



412598S-2022



白象食品集团（河南）面业有限公司企业标准

Q/BSJM 0003S-2022

煎饼预拌粉

2022-09-15 发布

2022-09-15 实施

白象食品集团（河南）面业有限公司 发布

前 言

本标准由白象食品集团（河南）面业有限公司提出并起草。

本标准起草人：王占良、江潇潇、施文慧。

本标准适用于白象食品集团（河南）面业有限公司。

H N

Q B

煎饼预拌粉

1 范围

本标准规定了煎饼预拌粉的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以小麦粉为主要原料,根据产品品种的不同,添加全麦粉、黑全麦粉、褐全麦粉、谷物粉(玉米粉、玉米糝、黑麦粉、褐麦粉中的一种或几种)、米粉(红米粉、紫米粉、大米粉、黑米粉、糙米粉、粳米粉、红线米粉中的一种或几种)、杂粮粉(苦荞粉、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、粟米粉、藜麦粉中的一种或几种)、果蔬粉(南瓜粉、紫薯粉、土豆粉、山药粉、百合粉、菠菜粉、胡萝卜粉、芹菜粉、甘蓝粉、西兰花粉、番茄粉、大麦苗粉、火龙果粉、芒果粉、椰果粉、草莓粉、蓝莓粉、蔓越莓粉、菠萝粉、香芋粉、红枣粉、香蕉粉、榴莲粉、苹果粉、柠檬粉中的一种或几种)、豆粉(豌豆粉、大豆粉、小豆粉、绿豆粉、红豆粉、黑豆粉、芸豆粉、蚕豆粉、鹰嘴豆粉、豇豆粉中的一种或几种)、坚果及籽类(榛子仁、腰果、花生仁、葵花籽仁、南瓜籽仁、核桃仁、杏仁、开心果仁、松子仁中的一种或几种)、芝麻、葛根粉、食用小麦麸皮、小麦胚芽、食用玉米淀粉、食用小麦淀粉、食用马铃薯淀粉、食用木薯淀粉、食用甘薯淀粉、豌豆淀粉、大米淀粉、糯米粉、粘米粉、魔芋粉、鸡蛋白粉、鸡蛋黄粉、鸡蛋粉、胡萝卜粒、香葱干、酵母、麦芽糊精、大豆蛋白粉、大豆分离蛋白、乳粉、芝士粉、干酪、抹茶粉、茶粉、可可粉、植脂末(氢化大豆油、葡萄糖浆、乳清粉、玉米淀粉)、核桃粉、板栗粉、花生粉、海带粉、海苔、香菇粉、虾皮、可食用鱼粉、墨鱼汁粉(墨鱼汁酱、麦芽糊精、阿拉伯胶、食用盐、香辛料)、羟丙基二淀粉磷酸酯、辛烯基琥珀酸淀粉钠、乙酰化二淀粉磷酸酯、氧化淀粉、乙酰化双淀粉己二酸酯、柠檬酸、幼砂糖、白砂糖、全糖粉、麦芽糖、海藻糖、糖霜、红糖、木糖醇、食用盐、食用海盐、香辛料粉(菖蒲、洋葱、大葱、小葱、韭葱、蒜、高良姜、豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、蒔萝、土茴香、圆叶当归、细叶芹、芹菜、辣根、龙蒿、杨桃、黑芥籽、刺山柑、辣椒、葛缕子、桂皮、肉桂、阴香、大清桂、芫荽、桔茗、姜黄、香茅、枫茅、小豆蔻、阿魏、小茴香、甘草、八角、刺柏、山奈、木姜子、月桂、芒果、薄荷、椒样薄荷、留兰香、调料九里香、肉豆蔻、甜罗勒、甘牛至、牛至、欧芹、多香果、荳蔻、黑胡椒、白胡椒、石榴、迷迭香、胡麻、芝麻、白欧芹、丁香、罗晃子、蒙百里香、百里香、香椿、香早芹、葫芦巴、香莢兰、花椒、姜中的一种或几种)、咖喱粉、牛肉粉调味料、鸡粉调味料、海鲜粉调味料、排骨粉调味料、食品用香精[水果(草莓、蓝莓、香蕉、苹果、哈密瓜、菠萝、桃、柠檬、椰奶、芒果)香精、甜玉米香精、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、斑斓香精中的一种或几种]、酱油粉、谷氨酸钠、呈味核苷酸二钠、羧甲基纤维素钠、瓜尔胶、果胶、黄原胶、海藻酸钠、食品添加剂(单、双甘油脂肪酸酯、酒石酸氢钾中的一种或几种)、食品添加剂{维生素C(抗氧化剂)、改性大豆磷脂、酶制剂[α -淀粉酶(来源黑曲霉*Aspergillus niger*)、脂肪酶(来源黑曲霉*Aspergillus niger*)、半纤维素酶(来源黑

