



417233S-2020



河南博明食品有限公司企业标准

Q/HBM 0005S-2020

---

# 预拌粉

2020-12-31 发布

2020-12-31 实施

---

河南博明食品有限公司 发布

## 前 言

附录 A 为本标准规范性附录。

本标准由河南博明食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：孟成、金洁。

本标准代替 Q/HBM 0005S-2020（备案号：416295S-2020）。

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、食用马铃薯淀粉、大米粉、糯米粉中的一种或多种为主要原料，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、大豆磷脂、食用盐、谷氨酸钠(味精)、酱油粉、起酥油、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、胡萝卜粉、土豆粉、南瓜粉、芒果粉中的一种或几种)、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、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- $\delta$ -内酯、磷酸二氢钙、5'-呈味核苷酸二钠、磷酸氢钙、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、食用淀粉)、面包改良剂(硫酸钙、抗坏血酸、 $\alpha$ -淀粉酶、淀粉葡萄糖苷酶、葡糖氧化酶、半纤维素酶、脂肪酶、麦芽糖淀粉酶、磷脂、玉米粉、植物油、大麦粉中的几种)、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、食用淀粉、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、小茴香碎中的几种)、五香粉(八角、茴香、桂皮、干姜、花椒)、 $\beta$ -胡萝卜素、姜黄、栀子黄(仅用于糕点预拌粉)、植物炭黑(仅用于糕点预拌粉)、叶绿素铜钠盐、复配着色剂(胭脂虫红、甜菜红、栀子黄、食用玉米淀粉)(仅用于糕点预拌粉)、复配酸度调节着色剂(胭脂虫红、柠檬酸)、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、肉味香精、鸡肉味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

根据添加原料不同可分为以下几种：糕点预拌粉、面包预拌粉、包裹粉预拌粉。

### 2.1 糕点预拌粉

以小麦粉、小麦淀粉、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、大豆磷脂、食用盐、谷氨酸钠(味精)、酱油粉、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、胡萝卜粉、土豆粉、南瓜粉、芒果粉中的一种或几种)、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- $\delta$ -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)、面包改良剂(硫酸钙、抗坏血酸、 $\alpha$ -淀粉酶、淀粉葡萄糖苷酶、葡萄糖氧化酶、半纤维素酶、脂肪酶、麦芽糖淀粉酶、磷脂、玉米粉、植物油、大麦粉)、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)、 $\beta$ -胡萝卜素、姜黄、栀子黄、植物炭黑、叶绿素铜钠盐、复配着色剂(胭脂虫红、甜菜红、栀子黄、玉米淀粉)、复配酸度调节着色剂(胭脂虫红、柠檬酸)、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、包装而成的糕点用预拌粉。

## 2.2 面包预拌粉

以小麦粉为主要原料, 添加大米粉、食用小麦淀粉、食用玉米淀粉、食用木薯淀粉、马铃薯淀粉、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、大豆磷脂、食用盐、谷氨酸钠(味精)、酱油粉、起酥油、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、胡萝卜粉、土豆粉、南瓜粉、芒果粉中的一种或几种)、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、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- $\delta$ -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）、面包改良剂（硫酸钙、抗坏血酸、 $\alpha$ -淀粉酶、淀粉葡萄糖苷酶、葡萄糖氧化酶、半纤维素酶、脂肪酶、麦芽糖淀粉酶、磷脂、玉米粉、植物油、大麦粉）、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）、 $\beta$ -胡萝卜素、姜黄、叶绿素铜钠盐、复配酸度调节着色剂（胭脂虫红、柠檬酸）、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、包装而成的面包预拌粉。

## 2.3 包裹粉预拌粉

以小麦粉为主要原料，添加大米粉、食用玉米淀粉、木薯淀粉、食用马铃薯淀粉、食用小麦淀粉中的一种或多种，添加碳酸氢钠、焦磷酸二氢二钠、大豆油、食用盐、白砂糖、味精（谷氨酸钠）、蒜粉、姜粉、白胡椒粉、五香粉（八角、茴香、桂皮、干姜、花椒）、玉米粉、 $\beta$ -胡萝卜素、食用葡萄糖、麦芽糊精、大豆蛋白粉、乙酰化二淀粉磷酸酯、磷酸氢钙、单、双甘油脂肪酸酯、羟丙基淀粉、醋酸酯淀粉、磷酸酯双淀粉、黄原胶、瓜尔胶、羧甲基纤维素钠、葡萄糖- $\delta$ -内酯、酒石酸氢钾、5'-呈味核苷酸二钠、肉味香精、鸡肉味香精、奶油味香精中的几种，经配料、混合、包装而成的包裹粉预拌粉。

