



410640S-2022



河南恩苗食品有限公司企业标准

Q/HNEM 0002S-2022

预拌粉

2022-03-21 发布

2022-03-21 实施

河南恩苗食品有限公司 发布

前 言

本标准的附录 A 为规范性附录。

本标准由河南恩苗食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：孟耀。

本标准代替 Q/HNEM 0002S-2018。

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。

本标准适用于糕点预拌粉、面包预拌粉、包裹粉预拌粉、油炸面制品预拌粉、生湿面制品预拌粉、淀粉制品预拌粉。

糕点预拌粉：以小麦粉、大米粉、糯米粉中的一种或多种为主要原料，添加或不添加食用小麦淀粉、食用玉米淀粉、食用木薯淀粉、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)、山药粉、茯苓粉、莲子粉、芡实粉、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、葡萄糖酸- δ -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、 α -淀粉酶、淀粉葡糖苷酶、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)、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)、 β -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。

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、食用马铃薯淀粉、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)、山药粉、茯苓粉、莲子粉、芡实粉、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、葡萄糖酸- δ -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、 α -淀粉酶、淀粉葡糖苷酶、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)、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)、 β -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。

包裹粉预拌粉: 以小麦粉为主要原料, 添加谷朊粉、食用酵母、大米粉、食用玉米淀粉、食用木薯淀粉、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)、香辛料(蒜粉、姜粉、白胡椒粉)、五香粉(八角、小茴香、桂皮、干姜、花椒)、玉米粉、 β -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、葡萄糖酸- δ -内酯、酒石酸氢钾、5'-呈味核苷酸二钠、食品用香精(肉味香精、鸡肉味香精、奶油味香精中的一种或几种)中的几种, 经配料、混合、包装而成的包裹粉预拌粉。

油炸面制品预拌粉(用于制作油条、麻花、糖糕、麻球): 以小麦粉为主要原料, 经筛理, 添加谷朊粉、白砂糖粉、食用酵母、磷酸二氢钠、磷酸氢二钠、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、碳酸氢钠、酒石酸氢钾、葡萄糖酸- δ -内酯、抗坏血酸、单, 双甘油脂肪酸酯、卡拉胶、黄原胶、木聚糖酶[来源米曲霉 *Aspergillus oryzae*]、 α -淀粉酶[来源米曲霉 *Aspergillusoryzae*]、葡糖氧化酶[来源米曲霉 *Aspergillus oryzae*]中的一种或几种, 经配比、混合、包装加工而成的油炸面制品预拌粉。

生湿面制品预拌粉（用于制作水饺皮、面条、馄饨皮、烧麦皮）：以小麦粉为主要原料，添加鸡蛋白粉、鸡蛋黄粉、乳粉、玉米粉、小米粉、黑米粉、荞麦粉、青稞粉、燕麦粉、苡麦粉、高粱粉、薏米粉、红薯粉、紫薯粉、土豆粉、山药粉、黄豆粉、红豆粉、绿豆粉、豌豆粉、食用玉米淀粉、醋酸酯淀粉（仅限生湿面条预拌粉）、谷朊粉、食用盐、磷酸二氢钠、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、硬脂酰乳酸钙、单，双甘油脂肪酸酯、蔗糖脂肪酸酯、双乙酰酒石酸单双甘油酯、海藻酸钠、黄原胶、卡拉胶、木聚糖酶[来源米曲霉 *Aspergillus oryzae*]、脂肪酶[来源米曲霉 *Aspergillus oryzae*]、葡糖氧化酶[来源米曲霉 *Aspergillus oryzae*]中的一种或几种，经配比、混合、包装加工而成的生湿面制品预拌粉。