曲霉*Aspergillus niger*)、木聚糖酶(来源枯草芽孢杆菌*Bacillus subtilis*)、葡糖氧化酶(来源米曲霉*Aspergillus oryzae*)、麦芽糖淀粉酶(来源枯草芽孢杆菌*Bacillus subtilis*、谷氨酰胺转氨酶(来源来源茂原链轮丝菌*Streptomyces mobaraensis*)中的一种或几种]、复配膨松剂(碳酸氢钠、磷酸二氢钙、焦磷酸二氢二钠、碳酸钙、单,双甘油脂肪酸酯、食用玉米淀粉)、膨松剂(碳酸氢钠、焦磷酸二氢二钠、磷酸二氢钙、磷酸二氢钠、碳酸钙、碳酸钠、酸式焦磷酸钙、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、磷酸三钙、葡萄糖酸- δ -内酯中的一种或几种)中的一种或几种,按一定比例经配料、混合、包装而成的煎饼预拌粉。

根据产品原料的不同,煎饼预拌粉可以分为煎饼预拌粉、全麦复配煎饼预拌粉、多谷物煎饼预拌粉、杂粮煎饼预拌粉、果蔬煎饼预拌粉、全谷物煎饼预拌粉。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 小麦粉、黑麦粉、褐麦粉应符合GB/T 1355 和 GB 2715的规定。

2.1.2 全麦粉应符合 LS/T 3244的规定。

2.1.3 黑全麦粉、褐全麦粉应符合GB 2715的规定。

2.1.4 玉米粉应符合GB/T 10463和GB 2715的规定。

2.1.5 玉米糝应符合GB/T 22496和GB 2715的规定。

2.1.6 食用甘薯淀粉应符合GB/T 34321和 GB 31637的规定。

2.1.7 莜麦粉应符合GB/T 13360和 GB 2715的规定。

2.1.8 燕麦粉应符合 NY/T 892和 GB 2715的规定。

2.1.9 薏仁粉应符合NY/T 2977和 GB 2715的规定。

2.1.10 高粱粉应符合DB37/T 1401的规定。

2.1.11 糯米粉应符合LS/T 3240的规定。

2.1.12 食用小麦淀粉应符合GB/T 8883和GB 31637的规定。

2.1.13 食用玉米淀粉应符合GB/T 8885和GB 31637的规定。

2.1.14 食用马铃薯淀粉应符合GB/T 8884和GB 31637的规定。

2.1.15 食用木薯淀粉应符合GB/T 29343和GB 31637的规定。

2.1.16 豌豆淀粉、大米淀粉应符合GB 31637的规定。

2.1.17 果蔬粉(南瓜粉、紫薯粉、土豆粉、葛粉、山药粉、百合粉、菠菜粉、胡萝卜粉、芹菜粉、甘蓝粉、西兰花粉、番茄粉、大麦苗粉、火龙果粉、芒果粉、椰果粉、草莓粉、蓝莓粉、蔓越莓粉、菠萝粉、香芋粉、红枣粉、香蕉粉、榴莲粉、苹果粉、柠檬粉)应符合NY/T 1884的规定。

