



416657S-2020



商丘市虞振面粉有限公司企业标准

Q/SYM 0004S-2020

预拌粉

2020-10-25 发布

2020-10-25 实施

商丘市虞振面粉有限公司 发布

前 言

本标准按 GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》编写

本标准由商丘市虞振面粉有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：张晓红、奚婉珠。

H N

Q B

预拌粉

1 范围

本标准规定了预拌粉的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以小麦粉、食用小麦淀粉、食用玉米淀粉、食用木薯淀粉、大米粉、糯米粉中的一种或多种为主要原料，添加或不添加白砂糖、全糖粉、糖霜、麦芽糖、粘米粉、黑米粉、荞麦粉、黑麦粉、大麦粉、燕麦粉、紫薯粉、地瓜粉、食用酵母、芝麻仁、食用小麦麸皮、大豆蛋白粉、大豆粉、大豆分离蛋白、海藻糖、麦芽糊精、食用盐、谷氨酸钠(味精)、起酥油(大豆精炼油脂)、植物油(大豆油、葵花籽油中的一种或两种)、食用葡萄糖、乳糖、谷朊粉、可可粉、全蛋粉、蛋黄粉、鸡蛋白粉、玉米粉、抹茶粉、乳粉、脱脂乳粉、乳清粉、芝士粉、干酪、鱼粉、干海苔、植脂末(葡萄糖浆、氢化植物油、乳粉、单, 双甘油脂肪酸酯、食品用香精)、果蔬粉(椰果粉、蔓越莓粉、香蕉粉、芹菜粉、芒果粉、土豆粉、菠菜粉、胡萝卜粉、南瓜粉、红甜菜根粉中的一种或几种)、坚果及籽类制品(熟)(葵花籽、花生碎、核桃仁、杏仁、紫苏籽、亚麻籽中的一种或几种)、食品添加剂【柠檬酸、DL-苹果酸、抗坏血酸、柠檬酸钠、乙酰化单、双甘油脂肪酸酯、单, 双甘油脂肪酸酯、羧甲基纤维素钠、酪蛋白酸钠、乙酰化双淀粉己二酸酯、醋酸酯淀粉、磷酸酯双淀粉、羟丙基淀粉、三氯蔗糖、天门冬酰苯丙氨酸甲酯(又名阿斯巴甜)、黄原胶、瓜尔胶、丙酸钙、磷脂、海藻酸钠、羟丙基二淀粉磷酸酯、氧化羟丙基淀粉、焦磷酸二氢二钠、碳酸氢钠、碳酸氢铵、硬脂酰乳酸钠、聚甘油脂肪酸酯、乳酸脂肪酸甘油酯、吐温 80、脱氢乙酸钠、酒石酸氢钾、葡萄糖- δ 内酯、磷酸二氢钙、5'-呈味核苷酸二钠、复配膨松剂(焦磷酸二氢二钠、碳酸氢钠、磷酸氢钙、磷酸二氢钙、碳酸钙、柠檬酸、淀粉)、复配乳化剂(焦磷酸二氢二钠、单硬脂酸甘油酯、酒石酸氢钾、硬脂酰乳酸钠、淀粉、麦芽糊精、乳糖)中的一种或几种】、香辛料(桂皮粉、洋葱粉、干葱粉、大蒜粉、肉桂粉、姜粉、孜然粉、胡椒粉、辣椒粉、小茴香碎中的一种或几种)、 β -胡萝卜素、姜黄、栀子黄、植物炭黑、叶绿素铜钠盐、食品用香精(草莓粉末香精、紫薯香精、抹茶香精、鲜奶香精、牛奶香精、香草香精、可可香精、奶油味香精、黄油香精中的一种或几种)中的几种, 经配料、混合、包装而成的预拌粉。

2 分类

根据配料和产品用途不同可分为: 生干面制品、生湿面制品、糕点预拌粉

2.1 生干面制品、生湿面制品

以小麦粉为主要原料, 添加玉米粉、紫薯粉、蔬菜粉(菠菜粉、胡萝卜粉、南瓜粉、红甜菜根粉中的一种)中的一种, 经配料、混合、包装而成的预拌粉。

2.2 糕点预拌粉

以小麦粉、食用小麦淀粉、食用玉米淀粉、食用木薯淀粉、大米粉、糯米粉中的一种或多种为主要原料, 添加或不添加白砂糖、全糖粉、糖霜、麦芽糖、粘米粉、黑米粉、荞麦粉、黑麦粉、大麦粉、燕麦粉、紫薯粉、地瓜粉、食用酵母、芝麻仁、食用小麦麸皮、大豆蛋白粉、大豆粉、大豆分离蛋白、

