



411134S-2022



漯河治锦食品有限公司企业标准

Q/LZS 0002S-2022

预拌粉

2022-05-05 发布

2022-05-05 实施

漯河治锦食品有限公司 发布

前 言

本标准的附录 A 为规范性附录。

本标准由漯河治锦食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：张亚平。

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。

本标准适用于以小麦粉、黑麦粉、全麦粉中的一种或几种为主要原料，添加食品加工用酵母、食用小麦麸皮、玉米粉、糯米粉、荞麦粉、青稞粉、燕麦粉、高粱粉、莜麦粉、薏仁粉、黍米粉、小米粉、稷米粉、藜麦粉、裸麦粉、大豆粉、绿豆粉、红豆粉、豌豆粉、鹰嘴豆粉、芸豆粉、果蔬粉（菠菜、胡萝卜、番茄、南瓜、紫甘蓝、芹菜、西兰花、紫薯、红薯、山药、甜菜、红枣、火龙果、枸杞、草莓、蓝莓、树莓、桑葚中的一种或几种）、食用玉米淀粉、食用木薯淀粉、食用小麦淀粉、食用马铃薯淀粉、大米淀粉、大豆蛋白粉、大豆分离蛋白、乳粉、谷朊粉、鸡蛋粉、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、酵母抽提物、食用盐、白砂糖、食用葡萄糖、红糖、黑糖、黄油粉（黄油、麦芽糊精）、海苔粉、重瓣红玫瑰粉、大麦苗粉、麦芽糊精、味精、香辛料（八角粉、桂皮粉、洋葱粉、干葱粉、大蒜粉、肉桂粉、姜粉、孜然粉、胡椒粉、花椒粉、辣椒粉、小茴香粉中的一种或几种）、酱油粉（酿造酱油、麦芽糊精）、维生素C（抗坏血酸）、酒石酸氢钾、单，双甘油脂肪酸酯、谷氨酸钠、羟丙基二淀粉磷酸酯、乙酰化二淀粉磷酸酯、氧化淀粉、乙酰化双淀粉己二酸酯、羟丙基淀粉、黄原胶、瓜尔胶、明胶、决明胶、羧甲基纤维素钠、磷酸盐（焦磷酸钠、磷酸三钙、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、磷酸二氢钠、磷酸二氢钾、磷酸氢钙、磷酸二氢钙、焦磷酸二氢二钠中的一种或几种）、5'-呈味核苷酸二钠、碳酸钙、碳酸氢钠、葡萄糖酸- δ -内酯、海藻酸钠、酶制剂（ α -淀粉酶、木聚糖酶、脂肪酶、葡糖氧化酶、半纤维素酶、 β -淀粉酶、葡糖淀粉酶、蛋白酶、木瓜蛋白酶、麦芽糖淀粉酶、过氧化氢酶、纤维素酶中的一种或几种，其来源详见附录A）、食品用香精（水果味香精、紫薯香精、抹茶香精、香草香精、奶油味香精、肉味香精中的一种或几种）、高粱红、天然胡萝卜素、甜菜红、柑橘黄中的几种，经配料、混合、包装而成。

2 分类

根据所用原辅料不同，产品分类为：发酵面制品预拌粉、油炸面制品预拌粉、裹粉、煎炸粉预拌粉。

2.1 发酵面制品预拌粉

以小麦粉、黑麦粉、全麦粉中的一种或几种为主要原料，添加食品加工用酵母、食用小麦麸皮、玉米粉、糯米粉、荞麦粉、青稞粉、燕麦粉、高粱粉、莜麦粉、薏仁粉、黍米粉、小米粉、稷米粉、藜麦粉、裸麦粉、大豆粉、绿豆粉、红豆粉、豌豆粉、鹰嘴豆粉、芸豆粉、果蔬粉（菠菜、胡萝卜、番茄、南瓜、紫甘蓝、芹菜、西兰花、紫薯、红薯、山药、甜菜、红枣、火龙果、枸杞、草莓、蓝莓、树莓、桑葚中的一种或几种）、食用玉米淀粉、食用木薯淀粉、食用小麦淀粉、食用马铃薯淀粉、大豆蛋白粉、乳粉、谷朊粉、食用盐、白砂糖、食用葡萄糖、红糖、黑糖、黄油粉（黄油、麦芽糊精）、海苔粉、重瓣红玫瑰粉、大麦苗粉、麦芽糊精、维生素C（抗坏血酸）、酒石酸氢钾、单，双甘油脂肪酸酯、磷酸盐、碳酸钙、碳酸氢钠、羟丙基二淀粉磷酸酯、乙酰化二淀粉磷酸酯、葡萄糖酸- δ -内酯、海藻酸钠、酶制剂、黄原胶、瓜尔胶、明胶、决明胶、羧甲基纤维素钠、高粱红、天然胡