2.1.18 紫薯粉、土豆粉、山药粉应符合NY/T 2984的规定。

2.1.19 粘米粉、豌豆粉、大豆粉、绿豆粉、红豆粉、黑豆粉、芸豆粉、蚕豆粉、黍米粉、小米粉、

稷米粉、红米粉、紫米粉、大米粉、黑米粉、糙米粉、籼米粉、红线米粉、苦荞粉、青稞粉、粟米粉、藜麦粉、荞麦粉、小豆粉、鹰嘴豆粉、豇豆粉应符合 GB 2715的规定。

- 2.1.20食用小麦麸皮应符合NY/T 3218的规定。
- 2.1.21小麦胚芽应符合LS/T 3210的规定。
- 2.1.22谷氨酸钠应符合GB 1886.306的规定。
- 2.1.23胡萝卜粒、香葱干应符合NY/T 959的规定。
- 2.1.24鸡蛋蛋白粉、鸡蛋黄粉、鸡蛋粉应符合GB 2749的规定。
- 2.1.25鱼粉、墨鱼汁粉应符合GB 10136的规定。
- 2.1.26酵母应符合GB 31639的规定。
- 2.1.27幼砂糖应符合QB/T 4564和GB 13104的规定。
- 2.1.28白砂糖应符合GB/T 317 和GB 13104的规定。
- 2.1.29全糖粉应符合 QB/T 4565和GB 13104的规定。
- 2.1.30麦芽糖应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.31海藻糖应符合 GB/T 23529 的规定。
- 2.1.32糖霜应符合 QB/T 4092和GB 13104的规定。
- 2.1.33红糖应符合GB/T 35885和GB 13104的规定。
- 2.1.34木糖醇应符合GB 1886.234的规定。
- 2.1.35食用盐应符合GB/T 5461和GB 2721的规定。
- 2.1.36食用海盐应符合T/HBFIA 0022的规定。
- 2.1.37麦芽糊精应符合GB/T 20882.6和GB 15203的规定。
- 2.1.38大豆蛋白粉、大豆分离蛋白应符合GB/T 22493的规定。
- 2.1.39乳粉应符合GB 19644的规定。
- 2.1.40核桃粉、板栗粉、花生粉应符合GB 19300的规定。
- 2.1.41海带粉应符合GB 19643的规定。
- 2.1.42海苔应符合 GB/T 23596 和 GB 19643 的规定。
- 2.1.43虾皮应符合SC/T 3205的规定。
- 2.1.44魔芋粉应符合NY/T 494的规定。
- 2.1.45坚果及籽类应符合GB 19300的规定。
- 2.1.46芝麻应符合GB/T 11761和GB 19300的规定。
- 2.1.47芝士粉、干酪应符合 GB 5420 的规定。
- 2.1.48抹茶粉应符合 GB/T 34778 的规定。
- 2.1.49茶粉应符合 NY/T 2672 的规定。
- 2.1.50可可粉应符合GB/T 20706的规定。

- 2.1.51植脂末应符合 QB/T 4791 的规定。
- 2.1.52香辛料应符合GB/T 15691的规定。
- 2.1.53咖喱粉应符合GB/T 22266的规定。
- 2.1.54牛肉粉调味料应符合SB/T 10513的规定。
- 2.1.55鸡粉调味料应符合SB/T 10415的规定。
- 2.1.56海鲜粉调味料应符合SB/T 10485的规定。
- 2.1.57排骨粉调味料SB/T 10526的规定
- 2.1.58食品用香精应符合GB 30616的规定。
- 2.1.59酱油粉应符合GB 31644的规定
- 2.1.60柠檬酸应符合GB 1886.235的规定。
- 2.1.61黄原胶应符合GB 1886.41的规定。
- 2.1.62瓜尔胶应符合GB 28403的规定。
- 2.1.63果胶应符合GB 25533的规定。
- 2.1.64海藻酸钠应符合应符合GB 1886.243的规定。
- 2.1.65羧甲基纤维素钠应符合GB 1886.232的规定。
- 2.1.66单,双甘油脂肪酸酯应符合GB 1886.65的规定。
- 2.1.67维生素C应符合GB 14754的规定。
- 2.1.68改性大豆磷脂应符合GB 1886.238的规定。
- 2.1.69酶制剂应符合GB 1886.174的规定。
- 2.1.70脂肪酶应符合GB/T 23535的规定。
- 2.1.71a-淀粉酶应符合GB/T 24401的规定。
- 2.1.72半纤维素酶应符合GB 1886.174的规定。
- 2.1.73木聚糖酶应符合QB/T 4483的规定。
- 2.1.74葡糖氧化酶应符合GB 1886.174的规定。
- 2.1.75麦芽糖淀粉酶应符合GB 1886.174的规定。
- 2.1.76谷氨酰胺转氨酶应符合GB 1886.174的规定。
- 2.1.77复配膨松剂应符合GB 1886.245的规定。
- 2.1.78碳酸氢钠应符合GB 1886.2的规定。
- 2.1.79酒石酸氢钾应符合GB 25556的规定。
- 2.1.80焦磷酸二氢二钠应符合GB 1886.328的规定。
- 2.1.81磷酸二氢钙应符合GB 1886.333的规定。
- 2.1.82碳酸钙应符合GB 1886.214的规定。
- 2.1.83碳酸钠应符合GB 1886.1的规定。

