



410625S-2026

全贝（河南）食品有限公司企业标准

Q/QB 0005S-2026

食用淀粉制品预拌粉

2026-03-24 发布

2026-03-24 实施

全贝（河南）食品有限公司 发布

前 言

本标准由全贝（河南）食品有限公司提出。

本标准由全贝（河南）食品有限公司和武陟县产品质量检验检测中心共同起草。

本标准主要起草人:李攀、史战超。

本标准自实施之日起代替:Q/QB 0005S-2024

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、豌豆淀粉中的一种或几种）为原料，添加全麦粉、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、玉米粉、大豆粉、绿豆粉、黑豆粉、黑芝麻粉、薏仁粉、茯苓粉、红小豆粉、豌豆粉、大豆蛋白粉、大豆膳食纤维粉、谷朊粉、食用小麦麸粉、小麦胚芽粉、果蔬粉（红枣粉、香芋粉、蓝莓粉、芒果粉、菠萝粉、榴莲粉、草莓粉、苹果粉、紫薯粉、番茄粉、胡萝卜粉、菠菜粉、南瓜粉、羽衣甘蓝粉、猕猴桃粉、香蕉粉、蔓越莓粉、桑葚粉、枸杞粉、火龙果粉、红甜菜粉、芹菜粉、香菜粉、山药粉、百合粉、莲子粉、苦瓜粉中的一种或几种）葛根粉、杏仁粉、核桃粉、牛肝菌粉、香菇粉、猴头菇粉、墨鱼汁粉、白砂糖、食用盐、魔芋精粉、仙草粉、栀子粉、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、柠檬酸、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、乙酰化二淀粉磷酸酯、乙酰化双淀粉己二酸酯、磷酸酯双淀粉、醋酸酯淀粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、羟丙基淀粉、预糊化淀粉、黄原胶、结冷胶、瓜尔胶、卡拉胶、明胶、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）、食用香精中的一种或几种，经配料、混合、包装而成的非即食淀粉制品预拌粉。

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

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 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）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、玉米粉、大豆粉、绿豆粉、黑豆粉、红小豆粉、豌豆粉、薏仁粉应符合 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 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

- 2.1.6 小麦胚芽粉应符合LS/T 3210 的规定。
- 2.1.7 食用小麦麸粉应符合GB/T 42225 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 食用盐应符合GB/T 5461 和GB 2721 的规定。
- 2.1.11 果蔬粉（红枣粉、香芋粉、蓝莓粉、芒果粉、菠萝粉、榴莲粉、草莓粉、苹果粉、紫薯粉、番茄粉、胡萝卜粉、菠菜粉、南瓜粉、羽衣甘蓝粉、猕猴桃粉、香蕉粉、蔓越莓粉、桑葚粉、枸杞粉、火龙果粉、红甜菜粉、芹菜粉、香菜粉、山药粉、百合粉、苦瓜粉、莲子粉）应符合NY/T 1884 的规定。
- 2.1.12 魔芋精粉应符合GB/T 18104 的规定。
- 2.1.13 茯苓粉、仙草粉、栀子粉应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.14 黑芝麻粉、杏仁粉、核桃粉应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.15 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.16 食用白醋应符合 GB 2719 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 冰乙酸(又名冰醋酸)应符合 GB 1886.10和GB 1886.85 的规定。
- 2.1.19 乳酸钠应符合GB 25537 的规定。
- 2.1.20 柠檬酸应符合GB 1886.235 的规定。
- 2.1.21 D-异抗坏血酸钠应符合GB 1886.28 的规定。
- 2.1.22 氯化钾应符合GB 25585 的规定。
- 2.1.23 柑橘黄应符合GB 1886.346 的规定。
- 2.1.24 天然胡萝卜素应符合GB 31624 的规定。
- 2.1.25 甜菜红应符合GB 1886.111 的规定。
- 2.1.26 高粱红应符合GB 1886.32 的规定。
- 2.1.27 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合GB 29929 的规定。
- 2.1.28 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.29 结冷胶应符合 GB 25535 的规定。
- 2.1.30 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.31 明胶应符合 GB 6783 的规定。
- 2.1.32 聚丙烯酸钠应符合GB 29948 的规定。
- 2.1.33 羧甲基纤维素钠应符合GB 1886.232 的规定。
- 2.1.34 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。

- 2.1.35 碳酸钙应符合GB 1886.214 的规定。
- 2.1.36 葡萄糖酸- δ -内酯应符合GB 7657 的规定。
- 2.1.37 硫酸铝钾应符合GB 1886.229 的规定。
- 2.1.38 墨鱼汁粉应符合GB 10133的规定。
- 2.1.39 乙酰化双淀粉己二酸酯应符合GB 29932 的规定。
- 2.1.40 磷酸酯双淀粉应符合GB 29926 的规定。
- 2.1.41 醋酸酯淀粉应符合GB 29925 的规定。
- 2.1.42 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合GB 29931 的规定。
- 2.1.43 羟丙基淀粉应符合GB 29930的规定。
- 2.1.44 预糊化淀粉应符合 GB/T38573 的规定。
- 2.1.45 葛根粉应符合 GB/T 30637 的规定。
- 2.1.45 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.46 牛肝菌粉、香菇粉、猴头菇粉应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.47 食用香精应符合GB 30616 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 ， μ g/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：*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、豌豆淀粉中的一种或几种）为原料，添加全麦粉、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、玉米粉、大豆粉、绿豆粉、黑豆粉、黑芝麻粉、薏仁粉、茯苓粉、红小豆粉、豌豆粉、大豆蛋白粉、大豆膳食纤维粉、谷朊粉、食用小麦麸粉、小麦胚芽粉、果蔬粉（红枣粉、香芋粉、蓝莓粉、芒果粉、菠萝粉、榴莲粉、草莓粉、苹果粉、紫薯粉、番茄粉、胡萝卜粉、菠菜粉、南瓜粉、羽衣甘蓝粉、猕猴桃粉、香蕉粉、蔓越莓粉、桑葚粉、枸杞粉、火龙果粉、红甜菜粉、芹菜粉、香菜粉、山药粉、百合粉、莲子粉、苦瓜粉中的一种或几种）葛根粉、杏仁粉、核桃粉、牛肝菌粉、香菇粉、猴头菇粉、墨鱼汁粉、白砂糖、食用盐、魔芋精粉、仙草粉、栀子粉、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、柠檬酸、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、乙酰化二淀粉磷酸酯、乙酰化双淀粉己二酸酯、磷酸酯双淀粉、醋酸酯淀粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、羟丙基淀粉、预糊化淀粉、黄原胶、结冷胶、瓜尔胶、卡拉胶、明胶、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）、食用香精中的一种或几种，经配料、混合、包装而成的非即食淀粉制品预拌粉。

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

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，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。

全贝（河南）食品有限公司