



410353S-2022



河南盈嘉生物科技有限公司企业标准

Q/HYS 0004S-2022

---

# 预拌粉

2022-02-05 发布

2022-02-05 实施

---

河南盈嘉生物科技有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南盈嘉生物科技有限公司提出。

本标准起草单位：河南盈嘉生物科技有限公司。

本标准主要起草人：崔中祥。

本标准至发布之日起替代Q/HYS 0004S(备案号：411176S-2019, 备案日期：2019-5-17)。

H N  
Q B

# 预拌粉

## 1 范围

本标准规定了预拌粉的分类、要求，以及检验方法、检验规则要求。

本标准适用于以玉米淀粉、木薯淀粉、小麦粉、高筋小麦粉、魔芋粉、白砂糖、食用盐、麦芽糊精、栀子粉中的一种或几种为主要原料，添加抹茶粉、菠菜粉、猕猴桃粉、麦芽糖、食用葡萄糖、鸡粉调味料、鸡精调味料、鳕鱼粉调味料、扇贝粉调味料、虾粉调味料、菇精粉调味料、咖喱粉、酵母抽提物、葱粉、洋葱粉、大蒜粉、姜粉、胡椒粉、辣椒粉、芫荽粉、香茅粉、八角粉、丁香粉、花椒粉中的一种或几种为辅料，添加谷氨酸钠、碳酸氢钠、焦磷酸二氢二钠、黄原胶（又名汉生胶）、辛烯基琥珀酸淀粉钠、瓜尔胶、甜菜红、柠檬酸、单，双甘油脂肪酸酯、羟丙基二淀粉磷酸酯、氧化淀粉、氧化羟丙基淀粉、磷酸酯双淀粉、乙酰化双淀粉己二酸酯中的一种或几种，经前处理、调配、加工、包装等主要工艺加工制成的用于制作粉圆、抹茶味粉圆、派类（糕点）、酥肉、丸子、糕点、裹粉的预拌粉产品。本产品为非即食类预拌粉，需熟制后食用。

## 2 分类

根据用途和最终产品不同进行以下分类：

- 2.1 粉圆预拌粉（终产品类别为 06.05.02.04 粉圆）：以玉米淀粉为主要原料，添加魔芋粉、氧化淀粉、羟丙基二淀粉磷酸酯，经调配、混合、包装而成。
- 2.2 抹茶味粉圆预拌粉（终产品类别为 06.05.02.04 粉圆）：以玉米淀粉为主要原料，添加魔芋粉、麦芽糊精、抹茶粉、栀子粉、菠菜粉、猕猴桃粉、氧化淀粉、氧化羟丙基淀粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、黄原胶（又名汉生胶），经调配、混合、包装而成。
- 2.3 派类裹粉预拌粉（终产品类别为 07.02 糕点）1：以玉米淀粉为主要原料，添加食用葡萄糖、食用盐、磷酸酯双淀粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、焦磷酸二氢二钠、碳酸氢钠，经调配、混合、包装而成。  
派类裹粉预拌粉（终产品类别为 07.02 糕点）2：以玉米淀粉为主要原料，添加磷酸酯双淀粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、食用葡萄糖，经调配、混合、包装而成。
- 2.4 酥肉裹粉预拌粉（终产品类别为 06.03.02.04 裹粉）：以高筋小麦粉为主要原料，添加玉米淀粉、食用盐、麦芽糖、白砂糖、鸡粉调味料、鸡精调味料、葱粉、洋葱粉、大蒜粉、姜粉、胡椒粉、辣椒粉、咖喱粉、花椒粉、甜菜红、谷氨酸钠、单，双甘油脂肪酸酯，经调配、混合、包装而成。
- 2.5 丸子预拌粉（终产品类别为 06.03.02.05 油炸面制品）：以小麦粉为主要原料，添加木薯淀粉、酵母抽提物、麦芽糊精、鳕鱼粉调味料、扇贝粉调味料、虾粉调味料、菇精粉调味料、芫荽粉、香茅粉、八角粉、丁香粉、瓜尔胶、柠檬酸、乙酰化双淀粉己二酸酯，

经调配、混合、包装而成。

2.6 复合果蔬糕点预拌粉（终产品类别为07.02糕点）：以麦芽糊精、栀子粉为主要原料，添加抹茶粉、猕猴桃粉、菠菜粉，经调配、混合、包装而成。

2.7 冰花（裹粉）预拌粉（终产品类别为06.03.02.04裹粉）：以小麦粉（或高筋小麦粉）粉为主要原料，添加玉米淀粉、黄原胶（又名汉生胶）、辛烯基琥珀酸淀粉钠，经调配、混合、包装而成。