海藻糖、麦芽糊精、食用盐、谷氨酸钠(味精)、起酥油(大豆精炼油脂)、植物油(大豆油、葵花籽油中的一种或两种)、食用葡萄糖、乳糖、谷朊粉、可可粉、全蛋粉、蛋黄粉、鸡蛋白粉、玉米粉、抹茶粉、乳粉、脱脂乳粉、乳清粉、芝士粉、干酪、鱼粉、干海苔、植脂末(葡萄糖浆、氢化植物油、乳粉、单, 双甘油脂肪酸酯、食品用香精)、果蔬粉(椰果粉、蔓越莓粉、香蕉粉、芹菜粉、芒果粉、土豆粉、菠菜粉、胡萝卜粉、南瓜粉、红甜菜根粉中的一种或几种)、坚果及籽类制品(熟)(葵花籽、花生碎、核桃仁、杏仁、紫苏籽、亚麻籽中的一种或几种)、食品添加剂【柠檬酸、DL-苹果酸、抗坏血酸、柠檬酸钠、乙酰化单、双甘油脂肪酸酯、单, 双甘油脂肪酸酯、羧甲基纤维素钠、酪蛋白酸钠、乙酰化双淀粉己二酸酯、醋酸酯淀粉、磷酸酯双淀粉、羟丙基淀粉、三氯蔗糖、天门冬酰苯丙氨酸甲酯(又名阿斯巴甜)、黄原胶、瓜尔胶、丙酸钙、磷脂、海藻酸钠、羟丙基二淀粉磷酸酯、氧化羟丙基淀粉、焦磷酸二氢二钠、碳酸氢钠、碳酸氢铵、硬脂酰乳酸钠、聚甘油脂肪酸酯、乳酸脂肪酸甘油酯、吐温 80、脱氢乙酸钠、酒石酸氢钾、葡萄糖- δ 内酯、磷酸二氢钙、5'-呈味核苷酸二钠、复配膨松剂(焦磷酸二氢二钠、碳酸氢钠、磷酸氢钙、磷酸二氢钙、碳酸钙、柠檬酸、淀粉)、复配乳化剂(焦磷酸二氢二钠、单硬脂酸甘油酯、酒石酸氢钾、硬脂酰乳酸钠、淀粉、麦芽糊精、乳糖)中的一种或几种】、香辛料(桂皮粉、洋葱粉、干葱粉、大蒜粉、肉桂粉、姜粉、孜然粉、胡椒粉、辣椒粉、小茴香碎中的一种或几种)、 β -胡萝卜素、姜黄、栀子黄、植物炭黑、叶绿素铜钠盐、食品用香精(草莓粉末香精、紫薯香精、抹茶香精、鲜奶香精、牛奶香精、香草香精、可可香精、奶油味香精、黄油香精中的一种或几种)中的几种, 经配料、混合、包装而成的预拌粉。

3 要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 小麦粉、黑麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 3.1.2 食用小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。
- 3.1.3 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 3.1.4 食用木薯淀粉应符合 GB/T 29343 和 GB 31637 的规定。
- 3.1.5 大米粉、糯米粉、大豆粉、大麦粉、紫薯粉、地瓜粉、燕麦粉、黑米粉、粘米粉应符合 GB 2715 的规定。
- 3.1.6 荞麦粉应符合 GB/T 35028 和 GB 2715 的规定。
- 3.1.7 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 3.1.8 全糖粉应符合 QB/T 4565 和 GB 13104 的规定。
- 3.1.9 糖霜应符合 QB/T 4092 的规定。
- 3.1.10 麦芽糖应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。
- 3.1.11 食用酵母应符合 GB 31639 的规定。
- 3.1.12 芝麻仁、葵花籽、花生碎、核桃仁、杏仁、紫苏籽、亚麻籽应符合 GB 19300 的规定。
- 3.1.13 食用小麦麸皮应符合 NY/T 3218 的规定。
- 3.1.14 大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 的规定。
- 3.1.15 大豆分离蛋白应符合 GB 20371 的规定。
- 3.1.16 海藻糖应符合 GB/T 23529 的规定。
- 3.1.17 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。
- 3.1.18 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 3.1.19 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

