



410559S-2021



辉县市银龙专用粉食品有限公司企业标准

Q/HYS 0005S-2021

预拌粉

2021-03-07 发布

2021-03-07 实施

辉县市银龙专用粉食品有限公司 发布

前 言

本标准的附录 A 为规范性附录。

本标准由辉县市银龙专用粉食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：邵桂鹏。

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、检验规则等要求。

本标准适用于以小麦粉、大米粉、糯米粉、食用玉米淀粉、食用小麦淀粉、食用木薯淀粉、食用马铃薯淀粉、马铃薯雪花全粉、谷朊粉中的一种或几种为主要原料，添加或不添加粘米粉、黑米粉、荞麦粉、黑麦粉、玉米粉、大麦粉、燕麦粉、紫薯粉、地瓜粉、藜麦米、魔芋粉、食用酵母、食用小麦麸皮、大豆蛋白粉、大豆粉、大豆分离蛋白、乳粉、脱脂乳粉、乳清粉、白砂糖、麦芽糖、食用葡萄糖、乳糖、海藻糖、麦芽糊精、食用盐、谷氨酸钠(味精)、酱油粉、可可粉、全蛋粉、蛋黄粉、鸡蛋白粉、抹茶粉、甜椒、绿茶粉、仙草粉、芝士粉、干酪、鱼粉、干海苔、起酥油、食用植物油（大豆油、菜籽油、米糠油、玉米油、葵花籽油、花生油、油茶籽油、棕榈油、芝麻油、橄榄油中的一种或几种）、食用植物调和油、植脂末（葡萄糖浆、酪蛋白酸钠、单、双硬脂酸甘油酯、硬脂酰乳酸钠、磷酸二氢钾、二氧化硅）、果蔬粉（椰果粉、蔓越莓粉、香蕉粉、胡萝卜粉、南瓜粉、芒果粉、菠菜粉、火龙果粉、草莓粉、红枣粉、菠萝粉、榴莲粉、苹果粉、香芋粉、蓝莓粉、番茄粉中的一种或几种）、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、芝麻仁中的一种或几种）、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、乙酰化二淀粉磷酸酯、卡拉胶、刺槐豆胶、氯化钾、红曲米、 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）中的一种或几种】、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、酒石酸氢钾、磷酸二氢钾、单，双甘油脂肪酸酯、柠檬酸、淀粉）、面包改良剂【硫酸钙、抗坏血酸、 α -淀粉酶（来源于米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、淀粉葡萄糖苷酶（来源于米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、葡糖氧化酶（来源于黑曲霉 *Aspergillus niger*）、半纤维素酶（来源于黑曲霉 *Aspergillus niger*）、脂肪酶（来源于黑曲霉 *Aspergillus niger*、米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、麦芽糖淀粉酶（来源于枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*）、磷脂、玉米粉、食用植物油（大豆油、菜籽油、米糠油、玉米油、葵花籽油、花生油、油茶籽油、棕榈油、芝麻油、橄榄油）、食用植物调和油、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、淀粉、麦芽糊精、乳糖）、香辛料（花椒粉、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)中的几种,经配料、混合、包装而成用于蛋糕、糕点、面包和饼干的非即食预拌粉。

2 分类

2.1 蛋糕、糕点预拌粉

以小麦粉、大米粉、糯米粉、食用玉米淀粉、食用小麦淀粉、食用木薯淀粉、食用马铃薯淀粉、马铃薯雪花全粉、谷朊粉中的其中一种或几种为主要原料,添加或不添加粘米粉、黑米粉、荞麦粉、黑麦粉、玉米粉、大麦粉、燕麦粉、紫薯粉、地瓜粉、藜麦米、魔芋粉、食用酵母、食用小麦麸皮、大豆蛋白粉、大豆粉、大豆分离蛋白、乳粉、脱脂乳粉、乳清粉、白砂糖、麦芽糖、食用葡萄糖、乳糖、海藻糖、麦芽糊精、食用盐、谷氨酸钠(味精)、酱油粉、可可粉、全蛋粉、蛋黄粉、鸡蛋白粉、抹茶粉、甜椒、绿茶粉、仙草粉、芝士粉、干酪、鱼粉、干海苔、起酥油、食用植物油(大豆油、菜籽油、米糠油、玉米油、葵花籽油、花生油、油茶籽油、棕榈油、芝麻油、橄榄油)、食用植物调和油、植脂末(葡萄糖浆、酪蛋白酸钠、单、双硬脂酸甘油酯、硬脂酰乳酸钠、磷酸二氢钾、二氧化硅)、果蔬粉(椰果粉、蔓越莓粉、香蕉粉、胡萝卜粉、南瓜粉、芒果粉、菠菜粉、火龙果粉、草莓粉、红枣粉、菠萝粉、榴莲粉、苹果粉、香芋粉、蓝莓粉、番茄粉中的一种或几种)、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、芝麻仁中的一种或几种)、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、乙酰化二淀粉磷酸酯、卡拉胶、刺槐豆胶、氯化钾、红曲米、 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)中的一种或几种】、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、酒石酸氢钾、磷酸二氢钾、单,双甘油脂肪酸酯、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、淀粉、麦芽糊精、乳糖)、香辛料(花椒粉、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)中的几种,经配料、混合、包装而成的非即食蛋糕、糕点预拌粉。