### 3 要求

#### 3.1 原辅料要求

3.1.1 玉米淀粉应符合 GB/T 8883、GB 31637、GB 2761、GB 2762 和 GB 2763 的规定。

3.1.2 木薯淀粉应符合 GB/T 29343、GB 31637、GB 2761、GB 2762 和 GB 2763 的规定。

3.1.3 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。

3.1.4 高筋小麦粉应符合 GB/T 8607 和 GB 2715 的规定。

3.1.5 辛烯基琥珀酸淀粉钠应符合 GB 28303 的规定。

3.1.6 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。

3.1.7 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

3.1.8 食用盐应符合 GB 2721 的规定。

3.1.9 麦芽糖应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。

3.1.10 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。

3.1.11 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。

3.1.12 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。

3.1.13 鲮鱼粉调味料、扇贝粉调味料、虾粉调味料应符合 SB/T 10485、GB 10133 的规定。

3.1.14 菇精粉调味料应符合 SB/T 10484 的规定。

3.1.15 咖喱粉应符合 GB/T 22266 的规定。

3.1.16 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。

3.1.17 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。

3.1.18 葱粉、洋葱粉、大蒜粉、姜粉、胡椒粉、辣椒粉、芫荽粉、香茅粉、八角粉、丁香粉、花椒粉

应符合 GB/T 15691 的规定。

3.1.19 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

3.1.20 谷氨酸钠应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。

3.1.21 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。

3.1.22 焦磷酸二氢二钠应符合 GB 1886.328 的规定。

- 3.1.23 黄原胶（又名汉生胶）应符合 GB 1886.41 的规定。
- 3.1.24 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 3.1.25 甜菜红应符合 GB 1886.111 的规定。
- 3.1.26 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 3.1.27 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 3.1.28 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 3.1.29 氧化淀粉应符合 GB 29927 的规定。
- 3.1.30 氧化羟丙基淀粉应符合 GB 29933 的规定。
- 3.1.31 磷酸酯双淀粉应符合 GB 29926 的规定。
- 3.1.32 乙酰化双淀粉己二酸酯应符合 GB 29932 的规定。
- 3.1.33 抹茶粉应符合 GB/T 34778 的规定。
- 3.1.34 猕猴桃粉、菠菜粉、栀子粉应符合 NY/T 1884 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	粉状、片状、小块状或小颗粒状，允许有部分原料颗粒	从样品中取出10克，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	具有本身产品固有的色泽	
气味	具有本身固有的气味、无异味	
滋味	具有本身固有的滋味	
杂质	无肉眼可见杂质	

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 ≤	20.0	GB 5009.3
食用盐（以NaCl计），g/100g ≤	20.0	GB 5009.44
*铅（以Pb计），mg/kg ≤	0.18	GB 5009.12
总砷（以As计），mg/kg ≤	0.5	GB 5009.11
镉（以Cd计），mg/kg ≤	0.1	GB 5009.15
黄曲霉毒素B <sub>1</sub> ，μg/kg ≤	5.0	GB 5009.22
a磷酸盐（以磷酸根计），g/kg ≤	5.0	GB 5009.256

注：\*该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

a 仅适用于添加相应食品添加剂的产品。

### 3.4 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；兽药残留限量应符合 GB 31650 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。

## 编制说明

本标准适用于以玉米淀粉、木薯淀粉、小麦粉、高筋小麦粉、魔芋粉、白砂糖、食用盐、麦芽糊精、栀子粉中的一种或几种为主要原料，添加抹茶粉、菠菜粉、猕猴桃粉、麦芽糖、食用葡萄糖、鸡粉调味料、鸡精调味料、鳕鱼粉调味料、扇贝粉调味料、虾粉调味料、菇精粉调味料、咖喱粉、酵母抽提物、葱粉、洋葱粉、大蒜粉、姜粉、胡椒粉、辣椒粉、芫荽粉、香茅粉、八角粉、丁香粉、花椒粉中的一种或几种为辅料，添加食品添加剂谷氨酸钠、碳酸氢钠、焦磷酸二氢二钠、黄原胶（又名汉生胶）、辛烯基琥珀酸淀粉钠、瓜尔胶、甜菜红、柠檬酸、单，双甘油脂肪酸酯、羟丙基二淀粉磷酸酯、氧化淀粉、氧化羟丙基淀粉、磷酸酯双淀粉、乙酰化双淀粉己二酸酯中的一种或几种，经前处理、调配、加工、包装等主要工艺加工制成的用于制作粉圆、抹茶味粉圆、派类（糕点）、酥肉、丸子、糕点、裹粉的预拌粉产品。本产品为非即食类预拌粉，需熟制后食用。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。

河南盈嘉生物科技有限公司

QB