



410575S-2026

河南红蒙食品有限公司企业标准

Q/HHM 0011S-2026

食用淀粉制品预拌粉

2026-03-20 发布

2026-03-20 实施

河南红蒙食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南红蒙食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：龚国理。

H N

Q B

食用淀粉制品预拌粉

1 范围

本标准规定了食用淀粉制品预拌粉的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以食用淀粉（小麦淀粉、玉米淀粉、大米淀粉、木薯淀粉、马铃薯淀粉、甘薯淀粉、荸荠淀粉、绿豆淀粉、豌豆淀粉、山药淀粉、红薯淀粉、紫薯淀粉、蚕豆淀粉、蕨根淀粉、葛根淀粉、芋头淀粉、莲子淀粉中的一种或几种）为主要原料，添加全麦粉、小麦粉、黑小麦粉、荞麦粉、燕麦粉、苡麦粉、藜麦粉、青稞粉、黑裸麦粉、大米粉、小米粉、黑米粉、高粱粉、糯米粉、玉米粉、粘米粉、大豆粉、薏米粉、绿豆粉、黑豆粉、红小豆粉、豌豆粉、大豆蛋白粉、大豆膳食纤维粉、谷朊粉、食用小麦麸皮（粉碎或不粉碎）、小麦胚芽、小麦胚芽粉、果蔬粉【石榴、番石榴（芭乐）、哈密瓜、青梅、酸梅、金桔、沙棘、提子、香蕉、杏、苹果、西瓜、甜瓜、木瓜、青瓜、刺梨、山楂、柠檬、猕猴桃（奇异果）、杨桃、菠萝、凤梨、椰浆粉、覆盆子、草莓、蓝莓、树莓、蔓越莓、羽衣甘蓝、紫衣甘蓝、葡萄、黑加仑、橙、芒果、桃、桔子、青桔、荔枝、柚子、西柚、百香果、青柠、李子、桂圆（龙眼）、红枣、杨梅、山竹、无花果、火龙果、樱桃、红毛丹、枸杞、枇杷、西梅、黑莓、榴莲、椰子、人参果、牛油果、莲雾、菠萝蜜、番荔枝、桑葚、橄榄、马蹄、芋头、香芋、红甜菜、芹菜、黄瓜、番茄、土豆、胡萝卜、莲藕、青萝卜、萝卜、玉米、姜中的一种或几种】、食用花卉粉【桂花、茉莉花、金银花、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊）、重瓣红玫瑰中的一种或几种】、坚果及籽类粉（核桃仁、花生仁、腰果仁、扁桃仁、松子仁、葵花籽仁、夏威夷果仁、碧根果仁、杏仁、南瓜子、莲子、开心果、榛子仁、奇亚籽、板栗仁、巴旦木、黑芝麻、白芝麻中的一种或几种）、大麦苗粉、乳粉、全蛋粉、蛋黄粉、植脂末【葡萄糖浆、精炼植物油、酪蛋白（含牛奶蛋白）、食品添加剂（单，双甘油脂肪酸酯、硬脂酰乳酸钠、磷酸氢二钾、柠檬酸钠、二氧化硅）】、复配膨松剂（碳酸氢钠、碳酸钙、柠檬酸、食用淀粉）、白砂糖、冰糖、红糖、食用葡萄糖、低聚异麦芽糖、果葡糖浆、麦芽糖、麦芽糊精、海藻糖、食用盐、魔芋粉、仙草（凉粉草）粉、栀子、胖大海（粉碎）、陈皮（粉碎）、薄荷（粉碎）、罗汉果（粉碎）、芡实（粉碎）、茯苓（粉碎）、百合（粉碎）、香菇粉、银耳粉、生活饮用水、食用白醋、单，双甘油脂肪酸酯、冰乙酸（又名冰醋酸）、乳酸钠（溶液）、柠檬酸、柠檬酸钠、柠檬酸钾、维生素 C（抗氧化剂）、DL-苹果酸、D-异抗坏血酸钠、氯化钾、柑橘黄、天然胡萝卜素、甜菜红、高粱红、羟丙基淀粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、乙酰化二淀粉磷酸酯、黄原胶、结冷胶、瓜尔胶、明胶、卡拉胶、刺槐豆胶、琼脂、聚丙烯酸钠、羧甲基纤维素钠、海藻酸钠、碳酸钙、葡萄糖酸- δ -内酯、硫酸铝钾（仅限粉条预拌粉、粉丝预拌粉）、食品用香精中的一种或几种，经粉碎或不粉碎、配料、混合、包装而成的非即食食用淀粉制品预拌粉。