萝卜素、甜菜红、柑橘黄中的几种，经配料、混合、包装而成。

2.2 油炸面制品预拌粉

以小麦粉、黑麦粉、全麦粉中的一种或几种为主要原料，添加食品加工用酵母、玉米粉、糯米粉、荞麦粉、青稞粉、燕麦粉、大豆粉、食用玉米淀粉、食用木薯淀粉、食用小麦淀粉、食用马铃薯淀粉、大米淀粉、大豆蛋白粉、大豆分离蛋白、乳粉、果蔬粉（菠菜、胡萝卜、番茄、南瓜、紫甘蓝、芹菜、西兰花、紫薯、红薯、山药、甜菜、红枣、火龙果、枸杞、草莓、蓝莓、树莓、桑葚中的一种或几种）、鸡蛋粉、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、酵母抽提物、食用盐、白砂糖、食用葡萄糖、黄油粉（黄油、麦芽糊精）、麦芽糊精、味精、香辛料、酱油粉（酿造酱油、麦芽糊精）、维生素 C（抗坏血酸）、酒石酸氢钾、单，双甘油脂肪酸酯、谷氨酸钠、羟丙基二淀粉磷酸酯、乙酰化二淀粉磷酸酯、氧化淀粉、乙酰化双淀粉己二酸酯、羟丙基淀粉、黄原胶、瓜尔胶、明胶、决明胶、羧甲基纤维素钠、磷酸盐、5'-呈味核苷酸二钠、碳酸钙、碳酸氢钠、葡萄糖酸- δ -内酯、酶制剂、食品用香精、高粱红、天然胡萝卜素、甜菜红、柑橘黄中的几种，经配料、混合、包装而成。

2.3 裹粉、煎炸粉预拌粉

以小麦粉、黑麦粉、全麦粉中的一种或几种为主要原料添加食品加工用酵母、玉米粉、糯米粉、荞麦粉、青稞粉、燕麦粉、大豆粉、食用玉米淀粉、食用木薯淀粉、食用小麦淀粉、食用马铃薯淀粉、大米淀粉、大豆蛋白粉、大豆分离蛋白、乳粉、谷朊粉、果蔬粉（菠菜、胡萝卜、番茄、南瓜、紫甘蓝、芹菜、西兰花、紫薯、红薯、山药、甜菜、红枣、火龙果、枸杞、草莓、蓝莓、树莓、桑葚中的一种或几种）、鸡蛋粉、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、酵母抽提物、食用盐、白砂糖、食用葡萄糖、麦芽糊精、味精、香辛料、酱油粉（酿造酱油、麦芽糊精）、酒石酸氢钾、单，双甘油脂肪酸酯、谷氨酸钠、羟丙基二淀粉磷酸酯、乙酰化二淀粉磷酸酯、氧化淀粉、乙酰化双淀粉己二酸酯、羟丙基淀粉、黄原胶、瓜尔胶、明胶、决明胶、羧甲基纤维素钠、磷酸盐、5'-呈味核苷酸二钠、碳酸钙、碳酸氢钠、葡萄糖酸- δ -内酯、酶制剂、食品用香精、高粱红、天然胡萝卜素、甜菜红、柑橘黄中的几种，经配料、混合、包装而成。

上述分类中：

磷酸盐为（焦磷酸钠、磷酸三钙、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、磷酸二氢钠、磷酸二氢钾、磷酸氢钙、磷酸二氢钙、焦磷酸二氢二钠中的一种或几种）中的一种或几种）；

酶制剂为（ α -淀粉酶、木聚糖酶、脂肪酶、葡糖氧化酶、半纤维素酶、 β -淀粉酶、葡糖淀粉酶、蛋白酶、木瓜蛋白酶、麦芽糖淀粉酶、过氧化氢酶、纤维素酶中的一种或几种，其来源详见附录 A）；