- 2.1.84 磷酸二氢钠应符合GB 1886.336的规定。
- 2.1.85 酸式焦磷酸钙应符合应符合GB 1886.326的规定。
- 2.1.86 焦磷酸钠应符合GB 1886.339的规定。
- 2.1.87 呈味核苷酸二钠应符合GB 1886.171的规定。
- 2.1.88 六偏磷酸钠应符合GB 1886.4的规定。
- 2.1.89 磷酸三钙应符合GB 1886.332的规定。
- 2.1.90 葡萄糖酸- δ -内酯应符合GB 7657的规定。
- 2.1.91 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合GB 29931的规定。
- 2.1.92 辛烯基琥珀酸淀粉钠应符合GB 28303的规定。
- 2.1.93 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合GB 29929的规定。
- 2.1.94 氧化淀粉应符合GB 29927的规定。
- 2.1.95 乙酰化双淀粉己二酸酯应符合GB 29932的规定。
- 2.1.96 葛根粉应符合GB/T 30637的规定。
- 2.1.97 香菇粉应符合GB 7096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	粉状或含有少量颗粒	取100g样品,放在洁净卫生白瓷盘中均匀地摊平,在散射光线下仔细观察样品的性状、色泽;嗅其气味。然后制作相应的成品,以温水漱口,品尝其滋味,并检查有无外来杂质。
色泽	具有该产品应有的色泽	
气味	具有本品应有的气味,无异味	
滋味	具有本品应有的滋味,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	≤ 14.5	GB 5009.3
*铅(以Pb计), mg/kg	≤ 0.18	GB 5009.12
总砷(以As计), mg/kg	≤ 0.50	GB 5009.11
总汞(以Hg计), mg/kg	≤ 0.02	GB 5009.17
镉(以Cd计), mg/kg	≤ 0.10	GB 5009.15

铬（以Cr计），mg/kg	≤	1.0	GB 5009.123
苯并[a]芘，μg/kg	≤	2.0	GB 5009.27
黄曲霉毒素B ₁ ，μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
脱氧雪腐镰刀菌烯醇，μg/kg	≤	1000	GB 5009.111
赭曲霉毒素A，μg/kg	≤	5.0	GB 5009.96
玉米赤霉烯酮，μg/kg	≤	60	GB 5009.209
六六六，mg/kg	≤	0.05	GB/T 5009.19
滴滴涕，mg/kg	≤	0.05	GB/T 5009.19
总磷酸盐 ^a （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.总磷酸盐指标只适用于添加了磷酸盐的产品。

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 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881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

