



416994S-2020



郑州思念食品有限公司企业标准

Q/ZSP 0011S-2020

速冻面米制品配料粉

2020-12-12 发布

2020-12-12 实施

郑州思念食品有限公司 发布

前 言

本企业标准按 GB/T 1.1 《标准化工作导则 第 1 部分：标准化文件的结构和起草规则》的规则要求编写。

本标准由郑州思念食品有限公司提出。

本标准起草单位：郑州思念食品有限公司。

本标准主要起草人：孙磊、聂飞、郑志凡。

H N

Q B

速冻面米制品配料粉

1 范围

本标准规定了速冻面米制品配料粉的分类、要求，以及检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以蛋清粉、食用盐、白砂糖、味精中的几种为主要原料，添加或不添加木薯淀粉、小麦粉、奶粉、鸡精、可可粉、酵母抽提物、复合调味料（香菇精粉、大地鱼粉、鸡汤粉、大骨汤粉、水解植物蛋白、纯鸡肉粉、超呈味鸡肉提取物）、玉米淀粉、香辛料（白胡椒粉、大蒜粉、黑胡椒粉、十三香、花椒粉、五香粉、孜然粉、八角粉、生姜粉、桂皮粉）为辅料，添加或不添加食品添加剂复配膨松剂（焦磷酸二氢二钠、碳酸氢钠、磷酸二氢钙、碳酸钙、柠檬酸）、碳酸钠、复配水分保持剂（三聚磷酸钠、乙酰化二淀粉磷酸酯、六偏磷酸钠、焦磷酸钠、大豆蛋白粉）、焦磷酸钠、三聚磷酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、复配乳化增稠剂（单、双甘油脂肪酸酯、海藻酸丙二醇酯、玉米淀粉）、 β -胡萝卜素、羧甲基纤维素钠、D-异抗坏血酸钠、复配增稠剂（磷酸酯双淀粉、乙酰化双淀粉己二酸酯）、复配保水剂（磷酸酯双淀粉、乙酰化双淀粉己二酸酯）、琼脂、马铃薯淀粉、碳酸钾、食品用香精（海鲜增鲜粉、纯香菇粉、牛奶香精、鸡肉提取物、素鸡肉粉末香精、牛肉粉、虾肉粉、蟹黄粉末香精）经配料、混合、包装、检验、入库等主要加工工艺制成的速冻米面制品配料粉，专用于速冻面米制品配料。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 木薯淀粉应符合 GB/T 29343 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.2 蛋清粉应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.3 食用盐应符合 GB 2721 的规定。
- 2.1.4 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.5 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.6 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.7 奶粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.8 复合调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.9 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.10 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.11 鸡精应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.12 马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.13 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 2.1.14 可可粉应符合 GB/T 20706 的规定。

- 2.1.15 复配膨松剂应符合 GB 1886.245 的规定。
- 2.1.16 焦磷酸钠应符合 GB 25557 的规定。
- 2.1.17 三聚磷酸钠应符合 GB 25566 的规定。
- 2.1.18 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.19 β -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.20 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.21 复配增稠剂、复配水分保持剂、复配乳化增稠剂、复配水分保持剂、复配保水剂应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.22 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.23 琼脂应符合 GB 1886.239 的规定。
- 2.1.24 碳酸钾应符合 GB 25588 的规定。
- 2.1.25 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.26 食品用香精应符合 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	粉状、小块状或小颗粒状	从样品中取出 10g，倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
色泽	具有该产品应有的色泽	
气味	具有该产品应有的气味，无霉变、无异味	
滋味	具有该产品具有的滋味	
杂质	无肉眼可见杂质	

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
总砷（以 As 计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
铅*（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
镉（以 Cd 计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.15
β -胡萝卜素 ^a ，g/kg	≤ 100	GB 5009.83
3-氯-1,2-丙二醇 ^b ，mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.191

*该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

^a β -胡萝卜素:1.0g/kg 为最终产品速冻面米制品的最大使用量，适用于 GB 2760 的 3.4.2 的带入原则；仅限添加有 β -

胡萝卜素的配料。

^b仅适用于添加水解植物蛋白的产品。

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；兽药残留限量应符合 GB 31650 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。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以蛋清粉、食用盐、白砂糖、味精中的几种为主要原料，添加或不添加木薯淀粉、小麦粉、奶粉、鸡精、可可粉、酵母抽提物、复合调味料（香菇精粉、大地鱼粉、鸡汤粉、大骨汤粉、水解植物蛋白、纯鸡肉粉、超呈味鸡肉提取物）、玉米淀粉、香辛料（白胡椒粉、大蒜粉、黑胡椒粉、十三香、花椒粉、五香粉、孜然粉、八角粉、生姜粉、桂皮粉）为辅料，添加或不添加食品添加剂复配膨松剂（焦磷酸二氢二钠、碳酸氢钠、磷酸二氢钙、碳酸钙、柠檬酸）、碳酸钠、复配水分保持剂（三聚磷酸钠、乙酰化二淀粉磷酸酯、六偏磷酸钠、焦磷酸钠、大豆蛋白粉）、焦磷酸钠、三聚磷酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、复配乳化增稠剂（单、双甘油脂肪酸酯、海藻酸丙二醇酯、玉米淀粉）、 β -胡萝卜素、羧甲基纤维素钠、D-异抗坏血酸钠、复配增稠剂（磷酸酯双淀粉、乙酰化双淀粉己二酸酯）、复配保水剂（磷酸酯双淀粉、乙酰化双淀粉己二酸酯）、琼脂、马铃薯淀粉、碳酸钾、食品用香精（海鲜增鲜粉、纯香菇粉、牛奶香精、鸡肉提取物、素鸡肉粉末香精、牛肉粉、虾肉粉、蟹黄粉末香精）经配料、混合、包装、检验、入库等主要加工工艺制成的速冻米面制品配料粉，专用于速冻米面制品配料。

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，参照相关国标、行标的要求制订本企业标准，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。

本产品为速冻米面制品调味配料。

此类配料为非直接提供至消费者的速冻米面制品配料粉，用于各类速冻米面制品的调味。GB 2760 中规定冷冻米面制品（06.08）中 β -胡萝卜素的最大使用量为 1.0g/kg，本产品在最终产品速冻米面食品中含量 $\leq 1\%$ ，所以本产品中 β -胡萝卜素的最大使用量为 $1.0/1\%=100\text{g/kg}$ 。

郑州思念食品有限公司