淀粉制品预拌粉：以食用小麦淀粉、食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、食用木薯淀粉、食用红薯淀粉、食用豌豆淀粉、食用绿豆淀粉中的一种或多种为主要原料，添加糯米粉、大米粉、小麦粉、玉米粉、小米粉、黑米粉、荞麦粉、青稞粉、燕麦粉、苡麦粉、高粱粉、薏米粉、红薯粉、紫薯粉、土豆粉、山药粉、黄豆粉、红豆粉、绿豆粉、豌豆粉、谷朊粉、食用盐、白砂糖、魔芋粉、羟丙基淀粉、醋酸酯淀粉、磷酸酯双淀粉中的一种或几种，经配比、混合、包装加工而成的淀粉制品预拌粉。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 小麦粉、黑麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.2 食用小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.3 食用马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.4 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.5 食用木薯淀粉应符合 GB/T 29343 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.6 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。
- 2.1.7 荞麦粉应符合 GB/T 35028 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.8 白砂糖、白砂糖粉应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.9 全糖粉应符合 QB/T 4565 的规定。
- 2.1.10 糖霜应符合 QB/T 4092 的规定。
- 2.1.11 麦芽糖应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.12 食用酵母应符合 GB 31639 的规定。
- 2.1.13 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。
- 2.1.14 食用小麦麸皮应符合 NY/T 3218 的规定。
- 2.1.15 大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 的规定。
- 2.1.16 大豆分离蛋白应符合 GB 20371 的规定。

- 2.1.17 海藻糖应符合 GB/T 23529 的规定。
- 2.1.18 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.19 大豆磷脂应符合 LS/T 3219 的规定。
- 2.1.20 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.21 谷氨酸钠(味精)应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.22 起酥油应符合 LS/T 3218 的规定。
- 2.1.23 大豆油应符合 GB 2716 和 GB/T 1535 的规定。
- 2.1.24 葵花籽油应符合 GB 2716 和 GB/T 10464 的规定。
- 2.1.25 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.26 乳糖应符合 GB 25595 的规定。
- 2.1.27 谷朊粉应符合 GB/T 21924 和 GB 20371 的规定。
- 2.1.28 可可粉应符合 GB/T 20706 的规定。
- 2.1.29 全蛋粉、鸡蛋白粉、蛋黄粉应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.30 玉米粉应符合 GB/T 10463 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.31 抹茶粉应符合 NY/T 2672 的规定。
- 2.1.32 乳粉、脱脂乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.33 乳清粉应符合 GB 11674 的规定。
- 2.1.34 干酪应符合 GB 5420 的规定。
- 2.1.35 鱼粉应符合 GB 10136 的规定。
- 2.1.36 植脂末应符合 QB/T 4791 的规定。
- 2.1.37 干海苔应符合 GB/T 23596 和 GB 19643 的规定。
- 2.1.38 果蔬粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.39 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.40 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.41 乙酰化单、双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.80 的规定。
- 2.1.42 单、双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.43 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.44 酪蛋白酸钠应符合 GB 1886.212 的规定。
- 2.1.45 乙酰化双淀粉己二酸酯应符合 GB 29932 的规定。
- 2.1.46 醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 的规定。
- 2.1.47 磷酸酯双淀粉应符合 GB 29926 的规定。
- 2.1.48 羟丙基淀粉应符合 GB 29930 的规定。
- 2.1.49 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。

- 2.1.50 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。
- 2.1.51 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.52 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.53 丙酸钙应符合 GB 25548 的规定。
- 2.1.54 磷脂应符合 GB 28401 的规定。
- 2.1.55 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.56 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.57 氧化羟丙基淀粉应符合 GB 29933 的规定。
- 2.1.58 焦磷酸二氢二钠应符合 GB 1886.328 的规定。
- 2.1.59 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.60 碳酸氢铵应符合 GB 1888 的规定。
- 2.1.61 硬脂酰乳酸钠应符合 GB 1886.92 的规定。
- 2.1.62 聚甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.178 的规定。
- 2.1.63 乳酸脂肪酸甘油酯应符合 GB 1886.93 的规定。
- 2.1.64 吐温 80 应符合 GB 25554 的规定。
- 2.1.65 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.66 酒石酸氢钾应符合 GB 25556 的规定。
- 2.1.67 葡萄糖酸- δ -内酯应符合 GB 7657 的规定。
- 2.1.68 磷酸二氢钙应符合 GB 1886.333 的规定。
- 2.1.69 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.70 复配膨松剂应符合 GB 1886.245 和 GB 26687 的规定。
- 2.1.71 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。
- 2.1.72 香辛料、五香粉（八角、小茴香、桂皮、干姜、花椒）应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.73 β -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.74 姜黄应符合 GB 1886.60 的规定。
- 2.1.75 栀子黄应符合 GB 7912 的规定。
- 2.1.76 植物炭黑应符合 GB 28308 的规定。
- 2.1.77 叶绿素酮钠盐应符合 GB 26406 的规定。
- 2.1.78 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.79 芝士粉应符合 GB 7101 和 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.80 酱油粉应符合 Q/HXK 0001S 的规定，见附录 A。
- 2.1.81 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.82 磷酸氢钙应符合 GB 1886.3 的规定。