- 3.1.20 谷氨酸钠(味精)应符合 GB 2720 的规定。
- 3.1.21 起酥油应符合 LS/T 3218 的规定。
- 3.1.22 大豆油应符合 GB 2716 和 GB/T 1535 的规定。
- 3.1.23 葵花籽油应符合 GB 2716 和 GB/T 10464 的规定。
- 3.1.24 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.25 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 3.1.26 乳糖应符合 GB 25595 的规定。
- 3.1.27 谷朊粉应符合 GB/T 21924 和 GB 20371 的规定。
- 3.1.28 可可粉应符合 GB/T 20706 的规定。
- 3.1.29 全蛋粉、鸡蛋白粉、蛋黄粉应符合 GB 2749 的规定。
- 3.1.30 玉米粉应符合 GB/T 10463 和 GB 2715 的规定。
- 3.1.31 抹茶粉应符合 NY/T 2672 的规定。
- 3.1.32 乳粉、脱脂乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 3.1.33 乳清粉应符合 GB 11674 的规定。
- 3.1.34 干酪应符合 GB 5420 的规定。
- 3.1.35 鱼粉应符合 GB/T 19164 和 GB 10136 的规定。
- 3.1.36 植脂末应符合 QB/T 4791 的规定。
- 3.1.37 干海苔应符合 GB/T 23596 和 GB 19643 的规定。
- 3.1.38 果蔬粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 3.1.39 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 3.1.40 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 3.1.41 乙酰化单、双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.80 的规定。
- 3.1.42 单、双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 3.1.43 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 3.1.44 酪蛋白酸钠应符合 GB 1886.212 的规定。
- 3.1.45 乙酰化双淀粉己二酸酯应符合 GB 29932 的规定。
- 3.1.46 醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 的规定。
- 3.1.47 磷酸酯双淀粉应符合 GB 29926 的规定。
- 3.1.48 羟丙基淀粉应符合 GB 29930 的规定。
- 3.1.49 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 3.1.50 天门冬酰苯丙氨酸甲酯(又名阿斯巴甜)应符合 GB 1886.47 的规定。
- 3.1.51 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 3.1.52 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 3.1.53 丙酸钙应符合 GB 25548 的规定。
- 3.1.54 磷脂应符合 GB 28401 的规定。
- 3.1.55 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 3.1.56 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 3.1.57 氧化羟丙基淀粉应符合 GB 29933 的规定。
- 3.1.58 焦磷酸二氢二钠应符合 GB 25567 的规定。
- 3.1.59 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 3.1.60 碳酸氢铵应符合 GB 1888 的规定。
- 3.1.61 硬脂酰乳酸钠应符合 GB 1886.92 的规定。
- 3.1.62 聚甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.178 的规定。
- 3.1.63 乳酸脂肪酸甘油酯应符合 GB 1886.93 的规定。
- 3.1.64 吐温 80 应符合 GB 25554 的规定。

- 3.1.65 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 3.1.66 酒石酸氢钾应符合 GB 25556 的规定。
- 3.1.67 葡萄糖- δ -内酯应符合 GB 7657 的规定。
- 3.1.68 磷酸二氢钙应符合 GB 25559 的规定。
- 3.1.69 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 3.1.70 复配膨松剂应符合 GB 1886.245 和 GB 26687 的规定。
- 3.1.71 复配乳化剂应符合 GB 26687 的规定。
- 3.1.72 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 3.1.73 β -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 3.1.74 姜黄应符合 GB 1886.60 的规定。
- 3.1.75 栀子黄应符合 GB 7912 的规定。
- 3.1.76 植物炭黑应符合 GB 28308 的规定。
- 3.1.77 叶绿素铜钠盐应符合 GB 26406 的规定。
- 3.1.78 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 3.1.79 芝士粉应符合 GB 7101 和 GB/T 29602 的规定。
- 3.1.80 抗坏血酸应符合 GB 14754 的规定。

3.2 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	粉状	取适量试样置于洁净的白色盘（瓷盘或同类容器）中，在自然光下观察色泽、性状和杂质，闻其气味，用温开水漱口，品其滋味
色泽	具有产品应有的色泽	
滋味和气味	具有本产品特有的气味和滋味，无异味	
杂质	无正常视力可见外来杂质	

3.3 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 14.0	GB 5009.3
灰分（以干基计）, %	\leq 3.0	GB 5009.4
粗细度, %	全部通过 CQ10 号筛	GB/T 5507
含砂量, %	\leq 0.02	GB/T 5508
磁性金属物含量, g/kg	\leq 0.003	GB/T 5509
赭曲霉毒素 A, μ g/kg	\leq 5.0	GB 5009.96
黄曲霉毒素 B ₁ , μ g/kg	\leq 5.0	GB 5009.22
六六六, mg/kg	\leq 0.05	GB/T 5009.19
滴滴涕, mg/kg	\leq 0.05	GB/T 5009.19
总砷(以 As 计), mg/kg (不适用于以糯米粉、大米粉为主要原料的产品)	\leq 0.5	GB 5009.11