2.2 面包预拌粉

以小麦粉为主要原料,添加或不添加大米粉、糯米粉、食用玉米淀粉、食用小麦淀粉、食用木薯淀粉、食用马铃薯淀粉、马铃薯雪花全粉、谷朊粉中的一种或几种,添加或不添加粘米粉、黑米粉、荞麦粉、黑麦粉、玉米粉、大麦粉、燕麦粉、紫薯粉、地瓜粉、藜麦米、魔芋粉、食用酵母、食用小麦麸皮、大豆蛋白粉、大豆粉、大豆分离蛋白、乳粉、脱脂乳粉、乳清粉、白砂糖、麦芽糖、食用葡萄糖、乳糖、海藻糖、麦芽糊精、食用盐、谷氨酸钠(味精)、酱油粉、可可粉、全蛋粉、蛋黄粉、鸡蛋白粉、抹茶粉、

甜椒、绿茶粉、仙草粉、芝士粉、干酪、鱼粉、干海苔、起酥油、食用植物油（大豆油、菜籽油、米糠油、玉米油、葵花籽油、花生油、油茶籽油、棕榈油、芝麻油、橄榄油）、食用植物调和油、植脂末（葡萄糖浆、酪蛋白酸钠、单、双硬脂酸甘油酯、硬脂酰乳酸钠、磷酸二氢钾、二氧化硅）、果蔬粉（椰果粉、蔓越莓粉、香蕉粉、胡萝卜粉、南瓜粉、芒果粉、菠菜粉、火龙果粉、草莓粉、红枣粉、菠萝粉、榴莲粉、苹果粉、香芋粉、蓝莓粉、番茄粉中的一种或几种）、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、芝麻仁中的一种或几种）、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、乙酰化二淀粉磷酸酯、卡拉胶、刺槐豆胶、氯化钾、 β -胡萝卜素、姜黄、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）中的一种或几种】、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、酒石酸氢钾、磷酸二氢钾、单，双甘油脂肪酸酯、柠檬酸、淀粉】、面包改良剂【硫酸钙、抗坏血酸、 α -淀粉酶（来源于米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、淀粉葡萄糖苷酶（来源于米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、葡糖氧化酶（来源于产黄青霉 *Penicillium chrysogenum*）、半纤维素酶（来源于黑曲霉 *Aspergillus niger*）、脂肪酶（来源于黑曲霉 *Aspergillus niger*、米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、麦芽糖淀粉酶（来源于枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*）、磷脂、玉米粉、食用植物油（大豆油、菜籽油、米糠油、玉米油、葵花籽油、花生油、油茶籽油、棕榈油、芝麻油、橄榄油）、食用植物调和油、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、淀粉、麦芽糊精、乳糖）、香辛料（花椒粉、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）中的几种，经配料、混合、包装而成的非即食面包预拌粉。

