



411052S-2019



郑州金诺食品科技有限公司企业标准

Q/ZJS0002S-2019

预拌粉

2019-05-08 发布

2019-05-08 实施

郑州金诺食品科技有限公司 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。

本标准由郑州金诺食品科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：段雷鹏。

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。

本标准适用于以高筋小麦粉为原料，添加或不添加荞麦粉、燕麦粉、玉米粉、大豆粉、黑米粉、高粱粉、黑豆粉、绿豆粉、紫薯粉、南瓜粉、全蛋粉中的一种，添加复配小麦粉面粉处理剂（三聚磷酸钠、维生素 C、磷酸三钙、 α -淀粉酶、脂肪酶、木聚糖酶、食用玉米淀粉）、复配发酵面制品乳化剂（硬脂酰乳酸钙、碳酸钙、磷酸三钙、维生素 C、 α -淀粉酶、脂肪酶、戊聚糖酶、食用玉米淀粉）、复配乳化剂（碳酸钙、单硬脂酸甘油酯、磷酸三钙、硬脂酰乳酸钙、羧甲基纤维素钠、D-异抗坏血酸钠、食用玉米淀粉）中的一种，经配料、混合、包装而成的预拌粉（荞麦小麦预拌粉、燕麦小麦预拌粉、玉米小麦预拌粉、大豆小麦预拌粉、黑米小麦预拌粉、高粱小麦预拌粉、黑豆小麦预拌粉、绿豆小麦预拌粉、紫薯小麦预拌粉、南瓜小麦预拌粉、烘焙食品预拌粉、蒸煮食品预拌粉、煎炸食品预拌粉）。

2 要求

2.1 原辅料质量要求

2.1.1 高筋小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB/T 8607 的规定。

2.1.2 荞麦粉应符合 GB/T 35028 的规定。

2.1.3 玉米粉应符合 GB/T 10463 的规定。

2.1.4 燕麦粉、大豆粉、黑米粉、高粱粉、黑豆粉、绿豆粉、紫薯粉应具有相应产品应有的色泽、气味和口味，无霉变，无异味，无异物，清洁、干燥，粉体松散，无结块，符合 GB 2715、GB 2762、GB 2763 及有关标准的规定。

2.1.5 南瓜粉应具有该产品应有的色泽、气味和口味，无霉变，无异味，无异物，清洁、干燥，粉体松散，无结块，符合 GB 2762、GB 2763 及有关标准的规定。

2.1.6 复配食品添加剂应符合 GB 26687 的规定。

2.1.7 全蛋粉应符合 GB 2749 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	呈疏松的粉末状或微粒状，无霉变和结块	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
脂肪酸值 (以湿基计), mg/100g	≤	80	GB/T 5510
黄曲霉毒素 B ₁ , μg /kg	≤	5.0	GB 5009.22
*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
总磷酸盐 (以 PO ₄ ³⁻ 计), g/kg	≤	5.0	GB 5009.256
六六六, mg/kg	≤	0.05	GB/T 5009.19
滴滴涕, mg/kg	≤	0.05	GB/T 5009.19
注: *总砷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 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。

编制说明

本标准适用于以高筋小麦粉为原料，添加或不添加荞麦粉、燕麦粉、玉米粉、大豆粉、黑米粉、高粱粉、黑豆粉、绿豆粉、紫薯粉、南瓜粉、全蛋粉中的一种，添加复配小麦粉面粉处理剂（三聚磷酸钠、维生素 C、磷酸三钙、 α -淀粉酶、脂肪酶、木聚糖酶、食用玉米淀粉）、复配发酵面制品乳化剂（硬脂酰乳酸钙、碳酸钙、磷酸三钙、维生素 C、 α -淀粉酶、脂肪酶、戊聚糖酶、食用玉米淀粉）、复配乳化剂（碳酸钙、单硬脂酸甘油酯、磷酸三钙、硬脂酰乳酸钙、羧甲基纤维素钠、D-异抗坏血酸钠、食用玉米淀粉）中的一种，经配料、混合、包装而成的预拌粉（荞麦小麦预拌粉、燕麦小麦预拌粉、玉米小麦预拌粉、大豆小麦预拌粉、黑米小麦预拌粉、高粱小麦预拌粉、黑豆小麦预拌粉、绿豆小麦预拌粉、紫薯小麦预拌粉、南瓜小麦预拌粉、烘焙食品预拌粉、蒸煮食品预拌粉、煎炸食品预拌粉）。

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 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。

郑州金诺食品科技有限公司

Q B