



410098S-2021



河南飞天农业开发股份有限公司企业标准

Q/HNFT 0012S-2021

食品用预拌粉

2021-01-13 发布

2021-01-13 实施

河南飞天农业开发股份有限公司 发布

前 言

本标准按照 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》编写。

本标准由河南飞天农业开发股份有限公司提出。

本标准起草单位：河南飞天农业开发股份有限公司。

本标准主要起草人：董得平、高素珍。

H N

Q B

食品用预拌粉

1 范围

本标准规定了食品用预拌粉的分类、要求、检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以小麦粉、大米粉或谷朊粉为主要原料，辅以大米粉、食用小麦淀粉、食用玉米淀粉、谷朊粉、干酵母、复配膨松剂（碳酸氢钠、焦磷酸二氢二钠、碳酸钙、三聚磷酸钠、磷酸三钙、食用玉米淀粉）、白砂糖、食用盐中的一种或多种，经混合、包装等工艺加工而成用于面包、油条、包子、馒头、糖糕、芝麻球、面筋制作的预拌粉。

2 分类

根据原料不同可分为以下几类：

2.1 面包预拌粉

以小麦粉为主要原料，辅以干酵母、复配膨松剂（碳酸氢钠、焦磷酸二氢二钠、碳酸钙、三聚磷酸钠、磷酸三钙、食用玉米淀粉）、白砂糖，经混合、包装等工艺加工而成的预拌粉。

2.2 包子、馒头预拌粉

以小麦粉为主要原料，辅以干酵母、复配膨松剂（碳酸氢钠、焦磷酸二氢二钠、碳酸钙、三聚磷酸钠、磷酸三钙、食用玉米淀粉）、白砂糖，经混合、包装等工艺加工而成的预拌粉。

2.3 油条预拌粉

以小麦粉为主要原料，辅以干酵母、复配膨松剂（碳酸氢钠、焦磷酸二氢二钠、碳酸钙、三聚磷酸钠、磷酸三钙、食用玉米淀粉）、白砂糖、食用盐，经混合、包装等工艺加工而成的预拌粉。

2.4 糖糕预拌粉

以小麦粉为主要原料，辅以大米粉、食用小麦淀粉、白砂糖，经混合、包装等工艺加工而成的预拌粉。

2.5 芝麻球预拌粉

以大米粉为主要原料，辅以食用小麦淀粉、白砂糖，经混合、包装等工艺加工而成的预拌粉。

2.6 面筋预拌粉

以谷朊粉为主要原料，加入小麦粉，按一定比例经配料、混合、包装加工而成的预拌粉。

3 要求

3.1 原辅料要求

3.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

3.1.2 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。

3.1.3 大米粉应符合 GB 2715 的规定。

3.1.4 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

3.1.5 食用加工用酵母应符合 GB/T 20886 和 GB 31639 的规定。

3.1.6 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。

3.1.7 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。

3.1.8 复配膨松剂应符合 GB 1886.245 的规定。

3.1.9 食用小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。

3.1.10 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 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, 结构松散、无结块	从样品中取出 100g, 将内容物倒入洁净白瓷盘中, 在室内自然光下观察其性状、色泽, 嗅其气味, 并检查有无外来杂质
色 泽	具有该产品原料混合后应有的色泽, 且均匀一致	
气 味	有本品应有的气味, 无异味	
杂 质	无肉眼见外来杂质	

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	≤ 15.0	GB 5009.3
^a 总砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
^b 无机砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.2	GB 5009.11
[*] 铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.15	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
磷酸盐 (以 PO ₄ ³⁻ 计), g/kg	≤ 15.0 ^c	GB 5009.256
	≤ 5.0 ^d	
注: 铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。		
a 除芝麻球预拌粉以外的产品。		
b 适用于芝麻球预拌粉。		
c 适用于面包预拌粉。		
d 适用于包子、馒头预拌粉、油条预拌粉。		

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《定量包装商品净含量计量检验规则》的规定。

3.5 生产加工过程的卫生要求

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 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。

4 检验

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

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以小麦粉、大米粉或谷朊粉为主要原料，辅以大米粉、食用小麦淀粉、食用玉米淀粉、谷朊粉、干酵母、复配膨松剂（碳酸氢钠、焦磷酸二氢二钠、碳酸钙、三聚磷酸钠、磷酸三钙、食用玉米淀粉）、白砂糖、食用盐中的一种或多种，经混合、包装等工艺加工而成用于面包、油条、包子、馒头、糖糕、芝麻球、面筋制作的预拌粉。

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。

河南飞天农业开发股份有限公司