香辛料为（八角粉、桂皮粉、洋葱粉、干葱粉、大蒜粉、肉桂粉、姜粉、孜然粉、胡椒粉、花椒粉、辣椒粉、小茴香粉中的一种或几种）；

食品用香精为（水果味香精、紫薯香精、抹茶香精、香草香精、奶油味香精、肉味香精中的一种或几种）。

3 要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 3.1.2 食品加工用酵母应符合 GB 31639 的规定。
- 3.1.3 食用小麦麸皮应符合 NY/T 3218 和 GB 2715 的规定。
- 3.1.4 黑麦粉、全麦粉、玉米粉、糯米粉、荞麦粉、青稞粉、燕麦粉、高粱粉、苡麦粉、薏仁粉、黍米粉、小米粉、稷米粉、藜麦粉、裸麦粉、大豆粉、绿豆粉、红豆粉、豌豆粉、鹰嘴豆粉、芸豆粉应符合 GB 2715 的规定。
- 3.1.5 果蔬粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 3.1.6 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 3.1.7 食用木薯淀粉应符合 GB/T 29343 和 GB 31637 的规定。
- 3.1.8 食用小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。
- 3.1.9 食用马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。
- 3.1.10 大米淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 3.1.11 大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 的规定。
- 3.1.12 大豆分离蛋白应符合 GB 20371 的规定。
- 3.1.13 乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 3.1.14 谷朊粉应符合 GB/T 21924 和 GB 20371 的规定。
- 3.1.15 鸡蛋粉应符合 GB 2749 的规定。
- 3.1.16 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 3.1.17 牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 的规定。
- 3.1.18 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 3.1.19 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 3.1.20 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 3.1.21 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 3.1.22 红糖应符合 GB 13104 的规定。
- 3.1.23 黑糖应符合 QB/T 4567 和 GB 13104 的规定。
- 3.1.24 黄油粉应符合 GB/T 29602 的规定。
- 3.1.25 海苔粉应符合 GB/T 23596 的规定。
- 3.1.26 重瓣红玫瑰粉所用原料重瓣红玫瑰应符合原卫生部公告 2010 年第 3 号（关于批准 DHA 藻油、棉籽低聚糖等 7 种物品为新资源食品及其他相关规定的公告）的规定。
- 3.1.27 大麦苗粉所用原料大麦苗应符合原卫生部公告 2012 年第 8 号《关于将肠膜明串珠菌肠膜亚种列入《可用于食品的菌种名单》的公告》的规定。
- 3.1.28 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。
- 3.1.29 味精应符合 GB 2720 的规定。

- 3.1.30 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 3.1.31 酱油粉应符合 GB 31644 的规定。
- 3.1.32 维生素 C (抗坏血酸) 应符合 GB 14754 的规定。
- 3.1.33 酒石酸氢钾应符合 GB 25556 的规定。
- 3.1.34 单, 双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 3.1.35 谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 的规定。
- 3.1.36 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 3.1.37 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 3.1.38 氧化淀粉应符合 GB 29927 的规定。
- 3.1.39 乙酰化双淀粉己二酸酯应符合 GB 29932 的规定。
- 3.1.40 羟丙基淀粉应符合 GB 29930 的规定。
- 3.1.41 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 3.1.42 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 3.1.43 明胶应符合 GB 6783 的规定。
- 3.1.44 决明胶应符合 GB 31619 的规定。
- 3.1.45 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 3.1.46 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。
- 3.1.47 磷酸三钙应符合 GB 1886.332 的规定。
- 3.1.48 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 3.1.49 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 3.1.50 磷酸二氢钠应符合 GB 1886.336 的规定。
- 3.1.51 磷酸二氢钾应符合 GB 1886.337 的规定。
- 3.1.52 磷酸氢钙应符合 GB 1886.3 的规定。
- 3.1.53 磷酸二氢钙应符合 GB 1886.333 的规定。
- 3.1.54 焦磷酸二氢二钠应符合 GB 1886.328 的规定。
- 3.1.55 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 3.1.56 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 3.1.57 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 3.1.58 葡萄糖酸- δ -内酯应符合 GB 7657 的规定。
- 3.1.59 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 3.1.60 酶制剂应符合 GB 1886.174 的规定。
- 3.1.61 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 3.1.62 高粱红应符合 GB 1886.32 的规定。
- 3.1.63 天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。

3.1.64甜菜红应符合 GB 1886.111 的规定。

3.1.65柑橘黄应符合 GB 1886.346 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	取适量样品，置于洁净的白色瓷盘中，在自然光线下，用肉眼观察其色泽、性状及有无杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气味和滋味，无异味	
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	≤ 16.0	GB 5009.3
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.18	GB 5009.12
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
^b 磷酸盐 (以 PO ₄ ³⁻ 计), g/kg	≤ 5.0 (仅适用于添加磷酸盐的产品)	GB 5009.256

