



410539S-2022



河南雍冠食品有限公司企业标准

Q/HYGS 0001S-2022

速冻面米制品

2022-02-19 发布

2022-02-19 实施

河南雍冠食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南雍冠食品有限公司提出。

本标准由中国检验认证集团河南有限公司和河南雍冠食品有限公司共同起草。

本标准起草人：武延辉、翟玉兰。

H N

Q B

速冻面米制品

1 范围

本标准规定了速冻面米制品的分类、要求、检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以小麦粉、糯米粉、大米粉、荞麦粉、玉米粉、高粱粉、小米粉、绿豆粉、黄豆粉、黑豆粉中的几种为原料，添加生活饮用水，添加或不添加小麦淀粉、南瓜粉、豆沙馅料（赤砂糖、红小豆、芸豆、水、小麦粉、山梨酸钾、脱氢乙酸钠）、白砂糖、红糖、豆筋、韭菜、包菜、胡萝卜、粉丝、大豆油、食用玉米淀粉、葡萄糖、面包糠、脱皮芝麻、芝麻、食用乳化油脂（水油状脂肪乳化制品）（精炼植物油、水、单，双甘油脂肪酸酯、磷脂、柠檬酸、丁基羟基茴香醚、二丁基羟基甲苯）、麦芽糊精、姜、洋葱、酿造酱油、食用盐、味精、十三香调味料（八角茴香、小茴香、花椒、高良姜、橘皮、黑胡椒、肉豆蔻、肉桂、干姜、山楂、甘草、砂仁、丁香、白芷）、南德调味料（食用盐、肉松、辣椒、花椒、鸡肉粉、胡椒、葱、猪肉粉、姜、八角）、鸡精、胡椒粉、包子泡打粉（焦磷酸二氢二钠、碳酸氢钠、磷酸二氢钙、碳酸钙、柠檬酸、维生素 C、脂肪酶、木聚糖酶、 α -淀粉酶、葡萄糖氧化酶、淀粉）、酵母、复配冷冻米面制品乳化增稠剂（瓜尔胶、黄原胶、单，双甘油脂肪酸酯、三聚磷酸钠、魔芋粉）、复配膨松剂（碳酸钙、碳酸氢钠、焦磷酸二氢二钠、磷酸二氢钙、磷酸三钙、 α -淀粉酶、维生素 C、脂肪酶、食用玉米淀粉）、冷冻米面制品膨松剂（食用玉米淀粉、碳酸氢钠、焦磷酸二氢二钠、碳酸钙、柠檬酸）中的几种，经和面、制皮或制坯、预处理制馅（将包菜、韭菜、胡萝卜、洋葱、粉丝、豆筋中的几种粉碎，再加入大豆油、食用盐、鸡精、味精、胡椒粉、食用玉米淀粉、十三香调味料、南德调味料中的几种经搅拌混合）或不制馅、成型、速冻、内包装、金属探测、外包装加工而成的非即食速冻面米生制品。

产品根据原辅料不同分为：素春卷、菜角、芝麻球、油炸糕、南瓜饼、红糖糍粑、糖糕、杂粮面点、速冻生坯油条。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 小麦粉应符合 GB 1351 和 GB 2715 的规定。

2.1.2 糯米粉应符合 LS/T 3240 和 GB 2715 的规定。

2.1.3 大米粉应符合 GB 2715 的规定。

2.1.4 小麦淀粉应符合 GB 31637 和 GB/T 8883 的规定。

2.1.5 荞麦粉、玉米粉、高粱粉、小米粉、绿豆粉、黄豆粉、黑豆粉应符合 GB 2715 的规定。

2.1.6 南瓜粉应符合 NY/T 1884 的规定。

2.1.7 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.8 豆沙馅料应符合 GB/T 21270 的规定。

2.1.9 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.10 红糖应符合 GB/T 35885 和 GB 13104 的规定。