2.1.83 山药粉、茯苓粉、莲子粉、芡实粉应清洁卫生、无污染，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定，所用的山药、茯苓、莲子、芡实应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。

2.1.84 食用红薯淀粉、食用豌豆淀粉、食用绿豆淀粉应符合 GB 31637 的规定。

2.1.85 小米粉、青稞粉、莜麦粉、高粱粉、薏米粉、红薯粉、土豆粉、红豆粉、绿豆粉、豌豆粉应符合 GB 2715 的规定。

2.1.86 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。

2.1.87 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。

2.1.88 磷酸二氢钠应符合 GB 1886.336 的规定。

2.1.89 磷酸氢二钠应符合 GB 1886.329 的规定。

2.1.90 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。

2.1.91 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。

2.1.92 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。

2.1.93 抗坏血酸应符合 GB 14754 的规定。

2.1.94 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。

2.1.95 双乙酰酒石酸单双甘油酯应符合 GB 25539 的规定。

2.1.96 硬脂酰乳酸钙应符合 GB 1886.179 的规定。

2.1.97 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。

2.1.98 木聚糖酶、脂肪酶、葡糖氧化酶、 α -淀粉酶应符合 GB 1886.174 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 |
|------|-----------------|---|
| 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 | |

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 | ≤ 16.0 | GB 5009.3 |
| *铅 (以 Pb 计), mg/kg | ≤ 0.15 | GB 5009.12 |

| | | | |
|--|---|------|-------------|
| 总砷（以 As 计），mg/kg （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 （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 ^a （以丙酸计），g/kg | ≤ | 2.5 | GB 5009.120 |
| 天门冬酰苯丙氨酸甲酯 ^a （又名阿斯巴甜），g/kg | ≤ | 1.7 | GB 5009.263 |
| 三氯蔗糖 ^a ，g/kg | ≤ | 0.25 | GB 22255 |
| 叶绿素铜钠盐 ^a ，g/kg | ≤ | 0.5 | GB 5009.260 |
| 栀子黄 ^a ，g/kg | ≤ | 0.9 | GB 5009.149 |
| 脱氢乙酸钠 ^a （以脱氢乙酸计），g/kg | ≤ | 0.5 | GB 5009.121 |
| β-胡萝卜素 ^a ，g/kg | ≤ | 1.0 | GB 5009.83 |
| 磷酸盐（以磷酸根 PO ₄ ³⁻ 计） ^a ，g/kg | ≤ | 5.0 | GB 5009.256 |
| 黄曲霉毒素 B ₁ ，μg/kg | ≤ | 5.0 | GB 5009.22 |
| 甲基汞 ^b ，mg/kg | ≤ | 0.5 | GB 5009.17 |
| <p>注：*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定；</p> <p>a 仅适用于添加该食品添加剂的产品检测；</p> <p>b 仅适用于添加鱼粉的产品检测；</p> <p>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得超过 1。</p> | | | |

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 食品生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.6 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。

3 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

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/HXX0001S-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 B