注: *铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

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 食品生产加工过程的卫生要求

食品生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

3.6 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，新食品原料的使用应符合国家相关公告的规定。

4 检验

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

附录 A

- (1) α -淀粉酶 Alpha-amylase(来源于米曲霉 *Aspergillus oryzae* 或地衣芽孢杆菌 *Bacillus licheniformis* 或黑曲霉 *Aspergillus niger*);
- (2) 木聚糖酶 Xylanase (来源于米曲霉 *Aspergillus oryzae* 或黑曲霉 *Aspergillus niger* 或巴斯德毕赤酵母 *Pichia pastoris*);
- (3) 脂肪酶 Lipase (来源于黑曲霉 *Aspergillus niger* 或米曲霉 *Aspergillus oryzae*);
- (4) 葡糖氧化酶 Glucose oxidase (来源于黑曲霉 *Aspergillus niger* 或米曲霉 *Aspergillus oryzae*);
- (5) 半纤维素酶 Hemicellulase (来源于黑曲霉 *Aspergillus niger*);
- (6) β -淀粉酶 beta-amylase (来源于大麦 barley);
- (7) 葡糖淀粉酶 Glucoamylase (来源于黑曲霉 *Aspergillus niger*);
- (8) 蛋白酶 Protease(includingmilkclottingenzymes) (来源于黑曲霉 *Aspergillus niger* 或米黑根毛霉 *Rhizomucormiehei* 或米曲霉 *Aspergillus oryzae*);
- (9) 木瓜蛋白酶 Papai (来源于木瓜 *Caricapapaya*);
- (10) 麦芽糖淀粉酶 Maltogenicamylase (来源于枯草芽孢杆菌 *Bacillussubtili*);
- (11) 过氧化氢酶 Catalase (来源于黑曲霉 *Aspergillus niger* 或牛、猪或马的肝脏 bovine,pigorhorsesliver);
- (12) 纤维素酶 Cellulase (来源于黑曲霉 *Aspergillus niger*)。

编制说明

本标准适用于以小麦粉、黑麦粉、全麦粉中的一种或几种为主要原料，添加食品加工用酵母、食用小麦麸皮、玉米粉、糯米粉、荞麦粉、青稞粉、燕麦粉、高粱粉、苡麦粉、薏仁粉、黍米粉、小米粉、稷米粉、藜麦粉、裸麦粉、大豆粉、绿豆粉、红豆粉、豌豆粉、鹰嘴豆粉、芸豆粉、果蔬粉（菠菜、胡萝卜、番茄、南瓜、紫甘蓝、芹菜、西兰花、紫薯、红薯、山药、甜菜、红枣、火龙果、枸杞、草莓、蓝莓、树莓、桑葚中的一种或几种）、食用玉米淀粉、食用木薯淀粉、食用小麦淀粉、食用马铃薯淀粉、大米淀粉、大豆蛋白粉、大豆分离蛋白、乳粉、谷朊粉、鸡蛋粉、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、酵母抽提物、食用盐、白砂糖、食用葡萄糖、红糖、黑糖、黄油粉（黄油、麦芽糊精）、海苔粉、重瓣红玫瑰粉、大麦苗粉、麦芽糊精、味精、香辛料（八角粉、桂皮粉、洋葱粉、干葱粉、大蒜粉、肉桂粉、姜粉、孜然粉、胡椒粉、花椒粉、辣椒粉、小茴香粉中的一种或几种）、酱油粉（酿造酱油、麦芽糊精）、维生素C（抗坏血酸）、酒石酸氢钾、单，双甘油脂肪酸酯、谷氨酸钠、羟丙基二淀粉磷酸酯、乙酰化二淀粉磷酸酯、氧化淀粉、乙酰化双淀粉己二酸酯、羟丙基淀粉、黄原胶、瓜尔胶、明胶、决明胶、羧甲基纤维素钠、磷酸盐（焦磷酸钠、磷酸三钙、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、磷酸二氢钠、磷酸二氢钾、磷酸氢钙、磷酸二氢钙、焦磷酸二氢二钠中的一种或几种）、5'-呈味核苷酸二钠、碳酸钙、碳酸氢钠、葡萄糖酸- δ -内酯、海藻酸钠、酶制剂（ α -淀粉酶、木聚糖酶、脂肪酶、葡糖氧化酶、半纤维素酶、 β -淀粉酶、葡糖淀粉酶、蛋白酶、木瓜蛋白酶、麦芽糖淀粉酶、过氧化氢酶、纤维素酶中的一种或几种，其来源详见附录A）、食品用香精（水果味香精、紫薯香精、抹茶香精、香草香精、奶油味香精、肉味香精中的一种或几种）、高粱红、天然胡萝卜素、甜菜红、柑橘黄中的几种，经配料、混合、包装而成。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，制定本企业标准，为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中维生素C（抗坏血酸）作为面粉处理剂、抗氧化剂使用；碳酸钙作为膨松剂、面粉处理剂使用。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

漯河治锦食品有限公司