



412865S-2025



郑州怡洋食品有限公司企业标准

Q/ZYS 0001S-2025

# 冷冻米面制品预拌粉

2025-09-28 发布

2025-09-28 实施

郑州怡洋食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由郑州怡洋食品有限公司提出。

本标准起草单位：郑州怡洋食品有限公司。

本标准主要起草人：陈洋。

H N

Q B

# 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、玉米粉、荞麦粉、豌豆粉、绿豆粉、大米粉、糯米粉中的一种或几种为主要原料，添加或不添加黄豆粉、食用淀粉【玉米淀粉、木薯淀粉、马铃薯淀粉、甘薯淀粉、绿豆淀粉、小麦淀粉、豌豆淀粉、糯玉米淀粉（蜡质玉米淀粉）、莲藕淀粉、大米淀粉、糯米淀粉、小米淀粉中的一种或几种】、食用葡萄糖、白砂糖、谷朊粉、食用盐中的一种或几种，添加食品添加剂【瓜尔胶、黄原胶、羧甲基纤维素钠、卡拉胶、聚丙烯酸钠、磷酸酯双淀粉、羟丙基淀粉、单，双甘油脂肪酸酯、碳酸钠、碳酸氢钠、磷酸氢钙、磷酸二氢钙、焦磷酸二氢二钠、磷酸氢二钠、葡萄糖酸- $\delta$ -内酯、脂肪酶（来源：米曲霉）、木聚糖酶（来源：米曲霉）、 $\alpha$ -淀粉酶（来源：米曲霉）、乙基麦芽酚（食品用香料）中的一种或几种】，经配料、混合、包装而成的冷冻米面制品预拌粉，适用于冷冻米面制品的加工。

根据产品主要原料的不同，可将冷冻米面制品分为：小麦粉类冷冻米面制品预拌粉、米粉类冷冻米面制品预拌粉、玉米粉类冷冻米面制品预拌粉、杂粮粉类冷冻米面制品预拌粉。

## 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 荞麦粉应符合 GB/T 35028 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.3 玉米粉应符合 GB/T 10463 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.4 糯米粉、大米粉、黄豆粉、豌豆粉、绿豆粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.5 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.6 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.7 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 2.1.8 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.9 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T5461 的规定。
- 2.1.10 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.11 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.12 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.13 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.14 聚丙烯酸钠应符合 GB 29948 的规定。
- 2.1.15 磷酸酯双淀粉应符合 GB 29926 的规定。
- 2.1.16 羟丙基淀粉应符合 GB 29930 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 焦磷酸二氢二钠应符合 GB 1886.328 的规定。
- 2.1.19 磷酸氢二钠应符合 GB 1886.329 的规定。
- 2.1.20 磷酸二氢钙应符合 GB 1886.333 的规定。
- 2.1.21 磷酸氢钙应符合 GB 1886.3 的规定。
- 2.1.22 葡萄糖酸- $\delta$ -内酯应符合 GB 7657 的规定。
- 2.1.23 脂肪酶、木聚糖酶、 $\alpha$ -淀粉酶应符合 GB 1886.174 的规定。
- 2.1.24 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 和 GB 29938 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、含有少量结晶体及颗粒物	取 100g 样品，放在洁净卫生白瓷盘中均匀的摊平，在散射光线下仔细观察样品的性状、色泽、嗅其气味，并检查有无外来杂质。
色泽	该产品应有的色泽	
气味	该产品应有的气滋味，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, %	$\leq$ 18	GB 5009.3
*铅(以 Pb 计), mg/kg	$\leq$ 0.18	GB 5009.12
镉(以 Cd 计), mg/kg	$\leq$ 0.1 (仅适用于以小麦粉、玉米粉、荞麦粉、豌豆粉、绿豆粉为主料的冷冻米面制品预拌粉) 0.2 (仅适用于大米粉、糯米粉为主料的冷冻米面制品预拌粉)	GB 5009.15
总汞(以 Hg 计), mg/kg	$\leq$ 0.02 (仅适用于以小麦粉、玉米粉、大米粉、糯米粉为主料的冷冻米面制品预拌粉)	GB 5009.17
铬(以 Cr 计), mg/kg	$\leq$ 1.0	GB 5009.123

总砷(以 As 计), mg/kg	≤	0.5 (仅适用于小麦粉、玉米粉、荞麦粉、豌豆粉、绿豆粉为主料的冷冻米面制品预拌粉)	GB 5009.11
无机砷(以 As 计), mg/kg	≤	0.2 (仅适用于大米粉、糯米粉为主料的冷冻米面制品预拌粉)	GB 5009.11
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , μg/kg	≤	20 (仅适用于玉米粉为主料的冷冻米面制品预拌粉) 10 (仅适用于大米粉、糯米粉为主料的冷冻米面制品预拌粉) 5 (其他)	GB 5009.22
脱氧雪腐镰刀菌烯醇, μg/kg	≤	1000 (仅适用于小麦粉、玉米粉为主料的冷冻米面制品预拌粉)	GB 5009.111
赭曲霉毒素 A, μg/kg	≤	5.0	GB 5009.96
玉米赤霉烯酮, μg/kg	≤	60 (仅适用于小麦粉、玉米粉为主料的冷冻米面制品预拌粉)	GB 5009.209
总磷酸盐 <sup>a</sup> (以 PO <sub>4</sub> <sup>3-</sup> 计), g/kg	≤	5.0	GB 5009.256
苯并[a]芘, μg/kg	≤	2.0	GB 5009.27
注: *铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。 a 仅适用于添加相应食品添加剂的产品。			

## 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 其他要求

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

出厂检验项目为:感官要求、水分、净含量及允许短缺量的检验。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、玉米粉、荞麦粉、豌豆粉、绿豆粉、大米粉、糯米粉中的一种或几种为主要原料，添加或不添加黄豆粉、食用淀粉【玉米淀粉、木薯淀粉、马铃薯淀粉、甘薯淀粉、绿豆淀粉、小麦淀粉、豌豆淀粉、糯玉米淀粉（蜡质玉米淀粉）、莲藕淀粉、大米淀粉、糯米淀粉、小米淀粉中的一种或几种】、食用葡萄糖、白砂糖、谷朊粉、食用盐中的一种或几种，添加食品添加剂【瓜尔胶、黄原胶、羧甲基纤维素钠、卡拉胶、聚丙烯酸钠、磷酸酯双淀粉、羟丙基淀粉、单，双甘油脂肪酸酯、碳酸钠、碳酸氢钠、磷酸氢钙、磷酸二氢钙、焦磷酸二氢二钠、磷酸氢二钠、葡萄糖酸- $\delta$ -内酯、脂肪酶（来源：米曲霉）、木聚糖酶（来源：米曲霉）、 $\alpha$ -淀粉酶（来源：米曲霉）、乙基麦芽酚（食品用香料）中的一种或几种】，经配料、混合、包装而成的冷冻米面制品预拌粉，适用于冷冻米面制品的加工。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》有关规定，特制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

郑州怡洋食品有限公司

QB