2.3 饼干预拌粉

以小麦粉为主要原料，添加或不添加大米粉、糯米粉、食用玉米淀粉、食用小麦淀粉、食用木薯淀粉、食用马铃薯淀粉、马铃薯雪花全粉、谷朊粉中的一种或几种，添加或不添加粘米粉、黑米粉、荞麦粉、黑麦粉、玉米粉、大麦粉、燕麦粉、紫薯粉、地瓜粉、藜麦米、魔芋粉、食用酵母、食用小麦麸皮、大豆蛋白粉、大豆粉、大豆分离蛋白、乳粉、脱脂乳粉、乳清粉、白砂糖、麦芽糖、食用葡萄糖、乳糖、海藻糖、麦芽糊精、食用盐、谷氨酸钠（味精）、酱油粉、可可粉、全蛋粉、蛋黄粉、鸡蛋白粉、抹茶粉、甜椒、绿茶粉、仙草粉、、芝士粉、干酪、鱼粉、干海苔、起酥油、食用植物油（大豆油、菜籽油、米糠油、玉米油、葵花籽油、花生油、油茶籽油、棕榈油、芝麻油、橄榄油）、食用植物调和油、植脂末（葡萄糖浆、酪蛋白酸钠、单、双硬脂酸甘油酯、硬脂酰乳酸钠、磷酸二氢钾、二氧化硅）、果蔬粉（椰果粉、蔓越莓粉、香蕉粉、胡萝卜粉、南瓜粉、芒果粉、菠菜粉、火龙果粉、草莓粉、红枣粉、菠萝粉、

榴莲粉、苹果粉、香芋粉、蓝莓粉、番茄粉中的一种或几种)、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、芝麻仁中的一种或几种)、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、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、酒石酸氢钾、葡萄糖- δ -内酯、磷酸二氢钙、5'-呈味核苷酸二钠、乙酰化二淀粉磷酸酯、卡拉胶、刺槐豆胶、氯化钾、红曲米、 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)中的一种或几种】、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、酒石酸氢钾、磷酸二氢钾、单,双甘油脂肪酸酯、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、淀粉、麦芽糊精、乳糖】、香辛料(花椒粉、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)中的几种,经配料、混合、包装而成的非即食饼干预拌粉。

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 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 3.1.3 红曲米应符合 GB 1886.19 的规定。
- 3.1.4 复配膨松剂应符合 GB 1886.245 的规定。
- 3.1.5 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 3.1.6 食用小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。
- 3.1.7 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 3.1.8 食用木薯淀粉应符合 GB/T 29343 和 GB 31637 的规定。
- 3.1.9 乳粉、脱脂乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 3.1.10 可可粉应符合 GB/T 20706 的规定。
- 3.1.11 醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 的规定。
- 3.1.12 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 3.1.13 羟丙基淀粉应符合 GB 29930 的规定。
- 3.1.14 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 3.1.15 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 3.1.16 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 3.1.17 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。

- 3.1.18 氯化钾应符合 GB 25585 的规定。
- 3.1.19 香辛料（花椒粉、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）应符合 GB/T 15691 的规定。
- 3.1.20 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 3.1.21 甜椒应符合 GB /T 26431 的规定。
- 3.1.22 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 3.1.23 焦磷酸二氢二钠应符合 GB 25567 的规定。
- 3.1.24 酒石酸氢钾应符合 GB 25556 的规定。
- 3.1.25 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 3.1.26 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 3.1.27 刺槐豆胶应符合 GB 29945 的规定。
- 3.1.28 酪蛋白酸钠应符合 GB 1886.212 的规定。
- 3.1.29 硬脂酰乳酸钠应符合 GB 1886.92 的规定。
- 3.1.30 藜麦米应符合 LS/T 3245 的规定。
- 3.1.31 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 3.1.32 植脂末应符合 QB/T 4791 的规定。
- 3.1.33 酱油粉应符合 Q/HXK 0001S 的规定。（见附录 A）
- 3.1.34 绿茶粉应符合 DB32/T 751 的规定。
- 3.1.35 聚甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.178 的规定。
- 3.1.36 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 3.1.37 食用马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。
- 3.1.38 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 3.1.39 果蔬粉（椰果粉、蔓越莓粉、香蕉粉、胡萝卜粉、南瓜粉、芒果粉、菠菜粉、火龙果粉、草莓粉、红枣粉、菠萝粉、榴莲粉、苹果粉、香芋粉、蓝莓粉、番茄粉）应符合 NY/T 1884 的规定。
- 3.1.40 仙草粉应清洁、卫生、无霉变，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 3.1.41 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。
- 3.1.42 荞麦粉应符合 GB/T 35028 和 GB 2715 的规定。
- 3.1.43 麦芽糖应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。
- 3.1.44 食用酵母应符合 GB 31639 的规定。
- 3.1.45 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。
- 3.1.46 食用小麦麸皮应符合 NY/T 3218 的规定。
- 3.1.47 大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 的规定。

