



412747S-2025



河南鼎元食品科技有限公司企业标准

Q/HDY 0001S-2025

冷冻米面制品预拌粉

2025-09-18 发布

2025-09-18 实施

河南鼎元食品科技有限公司 发布

前 言

本标准由河南鼎元食品科技有限公司提出。

本标准起草单位：河南鼎元食品科技有限公司。

本标准主要起草人：杨起恒。

HN

QB

冷冻米面制品预拌粉

1 范围

本标准规定了冷冻米面制品预拌粉的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以小麦粉、米粉为主要原料，选择性添加大米淀粉、山药淀粉、蕨根淀粉、葛根淀粉、莲子淀粉、芋头淀粉、小麦淀粉、木薯淀粉、马铃薯淀粉、豌豆淀粉、玉米淀粉、紫薯粉、红薯淀粉、米粉、玉米粉、马铃薯雪花全粉、全脂大豆粉、大豆蛋白粉、魔芋粉、食用葡萄糖、白砂糖、红糖、谷朊粉、乳清蛋白粉、食用盐、乳粉、麦芽糊精、植脂末（植物油、果葡糖浆、麦芽糊精、单，双甘油脂肪酸酯、酪蛋白酸钠）、酵母、复配膨松剂 2（焦磷酸二氢二钠、碳酸氢钠、磷酸二氢钙、碳酸钙、单，双甘油脂肪酸酯、食用玉米淀粉）、食品添加剂〔黄原胶、瓜尔胶、琼脂、羟丙基淀粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、磷酸酯双淀粉、氧化淀粉、氧化羟丙基淀粉、酸处理淀粉、乙酰化二淀粉磷酸酯、乙酰化双淀粉己二酸酯、辛烯基琥珀酸淀粉钠、醋酸酯淀粉、羧甲基纤维素钠、聚丙烯酸钠、海藻酸钠、海藻酸丙二醇酯、明胶、果胶、羟丙基甲基纤维素、微晶纤维素、碳酸氢钠、磷酸二氢钠、焦磷酸二氢二钠、磷酸二氢钙、磷酸三钙、酪蛋白酸钠、葡萄糖酸- δ -内酯、木聚糖酶 Xylanase（来源黑曲霉 *Aspergillus niger*）、谷氨酰胺转氨酶 Glut amine Transaminase [来源茂原链轮丝菌(又名茂源链霉菌) *Streptomyces mobaraensis*]、纤维素酶 Cellulase（来源黑曲霉 *Aspergillus niger*）、葡糖氧化酶 Glucose oxidase（来源黑曲霉 *Aspergillus niger*）、脂肪酶 Lipase（来源黑曲霉 *Aspergillus niger*）、 α -淀粉酶 Alpha-amylase（来源米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、抗坏血酸（抗氧化剂）、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠、海藻糖、卡拉胶、刺槐豆胶、乙基麦芽酚、D-异抗坏血酸钠、柠檬酸、柠檬酸钠、牛奶香精中的一种或几种〕；乳化剂（单，双甘油脂肪酸酯、磷脂中的一种或几种）；果蔬粉（南瓜粉、紫薯粉、菠菜粉、山药粉、土豆粉、芹菜粉、甘蓝粉、红薯粉、西兰花粉、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、草莓粉中的一种或几种）中的一种或几种，按一定比例经称量配料、物理混合、包装制成的非即食食品加工用冷冻米面制品预拌粉。

根据原料不同分为：冷冻汤圆预拌粉、冷冻饺子（馄饨）皮预拌粉、冷冻烧麦预拌粉、冷冻包子预拌粉、冷冻糖糕预拌粉、冷冻油条预拌粉、冷冻手抓饼预拌粉、冷冻面皮（条）预拌粉、冷冻炸糕预拌粉、冷冻麻球预拌粉。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 大米淀粉、山药淀粉、蕨根淀粉、葛根淀粉、莲子淀粉、芋头淀粉应符合GB 31637的规定。
- 2.1.2 小麦淀粉应符合GB/T 8883和GB 31637的规定。
- 2.1.3 小麦粉应符合GB/T 1355的规定。
- 2.1.4 木薯淀粉应符合GB/T 29343和GB 31637的规定。
- 2.1.5 马铃薯淀粉应符合GB/T 8884和GB 31637的规定。
- 2.1.6 豌豆淀粉应符合GB 31637的规定。
- 2.1.7 食用玉米淀粉应符合GB/T 8885和GB 31637的规定。
- 2.1.8 米粉应符合GB 2715的规定。
- 2.1.9 玉米粉应符合GB/T 10463的规定。
- 2.1.10 红薯淀粉、紫薯粉应符合GB 31637的规定。
- 2.1.11 马铃薯雪花全粉应符合SB/T 10752的规定。
- 2.1.12 乳粉应符合GB 19644的规定。
- 2.1.13 麦芽糊精应符合GB/T 20884和GB 15203的规定。
- 2.1.14 植脂末应符合QB/T 4791的规定。
- 2.1.15 乳清蛋白粉应符合GB 11674 的规定。
- 2.1.16 全脂大豆粉应符合T/CGCC 27的规定。
- 2.1.17 果蔬粉应符合NY/T 1884的规定。
- 2.1.18 白砂糖应符合GB/T 317和GB 13104的规定。
- 2.1.19 红糖应符合QB/T4561、GB/T 35885和GB 13104的规定。
- 2.1.20 食用葡萄糖应符合GB/T 20880和GB 15203的规定。
- 2.1.21 大豆蛋白粉应符合GB 20371和GB/T 22493的规定。
- 2.1.22 谷朊粉应符合GB/T 21924的规定。
- 2.1.23 黄原胶应符合GB 1886.41的规定。
- 2.1.24 瓜尔胶应符合GB 28403的规定。
- 2.1.25 氧化淀粉应符合GB 29927的规定。
- 2.1.26 氧化羟丙基淀粉应符合GB 29933的规定。
- 2.1.27 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合GB 29931的规定。
- 2.1.28 磷酸酯双淀粉应符合GB 29926的规定。
- 2.1.29 酸处理淀粉应符合GB 29928的规定。
- 2.1.30 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合GB 29929的规定。
- 2.1.31 乙酰化双淀粉己二酸酯应符合GB 29932的规定。