## 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 食用马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。
- 3.1.4 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 3.1.5 食用木薯淀粉应符合 GB/T 29343 和 GB 31637 的规定。
- 3.1.6 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。
- 3.1.7 荞麦粉应符合 GB/T 35028 和 GB 2715 的规定。
- 3.1.8 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 3.1.9 全糖粉应符合 QB/T 4565 的规定。
- 3.1.10 糖霜应符合 QB/T 4092 的规定。
- 3.1.11 麦芽糖应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。
- 3.1.12 食用酵母应符合 GB 31639 的规定。
- 3.1.13 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。

- 3.1.14 食用小麦麸皮应符合 NY/T 3218 的规定。
- 3.1.15 大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 的规定。
- 3.1.16 大豆分离蛋白应符合 GB 20371 的规定。
- 3.1.17 海藻糖应符合 GB/T 23529 的规定。
- 3.1.18 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。
- 3.1.19 大豆磷脂应符合 LS/T 3219 的规定。
- 3.1.20 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 3.1.21 谷氨酸钠(味精)应符合 GB 2720 的规定。
- 3.1.22 起酥油应符合 LS/T 3218 的规定。
- 3.1.23 大豆油应符合 GB 2716 和 GB/T 1535 的规定。
- 3.1.24 葵花籽油应符合 GB 2716 和 GB/T 11764 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- $\delta$ -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 面包改良剂、复配乳化剂、复配着色剂、复配酸度调节着色剂应符合 GB 26687 的规定。
- 3.1.72 香辛料、五香粉（八角、茴香、桂皮、干姜、花椒）应符合 GB/T 15691 的规定。
- 3.1.73  $\beta$ -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 叶绿素酮钠盐应符合 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 酱油粉应符合 Q/HXK 0001S 的规定，见附录 A。

3. 1. 81 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

3. 1. 82 磷酸氢钙应符合 GB 1886.3 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  | 粉末状             | 取样品 1 份,置于白色洁净瓷盘中,自然光下,用肉眼观察其性状、色泽、杂质,嗅其气味,品其滋味 |
| 色 泽  | 具有产品应有的色泽       |                                                 |
| 气、滋味 | 具有产品应有的气、滋味,无异味 |                                                 |
| 杂 质  | 无肉眼可见外来杂质       |                                                 |

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, g/100g                                       | ≤ 16.0 | GB 5009.3   |
| *铅 (以 Pb 计), mg/kg                               | ≤ 0.15 | GB 5009.12  |
| 总砷 (以 As 计), mg/kg<br>(不适用于以糯米粉、大米粉为主要原料的产品)     | ≤ 0.5  | GB 5009.11  |
| 无机砷 (以 As 计), mg/kg<br>(适用于以糯米粉、大米粉为主要原料的产品)     | ≤ 0.2  | GB 5009.11  |
| 丙酸钙 <sup>a</sup> (以丙酸计), g/kg                    | ≤ 2.5  | GB 5009.120 |
| 天门冬酰苯丙氨酸甲酯 <sup>a</sup> (又名阿斯巴甜), g/kg           | ≤ 1.7  | GB 5009.263 |
| 三氯蔗糖 <sup>a</sup> , g/kg                         | ≤ 0.25 | GB 22255    |
| 叶绿素铜钠盐 <sup>a</sup> , g/kg                       | ≤ 0.5  | GB 5009.260 |
| 栀子黄 <sup>a</sup> , g/kg                          | ≤ 0.9  | GB 5009.149 |
| 脱氢乙酸钠 <sup>a</sup> (以脱氢乙酸计), g/kg                | ≤ 0.5  | GB 5009.121 |
| β-胡萝卜素 <sup>a</sup> , g/kg                       | ≤ 1.0  | GB 5009.83  |
| 磷酸盐 (以磷酸根 PO <sub>4</sub> <sup>3-</sup> 计), g/kg | ≤ 5.0  | GB 5009.256 |
| 黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , μg/kg                     | ≤ 5.0  | GB 5009.22  |

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的检测;  
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



之和不用超过 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 食品生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

