。

2.1.34 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。

2.1.35 大枣、葡萄干应符合 GB 16325 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 | 固体粉末状,可混合有果仁颗粒 | 从混合均匀的样品中取出100g,自然光下用肉眼观察色泽及性状,并检查有无外来杂质,嗅其气味 |
| 色 泽 | 具有相应品种应有的色泽 | |
| 气 味 | 具有相应品种应有的气味,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, g/100g | ≤ 14.5 | GB 5009.3 |
| 灰分, g/100g | ≤ 4.0 | GB 5009.4 |
| 酸价 ^a (以 KOH 计), mg/g | ≤ 3.0 | GB 5009.229 |
| 过氧化值 ^a , g/100g | ≤ 0.25 | GB 5009.227 |
| *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 |
| 汞(以 Hg 计), mg/kg | ≤ 0.02 | GB 5009.17 |
| 铬(以 Cr 计), mg/kg | ≤ 1.0 | GB 5009.123 |
| 苯并[a]芘, μg/kg | ≤ 5.0 | GB 5009.27 |
| 六六六, mg/kg | ≤ 0.05 | GB/T 5009.19 |
| 滴滴涕, mg/kg | ≤ 0.05 | GB/T 5009.19 |
| 黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg | ≤ 5.0 | GB 5009.22 |

注: *总砷指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定
a 适用于添加坚果籽类的预拌粉。

2.4 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF1070《定量包装商品净含量计量检验规则》的规定。

2.5 食品生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生要求应符合 GB14881 和 GB 13122 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，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、水分、净含量及允许短缺量。型式检验按国家有关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以小麦粉、大米粉、黑米粉、荞麦粉、苡麦粉、玉米粉、小米粉、燕麦粉、大麦粉、黑麦粉、藜麦米、绿豆粉、红豆粉、大豆粉、黑豆粉、高粱粉、全麦粉、黑麦粉、糯米粉、粘米粉、紫米粉、粟米粉、稷米粉、黍米粉、高粱粉、红薯粉、谷朊粉、小麦胚芽粉、薏米仁粉、大豆蛋白粉、山药粉、食用小麦麸皮、食用小麦淀粉、食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、木薯淀粉、乳酸菌（植物乳杆菌或发酵乳杆菌）、果蔬粉（南瓜粉、紫薯粉、菠菜粉、火龙果粉、芒果粉、草莓粉、红枣粉、菠萝粉、榴莲粉、苹果粉、番茄粉、胡萝卜粉、香芋粉、芹菜粉、甘蓝粉、西兰花粉、蓝莓粉）、海带粉、香菇粉、大麦苗粉、核桃粉、板栗粉、花生粉中的一种或多种为原料，添加或不添加黑胡椒、辣椒粉、肉桂粉、洋葱粉、乳粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、黄原胶、柠檬酸、食用葡萄糖、麦芽糖、麦芽酚、麦芽糊精、小麦胚、榛子、腰果、核桃、杏仁、开心果、花生、松子、瓜子、葵花籽仁、南瓜籽仁、芝麻、大枣、葡萄干、燕麦片、可可粉、植脂末[葡萄糖浆、白砂糖、食用盐、复配食品膨松剂、精炼植物油、酪蛋白酸钠、磷酸二氢钾、二氧化硅]、维生素 C、 α -淀粉酶 Alpha-amylase(来源黑曲霉 *Aspergillus niger*)、脂肪酶 Lipase（来源黑曲霉 *Aspergillus niger*)、硬脂酰乳酸钠（SSL）、硬脂酰乳酸钙（CSL）、复配食品添加剂（聚甘油脂肪酸酯、单, 双甘油脂肪酸酯）、食品用香精中的多种，按一定比例经配料、混合、包装而成的预拌粉（用于麻团，肠粉，小麦粉制品，淀粉制品）。

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 1355《小麦粉》制定本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中总砷指标严于食品安全国家标准 GB2762 的规定。

河南恩苗食品有限公司