- 2.1.32 辛烯基琥珀酸淀粉钠应符合GB 28303的规定。
- 2.1.33 醋酸酯淀粉应符合GB 29925的规定。
- 2.1.34 羧甲基纤维素钠应符合GB 1886.232的规定。
- 2.1.35 聚丙烯酸钠应符合GB 29948的规定。
- 2.1.36 海藻酸钠(又名褐藻酸钠)应符合GB 1886.243的规定。
- 2.1.37 明胶应符合GB 6783的规定。
- 2.1.38 羟丙基甲基纤维素应符合GB 1886.109的规定。
- 2.1.39 微晶纤维素应符合GB 1886.103的规定。
- 2.1.40 魔芋粉应符合NY/T 494的规定。
- 2.1.41 碳酸氢钠应符合GB 1886.2的规定。
- 2.1.42 磷酸二氢钠应符合GB 25564的规定。
- 2.1.43 复配膨松剂应符合GB 1886.245的规定。
- 2.1.44 磷酸三钙应符合GB 25558的规定。
- 2.1.45 酪蛋白酸钠应符合GB 1886.212的规定。
- 2.1.46 硬脂酰乳酸钠应符合GB 1886.92的规定。
- 2.1.47 葡萄糖酸- δ -内酯应符合GB 7657的规定。
- 2.1.48 木聚糖酶 Xylanase (来源黑曲霉 *Aspergillus niger*)、谷氨酰胺转氨酶 Glutamine Transaminase [来源茂原链轮丝菌(又名茂源链霉菌) *Streptomyces mobaraensis*]、纤维素酶 Cellulase (来源黑曲霉 *Aspergillus niger*)、葡糖氧化酶 Glucose oxidase (来源黑曲霉 *Aspergillus niger*)、脂肪酶 Lipase (来源黑曲霉 *Aspergillus niger*)、 α -淀粉酶 Alpha-amylase (来源米曲霉 *Aspergillus oryzae*) 应符合GB 1886.174的规定。
- 2.1.49 蔗糖脂肪酸酯应符合GB 1886.27的规定。
- 2.1.50 食用盐应符合GB 2721和GB/T 5461的规定。
- 2.1.51 D-异抗坏血酸钠应符合GB 1886.28的规定。
- 2.1.52 单, 双甘油脂肪酸酯应符合GB 1986的规定。
- 2.1.53 三聚磷酸钠应符合GB 25566的规定。
- 2.1.54 六偏磷酸钠应符合GB 1886.4的规定。
- 2.1.55 焦磷酸钠应符合GB 25557的规定。
- 2.1.56 焦磷酸二氢二钠应符合GB 25567的规定。
- 2.1.57 磷酸二氢钙应符合GB 25559的规定。
- 2.1.58 柠檬酸应符合GB 1886.235的规定。
- 2.1.59 柠檬酸钠应符合GB 1886.25的规定。