根据原料不同分为：凉粉预拌粉、凉皮预拌粉、粉条预拌粉、粉丝预拌粉、粉皮预拌粉、肠粉预拌粉。

2 要求

2.1 原料

2.1.1 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。

2.1.2 全麦粉、小麦粉、黑小麦粉、荞麦粉、燕麦粉、莜麦粉、藜麦粉、青稞粉、黑裸麦粉、大米粉、小米粉、黑米粉、高粱粉、糯米粉、粘米粉、大豆粉、薏米粉、绿豆粉、黑豆粉、红小豆粉、豌豆粉应符合 GB 2715 的规定。

2.1.3 大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 的规定。

2.1.4 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。

2.1.5 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.6 小麦胚芽、小麦胚芽粉应符合 LS/T 3210 的规定。

2.1.7 食用小麦麸皮应符合 NY/T 3218 的规定。

2.1.8 大豆膳食纤维粉应符合 GB/T 22494 的规定。

2.1.9 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.10 冰糖应符合 GB/T 35883和 GB 13104 的规定。

2.1.11 红糖应符合 GB 13104 的规定。

2.1.12 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.13 果蔬粉应符合 GH/T 1456 的规定。

2.1.14 乳粉应符合 GB 19644 的规定。

2.1.15 全蛋粉、蛋黄粉应符合 GB 2749 的规定。

2.1.16 植脂末应符合 GB/T 29602的规定。

2.1.17 食用葡萄糖应符合 GB/T 20882.1 和 GB 15203 的规定。

2.1.18 低聚异麦芽糖应符合 GB/T 23528.4 的规定。

2.1.19 海藻糖应符合 GB/T 20882.7 和 GB 15203 的规定。

2.1.20 魔芋粉应符合NY/T 494 的规定。

2.1.21 仙草（凉粉草）、重瓣红玫瑰粉所用原料重瓣红玫瑰应符合原卫健委公告 2010 年第 3 号《关于批准 DHA 藻油等 7 种物品为新资源食品及其他相关规定的公告》的规定。

2.1.22 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。

2.1.23 栀子、胖大海、陈皮、薄荷、罗汉果、芡实、茯苓、百合应符合现行《中华人民共和国药典》的规定。

2.1.24 香菇粉、银耳粉符合 GB 7096 的规定。

2.1.25 硫酸铝钾应符合 GB 1886.229 的规定。

- 2.1.26 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.27 食用白醋应符合 GB 2719 的规定。
- 2.1.28 单, 双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.29 冰乙酸(又名冰醋酸)应符合 GB 1886.10 或GB 1886.85的规定。
- 2.1.30 乳酸钠(溶液)应符合 GB 25537 的规定。
- 2.1.31 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.32 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.33 柠檬酸钾应符合 GB 1886.74 的规定。
- 2.1.34 维生素 C(抗氧化剂)应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.35 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.36 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.37 氯化钾应符合 GB 25585 的规定。
- 2.1.38 柑橘黄应符合GB 1886.346 的规定。
- 2.1.39 天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。
- 2.1.40 甜菜红应符合 GB 1886.111 的规定。
- 2.1.41 高粱红应符合 GB 1886.32 的规定。
- 2.1.42 羟丙基淀粉应符合 GB 29930 的规定。
- 2.1.43 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.44 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.45 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.46 结冷胶应符合 GB 25535 的规定。
- 2.1.47 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.48 明胶应符合 GB 6783 的规定。
- 2.1.49 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.50 刺槐豆胶应符合 GB 29945 的规定。
- 2.1.51 琼脂应符合 GB 1886.239 的规定。
- 2.1.52 聚丙烯酸钠应符合 GB 29948 的规定。
- 2.1.53 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.54 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.55 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.56 葡萄糖酸- δ -内酯应符合 GB 7657 的规定。
- 2.1.57 麦芽糖应符合 GB/T 20882.5 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.58 坚果及籽类粉应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.59 大麦苗粉应符合 QB/T 5586 的规定。

- 2.1.60 食品用香精应符合 GB 30616的规定。
- 2.1.61 玉米粉应符合 GB/T 10463的规定。
- 2.1.62 果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.63 食用花卉粉应符合 NY/T 1506 的规定。
- 2.1.64 复配膨松剂应符合 GB 1886.245 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、颗粒状或粉末中带颗粒状，无结块	取样品一份，置一洁净白瓷盘中，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，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有产品特有的色泽	
气、滋味	具有产品特有的气、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
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.18	GB 5009.12
黄曲霉毒素B ₁ ，μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
铝的残留量 _a 。（干样品，以 Al 计），mg/kg（≤ 仅限粉条预拌粉、粉丝预拌粉）	200	GB 5009.182