- 2.1.11 豆筋符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.12 韭菜应符合 NY/T 583 的规定。
- 2.1.13 包菜应符合 NY/T 579 的规定。
- 2.1.14 胡萝卜应符合 NY/T 493 的规定。
- 2.1.15 粉丝应符合 GB/T 23587 的规定。
- 2.1.16 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.17 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.18 葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.19 面包糠应符合 GB 7099 的规定。
- 2.1.20 脱皮芝麻应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.21 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.22 食用乳化油脂应符合 GB 15196 的规定。
- 2.1.23 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.24 洋葱、姜应清洁、卫生、无污染、无腐烂，符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.25 酿造酱油应符合 GB 2717 的规定。
- 2.1.26 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.27 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.28 十三香调味料、南德调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.29 鸡精应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.30 胡椒粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.31 包子泡打粉、复配膨松剂、冷冻米面制品膨松剂应符合 GB 1886.245 和 GB 26687 的规定。
- 2.1.32 酵母应符合 GB/T 20886 和 GB 31639 的规定。
- 2.1.33 复配冷冻米面制品乳化增稠剂应符合 GB 26687 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
色泽	具有产品应有的色泽	从样品中取出适量，置于一洁净瓷盘中，在自然光下用肉眼观察状态、色泽，嗅其气味，按食用方式熟制后，以温开水漱口，品其滋味
滋味、气味	具有该产品应有的滋味与气味，无异味	
状态	具有该产品应有的形态，不变形，不破损，表面不结霜。 外表及内部均无肉眼可见异物	

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
水分, g/100g	≤ 65	GB 5009.3
黄曲霉毒素B ₁ , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
*铅(以Pb计), mg/kg	≤ 0.18	GB 5009.12
总砷(以As计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
过氧化值 ^a (以脂肪计), g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
磷酸盐 ^b (以PO ₄ ³⁻ 计), g/kg	≤ 5.0	GB 5009.256

注: *铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

a 仅适用于以坚果及籽类食品为馅料/辅料, 或经油脂调制的产品, 若所检产品为含馅制品, 则需在皮、馅混合均匀后检测。

b 仅适用于添加包子泡打粉、复配冷冻米面制品乳化增稠剂、复配膨松剂、冷冻米面制品膨松剂的产品检测。

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 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 31646 的规定。

2.6 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。

3 检验

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

编制说明

本标准适用于以小麦粉、糯米粉、大米粉、荞麦粉、玉米粉、高粱粉、小米粉、绿豆粉、黄豆粉、黑豆粉中的几种为原料，添加生活饮用水，添加或不添加小麦淀粉、南瓜粉、豆沙馅料（赤砂糖、红小豆、芸豆、水、小麦粉、山梨酸钾、脱氢乙酸钠）、白砂糖、红糖、豆筋、韭菜、包菜、胡萝卜、粉丝、大豆油、食用玉米淀粉、葡萄糖、面包糠、脱皮芝麻、芝麻、食用乳化油脂（水油状脂肪乳化制品）（精炼植物油、水、单，双甘油脂肪酸酯、磷脂、柠檬酸、丁基羟基茴香醚、二丁基羟基甲苯）、麦芽糊精、姜、洋葱、酿造酱油、食用盐、味精、十三香调味料（八角茴香、小茴香、花椒、高良姜、橘皮、黑胡椒、肉豆蔻、肉桂、干姜、山楂、甘草、砂仁、丁香、白芷）、南德调味料（食用盐、肉松、辣椒、花椒、鸡肉粉、胡椒、葱、猪肉粉、姜、八角）、鸡精、胡椒粉、包子泡打粉（焦磷酸二氢二钠、碳酸氢钠、磷酸二氢钙、碳酸钙、柠檬酸、维生素 C、脂肪酶、木聚糖酶、 α -淀粉酶、葡萄糖氧化酶、淀粉）、酵母、复配冷冻米面制品乳化增稠剂（瓜尔胶、黄原胶、单，双甘油脂肪酸酯、三聚磷酸钠、魔芋粉）、复配膨松剂（碳酸钙、碳酸氢钠、焦磷酸二氢二钠、磷酸二氢钙、磷酸三钙、 α -淀粉酶、维生素 C、脂肪酶、食用玉米淀粉）、冷冻米面制品膨松剂（食用玉米淀粉、碳酸氢钠、焦磷酸二氢二钠、碳酸钙、柠檬酸）中的几种，经和面、制皮或制坯、预处理制馅（将包菜、韭菜、胡萝卜、洋葱、粉丝、豆筋中的几种粉碎，再加入大豆油、食用盐、鸡精、味精、胡椒粉、食用玉米淀粉、十三香调味料、南德调味料中的几种经搅拌混合）或不制馅、成型、速冻、内包装、金属探测、外包装加工而成的非即食速冻面米生制品。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 19295《食品安全国家标准 速冻面米与调制食品》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。