无机砷（以 As 计），mg/kg（适用于以糯米粉、大米粉为主要原料的产品）	≤	0.2	
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤	0.18	GB 5009.12
总汞(以 Hg 计), mg/kg	≤	0.02	GB 5009.17
铬(以 Cr 计), mg/kg	≤	1.0	GB 5009.123
镉(以 Cd 计), mg/kg	≤	0.1	GB 5009.15
丙酸钙 ^a （以丙酸计），g/kg	≤	2.5	GB 5009.120
天门冬酰苯丙氨酸甲酯 ^a （又名阿斯巴甜），g/kg	≤	1.7	GB 5009.263
三氯蔗糖 ^a ，g/kg	≤	0.25	GB 22255
叶绿素铜钠盐 ^a ，g/kg	≤	0.5	GB 5009.260
栀子黄 ^a ，g/kg	≤	0.9	GB 5009.149
脱氢乙酸钠 ^a （以脱氢乙酸计），g/kg	≤	0.5	GB 5009.121
β-胡萝卜素 ^a ，g/kg	≤	1.0	GB 5009.83
磷酸盐 ^a （以磷酸根 PO ₄ ³⁻ 计），g/kg	≤	5.0	GB 5009.256
苯并[a]芘，μg/kg	≤	5.0	GB 5009.27
注：*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。			
a 仅适用于添加该食品添加剂的产品检测；同一功能的食品添加剂（相同色泽着色剂、防腐剂）在混合使用时，各自用量占 GB 2760 规定最大使用量的比例之和不得超过 1。			

3.4 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。

3.5 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

3.6 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，兽药残留限量应符合GB 31650的规定。

4 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。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

预拌粉是以小麦粉、食用小麦淀粉、食用玉米淀粉、食用木薯淀粉、大米粉、糯米粉中的一种或多种为主要原料，添加或不添加白砂糖、全糖粉、糖霜、麦芽糖、粘米粉、黑米粉、荞麦粉、黑麦粉、大麦粉、燕麦粉、紫薯粉、地瓜粉、食用酵母、芝麻仁、食用小麦麸皮、大豆蛋白粉、大豆粉、大豆分离蛋白、海藻糖、麦芽糊精、食用盐、谷氨酸钠(味精)、起酥油(大豆精炼油脂)、植物油(大豆油、葵花籽油中的一种或两种)、食用葡萄糖、乳糖、谷朊粉、可可粉、全蛋粉、蛋黄粉、鸡蛋白粉、玉米粉、抹茶粉、乳粉、脱脂乳粉、乳清粉、芝士粉、干酪、鱼粉、干海苔、植脂末(葡萄糖浆、氢化植物油、乳粉、单, 双甘油脂肪酸酯、食品用香精)、果蔬粉(椰果粉、蔓越莓粉、香蕉粉、芹菜粉、芒果粉、土豆粉、菠菜粉、胡萝卜粉、南瓜粉、红甜菜根粉中的一种或几种)、坚果及籽类制品(熟)(葵花籽、花生碎、核桃仁、杏仁、紫苏籽、亚麻籽中的一种或几种)、食品添加剂【柠檬酸、DL-苹果酸、抗坏血酸、柠檬酸钠、乙酰化单、双甘油脂肪酸酯、单, 双甘油脂肪酸酯、羧甲基纤维素钠、酪蛋白酸钠、乙酰化双淀粉己二酸酯、醋酸酯淀粉、磷酸酯双淀粉、羟丙基淀粉、三氯蔗糖、天门冬酰苯丙氨酸甲酯(又名阿斯巴甜)、黄原胶、瓜尔胶、丙酸钙、磷脂、海藻酸钠、羟丙基二淀粉磷酸酯、氧化羟丙基淀粉、焦磷酸二氢二钠、碳酸氢钠、碳酸氢铵、硬脂酰乳酸钠、聚甘油脂肪酸酯、乳酸脂肪酸甘油酯、吐温 80、脱氢乙酸钠、酒石酸氢钾、葡萄糖- δ 内酯、磷酸二氢钙、5'-呈味核苷酸二钠、复配膨松剂(焦磷酸二氢二钠、碳酸氢钠、磷酸氢钙、磷酸二氢钙、碳酸钙、柠檬酸、淀粉)、复配乳化剂(焦磷酸二氢二钠、单硬脂酸甘油酯、酒石酸氢钾、硬脂酰乳酸钠、淀粉、麦芽糊精、乳糖)中的一种或几种】、香辛料(桂皮粉、洋葱粉、干葱粉、大蒜粉、肉桂粉、姜粉、孜然粉、胡椒粉、辣椒粉、小茴香碎中的一种或几种)、 β -胡萝卜素、姜黄、栀子黄、植物炭黑、叶绿素铜钠盐、食品用香精(草莓粉末香精、紫薯香精、抹茶香精、鲜奶香精、牛奶香精、香草香精、可可香精、奶油味香精、黄油香精中的一种或几种)中的几种, 经配料、混合、包装而成的预拌粉。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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。