注：1、*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

2、a 仅适用于添加该种食品添加剂的产品检测。

2.4 净含量及允许短缺量

应符合 JJF 1070《定量包装商品净含量计量检验规则》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；新食品原料应符合国家相关公告的规定。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量的检验。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以食用淀粉（小麦淀粉、玉米淀粉、大米淀粉、木薯淀粉、马铃薯淀粉、甘薯淀粉、荸荠淀粉、绿豆淀粉、豌豆淀粉、山药淀粉、红薯淀粉、紫薯淀粉、蚕豆淀粉、蕨根淀粉、葛根淀粉、芋头淀粉、莲子淀粉中的一种或几种）为主要原料，添加全麦粉、小麦粉、黑小麦粉、荞麦粉、燕麦粉、苡麦粉、藜麦粉、青稞粉、黑裸麦粉、大米粉、小米粉、黑米粉、高粱粉、糯米粉、玉米粉、粘米粉、大豆粉、薏米粉、绿豆粉、黑豆粉、红小豆粉、豌豆粉、大豆蛋白粉、大豆膳食纤维粉、谷朊粉、食用小麦麸皮（粉碎或不粉碎）、小麦胚芽、小麦胚芽粉、果蔬粉【石榴、番石榴（芭乐）、哈密瓜、青梅、酸梅、金桔、沙棘、提子、香蕉、杏、苹果、西瓜、甜瓜、木瓜、青瓜、刺梨、山楂、柠檬、猕猴桃（奇异果）、杨桃、菠萝、凤梨、椰浆粉、覆盆子、草莓、蓝莓、树莓、蔓越莓、羽衣甘蓝、紫衣甘蓝、葡萄、黑加仑、橙、芒果、桃、桔子、青桔、荔枝、柚子、西柚、百香果、青柠、李子、桂圆（龙眼）、红枣、杨梅、山竹、无花果、火龙果、樱桃、红毛丹、枸杞、枇杷、西梅、黑莓、榴莲、椰子、人参果、牛油果、莲雾、菠萝蜜、番荔枝、桑葚、橄榄、马蹄、芋头、香芋、红甜菜、芹菜、黄瓜、番茄、土豆、胡萝卜、莲藕、青萝卜、萝卜、玉米、姜中的一种或几种】、食用花卉粉【桂花、茉莉花、金银花、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊）、重瓣红玫瑰中的一种或几种】、坚果及籽类粉（核桃仁、花生仁、腰果仁、扁桃仁、松子仁、葵花籽仁、夏威夷果仁、碧根果仁、杏仁、南瓜子、莲子、开心果、榛子仁、奇亚籽、板栗仁、巴旦木、黑芝麻、白芝麻中的一种或几种）、大麦苗粉、乳粉、全蛋粉、蛋黄粉、植脂末【葡萄糖浆、精炼植物油、酪蛋白（含牛奶蛋白）、食品添加剂（单，双甘油脂肪酸酯、硬脂酰乳酸钠、磷酸氢二钾、柠檬酸钠、二氧化硅）】、复配膨松剂（碳酸氢钠、碳酸钙、柠檬酸、食用淀粉）、白砂糖、冰糖、红糖、食用葡萄糖、低聚异麦芽糖、果葡糖浆、麦芽糖、麦芽糊精、海藻糖、食用盐、魔芋粉、仙草（凉粉草）粉、栀子、胖大海（粉碎）、陈皮（粉碎）、薄荷（粉碎）、罗汉果（粉碎）、芡实（粉碎）、茯苓（粉碎）、百合（粉碎）、香菇粉、银耳粉、生活饮用水、食用白醋、单，双甘油脂肪酸酯、冰乙酸（又名冰醋酸）、乳酸钠（溶液）、柠檬酸、柠檬酸钠、柠檬酸钾、维生素 C（抗氧化剂）、DL-苹果酸、D-异抗坏血酸钠、氯化钾、柑橘黄、天然胡萝卜素、甜菜红、高粱红、羟丙基淀粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、乙酰化二淀粉磷酸酯、黄原胶、结冷胶、瓜尔胶、明胶、卡拉胶、刺槐豆胶、琼脂、聚丙烯酸钠、羧甲基纤维素钠、海藻酸钠、碳酸钙、葡萄糖酸- δ -内酯、硫酸铝钾（仅限粉条预拌粉、粉丝预拌粉）、食品用香精中的一种或几种，经粉碎或不粉碎、配料、混合、包装而成的非即食食用淀粉制品预拌粉。

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提供依据。

其中铅指标严于食品安全国家标准GB 2762 的规定。

河南红蒙食品有限公司