- 3.1.48 大豆分离蛋白应符合 GB 20371 的规定。
- 3.1.49 海藻糖应符合 GB/T 23529 的规定。
- 3.1.50 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。
- 3.1.51 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 3.1.52 谷氨酸钠(味精)应符合 GB 2720 的规定。
- 3.1.53 起酥油应符合 LS/T 3218 的规定。
- 3.1.54 大豆油应符合 GB 2716 和 GB/T 1535 的规定。
- 3.1.55 葵花籽油应符合 GB 2716 和 GB/T 10464 的规定。
- 3.1.56 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.57 乳糖应符合 GB 25595 的规定。
- 3.1.58 全蛋粉、鸡蛋白粉、蛋黄粉应符合 GB 2749 的规定。
- 3.1.59 玉米粉应符合 GB/T 10463 和 GB 2715 的规定。
- 3.1.60 抹茶粉应符合 NY/T 2672 的规定。
- 3.1.61 乳清粉应符合 GB 11674 的规定。
- 3.1.62 干酪应符合 GB 5420 的规定。
- 3.1.63 鱼粉应符合 GB/T 19164 和 GB 10136 的规定。
- 3.1.64 干海苔应符合 GB/T 23596 和 GB 19643 的规定。
- 3.1.65 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 3.1.66 乙酰化单、双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.80 的规定。
- 3.1.67 乙酰化双淀粉己二酸酯应符合 GB 29932 的规定。
- 3.1.68 磷酸酯双淀粉应符合 GB 29926 的规定。
- 3.1.69 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 3.1.70 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。
- 3.1.71 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 3.1.72 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 3.1.73 丙酸钙应符合 GB 25548 的规定。
- 3.1.74 磷脂应符合 GB 28401 的规定。
- 3.1.75 氧化羟丙基淀粉应符合 GB 29933 的规定。
- 3.1.76 碳酸氢铵应符合 GB 1888 的规定。
- 3.1.77 乳酸脂脂肪酸甘油酯应符合 GB 1886.93 的规定。
- 3.1.78 吐温 80 应符合 GB 25554 的规定。
- 3.1.79 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 3.1.80 葡萄糖- δ -内酯应符合 GB 7657 的规定。

- 3.1.81 磷酸二氢钙应符合 GB 25559 的规定。
- 3.1.82 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 3.1.83 面包改良剂、复配乳化剂应符合 GB 26687 的规定。
- 3.1.84 β -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 3.1.85 姜黄应符合 GB 1886.60 的规定。
- 3.1.86 栀子黄应符合 GB 7912 的规定。
- 3.1.87 植物炭黑应符合 GB 28308 的规定。
- 3.1.88 叶绿素酮钠盐应符合 GB 26406 的规定。
- 3.1.89 芝士粉应符合 GB 7101 和 GB/T 29602 的规定。
- 3.1.90 马铃薯雪花全粉应符合 SB/T 10752 的规定。
- 3.1.91 菜籽油应符合 GB 2716 和 GB/T 1536 的规定。
- 3.1.92 米糠油应符合 GB 2716 和 GB/T 19112 的规定。
- 3.1.93 花生油应符合 GB 2716 和 GB/T 1534 的规定。
- 3.1.94 油茶籽油应符合 GB 2716 和 GB/T 11765 的规定。
- 3.1.95 棕榈油应符合 GB 2716 和 GB/T 15680 的规定。
- 3.1.96 芝麻油应符合 GB 2716 和 GB/T 8233 的规定。
- 3.1.97 橄榄油应符合 GB 2716 和 GB/T 23347 的规定。
- 3.1.98 食用植物调和油应符合 GB 2716 和 T/GDC 6 的规定。
- 3.1.99 抗坏血酸应符合 GB 14754 的规定。
- 3.1.100 玉米油应符合 GB/T 19111 和 GB 2716 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
色泽	具有该产品应有的色泽	取样品一份，置于清洁容器中，在光线充足的地方用目测法观察其色泽、组织形态、杂质，闻其气味，品其滋味
组织形态	混合均匀的粉体	
气、滋味	具有预拌粉应有的气、滋味，无发霉、变质等异味	
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		≤	15	GB 5009. 3
*铅（以 Pb 计），mg/kg		≤	0. 4	GB 5009. 12
总砷（以 As 计），mg/kg （不适用于以大米粉、糯米粉为主要原料的产品）		≤	0. 5	GB 5009. 11
无机砷（以 As 计），mg/kg（适用于以大米粉、糯米粉为主要原料的产品）		≤	0. 2	
总汞（以 Hg 计），mg/kg		≤	0. 02	GB 5009. 17
°叶绿素铜钠盐，g/kg		≤	0. 5	GB 5009. 260
°栀子黄，g/kg	饼干预拌粉	≤	1. 5	GB 5009. 149
	蛋糕、糕点预拌粉	≤	0. 9	
°β-胡萝卜素，g/kg		≤	1. 0	GB 5009. 83
°脱氢乙酸钠（以脱氢乙酸计），g/kg		≤	0. 5	GB 5009. 121
°阿斯巴甜，g/kg		≤	1. 7	GB 5009. 263
°三氯蔗糖，g/kg		≤	0. 25	GB 22255
°丙酸钙（以丙酸计），g/kg		≤	2. 5	GB 5009. 120
展青霉素，μg/kg(仅适用于添加苹果粉的产品)		≤	20	GB 5009. 185
酸价（KOH）（以脂肪计），mg/g（仅适用于添加食用植物油、食用植物调和油、坚果及籽类制品的产品）		≤	3	GB 5009. 229
过氧化值（以脂肪计），g/100g		≤	0. 25 ^b	GB 5009. 227
			0. 80 ^c	
			0. 50 ^d	
*铅的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验。				
b 仅适用于添加食用植物油、食用植物调和油的产品。				
c 仅限添加葵花籽（熟）的产品。				
d 仅限除添加葵花籽（熟）以外的添加其他坚果及籽类制品（熟）的产品。				
同一功能的食品添加剂（相同色泽着色剂）在混合使用时，各自用量占 GB 2760 规定的最大使用量的比例之和不应超过 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 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