出厂检验项目为：感官要求、水分、净含量及允许短缺量的检验。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为主要原料，根据产品品种的不同，添加全麦粉、黑全麦粉、褐全麦粉、谷物粉（玉米粉、玉米糝、黑麦粉、褐麦粉中的一种或几种）、米粉（红米粉、紫米粉、大米粉、黑米粉、糙米粉、粳米粉、红线米粉中的一种或几种）、杂粮粉（苦荞粉、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、粟米粉、藜麦粉中的一种或几种）、果蔬粉（南瓜粉、紫薯粉、土豆粉、山药粉、百合粉、菠菜粉、胡萝卜粉、芹菜粉、甘蓝粉、西兰花粉、番茄粉、大麦苗粉、火龙果粉、芒果粉、椰果粉、草莓粉、蓝莓粉、蔓越莓粉、菠萝粉、香芋粉、红枣粉、香蕉粉、榴莲粉、苹果粉、柠檬粉中的一种或几种）、豆粉（豌豆粉、大豆粉、小豆粉、绿豆粉、红豆粉、黑豆粉、芸豆粉、蚕豆粉、鹰嘴豆粉、豇豆粉中的一种或几种）、坚果及籽类（榛子仁、腰果、花生仁、葵花籽仁、南瓜籽仁、核桃仁、杏仁、开心果仁、松子仁中的一种或几种）、芝麻、葛根粉、食用小麦麸皮、小麦胚芽、食用玉米淀粉、食用小麦淀粉、食用马铃薯淀粉、食用木薯淀粉、食用甘薯淀粉、豌豆淀粉、大米淀粉、糯米粉、粘米粉、魔芋粉、鸡蛋白粉、鸡蛋黄粉、鸡蛋粉、胡萝卜粒、香葱干、酵母、麦芽糊精、大豆蛋白粉、大豆分离蛋白、乳粉、芝士粉、干酪、抹茶粉、茶粉、可可粉、植脂末（氢化大豆油、葡萄糖浆、乳清粉、玉米淀粉）、核桃粉、板栗粉、花生粉、海带粉、海苔、香菇粉、虾皮、可食用鱼粉、墨鱼汁粉（墨鱼汁酱、麦芽糊精、阿拉伯胶、食用盐、香辛料）、羟丙基二淀粉磷酸酯、辛烯基琥珀酸淀粉钠、乙酰化二淀粉磷酸酯、氧化淀粉、乙酰化双淀粉己二酸酯、柠檬酸、幼砂糖、白砂糖、全糖粉、麦芽糖、海藻糖、糖霜、红糖、木糖醇、食用盐、食用海盐、香辛料粉（菖蒲、洋葱、大葱、小葱、韭葱、蒜、高良姜、豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、蒔萝、土茴香、圆叶当归、细叶芹、芹菜、辣根、龙蒿、杨桃、黑芥籽、刺山柑、辣椒、葛缕子、桂皮、肉桂、阴香、大清桂、芫荽、桔茗、姜黄、香茅、枫茅、小豆蔻、阿魏、小茴香、甘草、八角、刺柏、山奈、木姜子、月桂、芒果、薄荷、椒样薄荷、留兰香、调料九里香、肉豆蔻、甜罗勒、甘牛至、牛至、欧芹、多香果、荳蔻、黑胡椒、白胡椒、石榴、迷迭香、胡麻、芝麻、白欧芹、丁香、罗幌子、蒙百里香、百里香、香椿、香旱芹、葫芦巴、香菜兰、花椒、姜中的一种或几种）、咖喱粉、牛肉粉调味料、鸡粉调味料、海鲜粉调味料、排骨粉调味料、食品用香精〔水果（草莓、蓝莓、香蕉、苹果、哈密瓜、菠萝、桃、柠檬、椰奶、芒果）香精、甜玉米香精、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、斑斓香精中的一种或几种〕、酱油粉、谷氨酸钠、呈味核苷酸二钠、羧甲基纤维素钠、瓜尔胶、果胶、黄原胶、海藻酸钠、食品添加剂（单、双甘油脂肪酸酯、酒石酸氢钾中的一种或几种）、食品添加剂〔维生素C（抗氧化剂）、改性大豆磷脂、酶制剂〔 α -淀粉酶（来源黑曲霉*Aspergillus niger*）、脂肪酶（来源黑曲霉*Aspergillus niger*）、半纤维素酶（来源黑曲霉*Aspergillus niger*）、木聚糖酶（来源枯草芽孢杆菌*Bacillus subtilis*）、葡糖氧化酶（来源米曲霉*Aspergillus oryzae*）、麦芽糖淀粉酶（来源枯草芽孢杆菌*Bacillus subtilis*、谷氨酰胺转氨酶（来源来源茂原链轮丝菌*Streptomyces mobaraensis*）中的一种或几种〕、复配膨松剂（碳酸

氢钠、磷酸二氢钙、焦磷酸二氢二钠、碳酸钙、单，双甘油脂肪酸酯、食用玉米淀粉）、膨松剂（碳酸氢钠、焦磷酸二氢二钠、磷酸二氢钙、磷酸二氢钠、碳酸钙、碳酸钠、酸式焦磷酸钙、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、磷酸三钙、葡萄糖酸- δ -内酯中的一种或几种）中的一种或几种，按一定比例经配料、混合、包装而成的煎饼预拌粉。

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提供依据。

本产品的终产品煎饼在GB 2760中的类别为：06.03小麦粉及其制品。

本标准中铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

白象食品集团（河南）面业有限公司

H N

Q B