- 2.1.60 卡拉胶应符合GB 1886.169的规定。
- 2.1.61 槐豆胶(刺槐豆胶)应符合GB 29945的规定。
- 2.1.62 聚葡萄糖应符合GB 25541的规定。
- 2.1.63 聚甘油脂肪酸酯应符合GB 1886.178的规定。
- 2.1.64 乙基麦芽酚应符合GB 1886.208的规定。
- 2.1.65 海藻糖应符合GB/T 23529的规定。
- 2.1.66 海藻酸丙二醇酯应符合GB 1886.226的规定。
- 2.1.67 琼脂应符合GB 1886.239的规定。
- 2.1.68 抗坏血酸应符合GB 14754的规定。
- 2.1.69 果胶应符合GB 25533的规定。
- 2.1.70 磷脂应符合GB28401的规定。
- 2.1.71 羟丙基淀粉应符合GB29930的规定。
- 2.1.72 牛奶香精应符合GB30616的规定。
- 2.1.73 酵母应符合GB31639的规定。
- 2.1.74 磷酸化二淀粉磷酸酯应符合GB 29935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, 无结块	从样品中取出 100g, 倒入一洁净白色瓷盘中, 在自然光下用肉眼观察色泽、性状及有无外来杂质, 嗅其气味, 然后以温开水漱口, 品其滋味
色泽	色泽均匀, 具有产品应有的色泽	
气味、滋味	具有该品种应有的气味、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
氯化物(以Cl ⁻ 计)/(%)	≤ 4.2	GB 5009.44
总砷 ^b (以As计)/(mg/kg)	≤ 0.5	GB 5009.11
无机砷 ^a (以As计)/(mg/kg)	≤ 0.2	GB 5009.11
*铅(以Pb计)/(mg/kg)	≤ 0.15	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)	≤	2.0	GB 5009.27
脱氧雪腐镰刀菌烯醇/(μg/kg)	≤	1000.0	GB 5009.111
玉米赤霉烯酮/(μg/kg)	≤	60.0	GB 5009.209
黄曲霉毒素 B ₁ /(μg/kg)	≤	5.0	GB 5009.22
磷酸盐(以磷酸根计)/(g/kg) (仅限添加该食品添加剂的产品)	≤	5.0	GB 5009.256
展青霉素/(μg/kg) (仅限添加苹果粉的产品)	≤	20	GB 5009.185
注:*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。			
a 仅限以米粉为主要原料的产品。			
b 仅限以米粉为主要原料之外的产品。			

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；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、水分的检验。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以小麦粉、米粉为主要原料，选择性添加大米淀粉、山药淀粉、蕨根淀粉、葛根淀粉、莲子淀粉、芋头淀粉、小麦淀粉、木薯淀粉、马铃薯淀粉、豌豆淀粉、玉米淀粉、紫薯粉、红薯淀粉、米粉、玉米粉、马铃薯雪花全粉、全脂大豆粉、大豆蛋白粉、魔芋粉、食用葡萄糖、白砂糖、红糖、谷朊粉、乳清蛋白粉、食用盐、乳粉、麦芽糊精、植脂末（植物油、果葡糖浆、麦芽糊精、单，双甘油脂肪酸酯、酪蛋白酸钠）、酵母、复配膨松剂 2(焦磷酸二氢二钠、碳酸氢钠、磷酸二氢钙、碳酸钙、单，双甘油脂肪酸酯、食用玉米淀粉)、食品添加剂〔黄原胶、瓜尔胶、琼脂、羟丙基淀粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、磷酸酯双淀粉、氧化淀粉、氧化羟丙基淀粉、酸处理淀粉、乙酰化二淀粉磷酸酯、乙酰化双淀粉己二酸酯、辛烯基琥珀酸淀粉钠、醋酸酯淀粉、羧甲基纤维素钠、聚丙烯酸钠、海藻酸钠、海藻酸丙二醇酯、明胶、果胶、羟丙基甲基纤维素、微晶纤维素、碳酸氢钠、磷酸二氢钠、焦磷酸二氢二钠、磷酸二氢钙、磷酸三钙、酪蛋白酸钠、葡萄糖酸- δ -内酯、木聚糖酶 Xylanase (来源黑曲霉 *Aspergillus niger*)、谷氨酰胺转氨酶 Glut amine Transaminase [来源茂原链轮丝菌(又名茂源链霉菌) *Strept omy ces mobaraensis*]、纤维素酶 Cellulase (来源黑曲霉 *Aspergil lus niger*)、葡糖氧化酶 Glucose oxidase (来源黑曲霉 *Aspergillus niger*)、脂肪酶 Lipase (来源黑曲霉 *Aspergillus niger*)、 α -淀粉酶 Alpha-amylase (来源米曲霉 *Aspergillus oryzae*)、抗坏血酸（抗氧化剂）、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠、海藻糖、卡拉胶、刺槐豆胶、乙基麦芽酚、D-异抗坏血酸钠、柠檬酸、柠檬酸钠、牛奶香精中的一种或几种〕；乳化剂（单，双甘油脂肪酸酯、磷脂中的一种或几种）；果蔬粉（南瓜粉、紫薯粉、菠菜粉、山药粉、土豆粉、芹菜粉、甘蓝粉、红薯粉、西兰花粉、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、草莓粉中的一种或几种）中的一种或几种，按一定比例经称量配料、物理混合、包装制成的非即食食品加工用冷冻米面制品预拌粉。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，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 的规定。