附录 A



410929S-2018



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

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 ₁ ，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。

Q/HXK 0001S-2018

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

H N
Q B

编制说明

预拌粉是以小麦粉、大米粉、糯米粉、食用玉米淀粉、食用小麦淀粉、食用木薯淀粉、食用马铃薯淀粉、马铃薯雪花全粉、谷朊粉中的一种或几种为主要原料，添加或不添加粘米粉、黑米粉、荞麦粉、黑麦粉、玉米粉、大麦粉、燕麦粉、紫薯粉、地瓜粉、藜麦米、魔芋粉、食用酵母、食用小麦麸皮、大豆蛋白粉、大豆粉、大豆分离蛋白、乳粉、脱脂乳粉、乳清粉、白砂糖、麦芽糖、食用葡萄糖、乳糖、海藻糖、麦芽糊精、食用盐、谷氨酸钠(味精)、酱油粉、可可粉、全蛋粉、蛋黄粉、鸡蛋白粉、抹茶粉、甜椒、绿茶粉、仙草粉、芝士粉、干酪、鱼粉、干海苔、起酥油、食用植物油（大豆油、菜籽油、米糠油、玉米油、葵花籽油、花生油、油茶籽油、棕榈油、芝麻油、橄榄油中的一种或几种）、食用植物调和油、植脂末（葡萄糖浆、酪蛋白酸钠、单、双硬脂酸甘油酯、硬脂酰乳酸钠、磷酸二氢钾、二氧化硅）、果蔬粉（椰果粉、蔓越莓粉、香蕉粉、胡萝卜粉、南瓜粉、芒果粉、菠菜粉、火龙果粉、草莓粉、红枣粉、菠萝粉、榴莲粉、苹果粉、香芋粉、蓝莓粉、番茄粉中的一种或几种）、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、芝麻仁中的一种或几种）、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、乙酰化二淀粉磷酸酯、卡拉胶、刺槐豆胶、氯化钾、红曲米、 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）中的一种或几种】、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、酒石酸氢钾、磷酸二氢钾、单，双甘油脂肪酸酯、柠檬酸、淀粉）、面包改良剂【硫酸钙、抗坏血酸、 α -淀粉酶（来源于米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、淀粉葡萄糖苷酶（来源于米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、葡糖氧化酶（来源于黑曲霉 *Aspergillus niger*）、半纤维素酶（来源于黑曲霉 *Aspergillus niger*）、脂肪酶（来源于黑曲霉 *Aspergillus niger*、米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、麦芽糖淀粉酶（来源于枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*）、磷脂、玉米粉、食用植物油（大豆油、菜籽油、米糠油、玉米油、葵花籽油、花生油、油茶籽油、棕榈油、芝麻油、橄榄油）、食用植物调和油、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、淀粉、麦芽糊精、乳糖）、香辛料（花椒粉、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）中的几种，经配料、混合、包装而成用于蛋糕、糕点、面包和饼干的非即食预拌粉。

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依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

Q/HYS 0005S-2021

辉县市银龙专用粉食品有限公司

H N

Q B