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。

H N

河南新乡科兴添加剂有限责任公司

Q B

编制说明

本标准适用于糕点预拌粉、面包预拌粉、包裹粉预拌粉、油炸面制品预拌粉、生湿面制品预拌粉、淀粉制品预拌粉。

糕点预拌粉：以小麦粉、大米粉、糯米粉中的一种或多种为主要原料，添加或不添加食用小麦淀粉、食用玉米淀粉、食用木薯淀粉、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)、山药粉、茯苓粉、莲子粉、芡实粉、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、葡萄糖酸- δ -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、 α -淀粉酶、淀粉葡糖苷酶、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)、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)、 β -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。

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、食用马铃薯淀粉、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)、山药粉、茯苓粉、莲子粉、芡实粉、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、葡萄糖酸- δ -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、 α -淀粉酶、淀粉葡糖苷酶、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）、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）、 β -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。

包裹粉预拌粉：以小麦粉为主要原料，添加谷朊粉、食用酵母、大米粉、食用玉米淀粉、食用木薯淀粉、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）、香辛料（蒜粉、姜粉、白胡椒粉）、五香粉（八角、小茴香、桂皮、干姜、花椒）、玉米粉、 β -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、葡萄糖酸- δ -内酯、酒石酸氢钾、5'-呈味核苷酸二钠、食品用香精（肉味香精、鸡肉味香精、奶油味香精中的一种或几种）中的几种，经配料、混合、包装而成的包裹粉预拌粉。

油炸面制品预拌粉（用于制作油条、麻花、糖糕、麻球）：以小麦粉为主要原料，经筛理，添加谷朊粉、白砂糖粉、食用酵母、磷酸二氢钠、磷酸氢二钠、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、碳酸氢钠、酒石酸氢钾、葡萄糖酸- δ -内酯、抗坏血酸、单，双甘油脂肪酸酯、卡拉胶、黄原胶、木聚糖酶[来源米曲霉 *Aspergillus oryzae*]、 α -淀粉酶[来源米曲霉 *Aspergillus oryzae*]、葡糖氧化酶[来源米曲霉 *Aspergillus oryzae*]中的一种或几种，经配比、混合、包装加工而成的油炸面制品预拌粉。

生湿面制品预拌粉（用于制作水饺皮、面条、馄饨皮、烧麦皮）：以小麦粉为主要原料，添加鸡蛋白粉、鸡蛋黄粉、乳粉、玉米粉、小米粉、黑米粉、荞麦粉、青稞粉、燕麦粉、莜麦粉、高粱粉、薏米粉、红薯粉、紫薯粉、土豆粉、山药粉、黄豆粉、红豆粉、绿豆粉、豌豆粉、食用玉米淀粉、醋酸酯淀粉（仅限生湿面条预拌粉）、谷朊粉、食用盐、磷酸二氢钠、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、

硬脂酰乳酸钙、单，双甘油脂肪酸酯、蔗糖脂肪酸酯、双乙酰酒石酸单双甘油酯、海藻酸钠、黄原胶、卡拉胶、木聚糖酶[来源米曲霉 *Aspergillus oryzae*]、脂肪酶[来源米曲霉 *Aspergillus oryzae*]、葡糖氧化酶[来源米曲霉 *Aspergillus oryzae*]中的一种或几种，经配比、混合、包装加工而成的生湿面制品预拌粉。

淀粉制品预拌粉：以食用小麦淀粉、食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、食用木薯淀粉、食用红薯淀粉、食用豌豆淀粉、食用绿豆淀粉中的一种或多种为主要原料，添加糯米粉、大米粉、小麦粉、玉米粉、小米粉、黑米粉、荞麦粉、青稞粉、燕麦粉、苡麦粉、高粱粉、薏米粉、红薯粉、紫薯粉、土豆粉、山药粉、黄豆粉、红豆粉、绿豆粉、豌豆粉、谷朊粉、食用盐、白砂糖、魔芋粉、羟丙基淀粉、醋酸酯淀粉、磷酸酯双淀粉中的一种或几种，经配比、混合、包装加工而成的淀粉制品预拌粉。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。

河南恩苗食品有限公司

QB