### 3.6 其它要求

食品添加剂的使用应符合 GB2760 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。

## 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。型式检验按国家相关规定执行。

附录 A



河南新乡科兴添加剂有限责任公司企业标准

Q/HXK 0001S-2018

---

# 酱油粉

2018-04-12 发布

2018-04-12 实施

---

河南新乡科兴添加剂有限责任公司 发布

## 前 言

本标准自实施之日起代替 Q/HXK 0001S-2015。

本企业标准按 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》的规则要求编写。

本标准由河南新乡科兴添加剂有限责任公司提出。

本标准起草单位：河南新乡科兴添加剂有限责任公司。

本标准主要起草人：钟风霞，杜成轩，王庆军。

H N  
Q B

Q/HXX 0001S-2018

酱油粉

1 范围

本标准规定了酱油粉的要求，以及试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等要求。  
本标准适用于以酿造酱油、麦芽糊精为原料经调配、灭菌（85℃，30 分钟）、喷雾干燥成粉，过振动筛后包装而制成的酱油粉。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 酿造酱油应符合 GB/T 18186 的规定。
- 2.1.2 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 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         | 试验方法                                                     |
|----|-------------|----------------------------------------------------------|
| 性状 | 粉末状         | 从样品中取出酱油粉，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 | 浅棕色至棕褐色     |                                                          |
| 气味 | 具有本品特有的香气   |                                                          |
| 滋味 | 具有本品特有酱香及酯香 |                                                          |
| 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       |
|------------------------------|---|------|------------|
| 全氮（以氮计），g/100g               | ≥ | 0.7  | GB/T 18186 |
| 氨基酸态氮（以氮计），g/100g            | ≥ | 0.5  | GB/T 18186 |
| 水分，g/100g                    | ≤ | 8.0  | GB 5009.3  |
| 氯化钠，g/100g                   | ≤ | 45.0 | GB/T 18186 |
| 总砷（以 As 计），mg/kg             | ≤ | 0.5  | GB 5009.11 |
| 铅*（以 Pb 计），mg/kg             | ≤ | 0.8  | GB 5009.12 |
| 黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> ，μg/kg  | ≤ | 5    | GB 5009.22 |
| * 该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。 |   |      |            |

2.4 微生物指标

微生物指标应符合表 3 的规定。

Q/HXX 0001S-2018

表 3 微生物指标

| 项 目            |   | 指标    | 检验方法        |
|----------------|---|-------|-------------|
| 菌落总数, CFU/g    | ≤ | 30000 | GB 4789. 2  |
| 大肠菌群, MPN/g    | ≤ | 0. 3  | GB 4789. 3  |
| 沙门氏菌, /25g     |   | 不得检出  | GB 4789. 4  |
| 金黄色葡萄球菌, CFU/g |   | 不得检出  | GB 4789. 10 |

### 2. 5 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. 6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

### 2. 7 其它要求

食品添加剂使用应符合 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。

### 3 检验

出厂检验项目包括感官要求、水分、氨基酸态氮、氯化钠、菌落总数、大肠菌群、净含量。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

酱油粉是以酿造酱油、麦芽糊精为原料经调配、灭菌（85℃，30 分钟）、喷雾干燥成粉，过振动筛后包装而制成的酱油粉。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，参照 GB/T 18186《酿造酱油》和 GB 2717《酱油卫生标准》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。

河南新乡科兴添加剂有限责任公司

## 编制说明

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、食用马铃薯淀粉、大米粉、糯米粉中的一种或多种为主要原料，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、大豆磷脂、食用盐、谷氨酸钠(味精)、酱油粉、起酥油、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、胡萝卜粉、土豆粉、南瓜粉、芒果粉中的一种或几种）、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、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- $\delta$ -内酯、磷酸二氢钙、5'-呈味核苷酸二钠、磷酸氢钙、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、食用淀粉）、面包改良剂（硫酸钙、抗坏血酸、 $\alpha$ -淀粉酶、淀粉葡萄糖苷酶、葡糖氧化酶、半纤维素酶、脂肪酶、麦芽糖淀粉酶、磷脂、玉米粉、植物油、大麦粉中的几种）、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、食用淀粉、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、小茴香碎中的几种）、五香粉（八角、茴香、桂皮、干姜、花椒）、 $\beta$ -胡萝卜素、姜黄、栀子黄（仅用于糕点预拌粉）、植物炭黑（仅用于糕点预拌粉）、叶绿素铜钠盐、复配着色剂（胭脂虫红、甜菜红、栀子黄、食用玉米淀粉）（仅用于糕点预拌粉）、复配酸度调节着色剂（胭脂虫红、柠檬酸）、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、肉味香精、鸡肉味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，参照相关标准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。