



413670 S-2023



河南博明食品有限公司企业标准

Q/HBM 0007S-2023

烹调预拌粉

2023-11-23 发布

2023-11-23 实施

河南博明食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南博明食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：孟成、金洁。

H N
Q B

烹调预拌粉

1 范围

本标准规定了烹调预拌粉的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以食用木薯淀粉、食用马铃薯淀粉、食用小麦淀粉、食用玉米淀粉、食用豌豆淀粉、食用红薯淀粉、藕粉中的一种或多种为主要原料，添加大米粉、食用盐、食糖（白砂糖、赤砂糖、红糖中的一种或几种）、麦芽糊精、食用葡萄糖、低聚异麦芽糖、酵母抽提物、魔芋粉、小麦粉、预糊化淀粉中的一种或多种，经混合、包装等工艺制成的非即食烹调预拌粉。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 食用木薯淀粉应符合 NY/T 875 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.2 食用马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.3 食用小麦淀粉符合 GB/T 8883 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 食用豌豆淀粉、食用红薯淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.6 藕粉应符合 GB/T 25733 的规定。
- 2.1.7 大米粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.8 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.9 食糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.10 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 的规定。
- 2.1.11 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 的规定。
- 2.1.12 低聚异麦芽糖应符合 GB/T 20881 的规定。
- 2.1.13 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.14 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.15 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.16 预糊化淀粉应符合 GB/T 38573 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	≤ 0.18	GB 5009.12
总砷（以 As 计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
食用盐 ^a （以 NaCl 计），g/100g	≤ 8.0	GB 5009.44
注：*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。		
a 仅适用于添加食用盐的产品。		

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 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

应符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目为：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

本标准适用于以食用木薯淀粉、食用马铃薯淀粉、食用小麦淀粉、食用玉米淀粉、食用豌豆淀粉、食用红薯淀粉、藕粉中的一种或多种为主要原料，添加大米粉、食用盐、食糖（白砂糖、赤砂糖、红糖中的一种或几种）、麦芽糊精、食用葡萄糖、低聚异麦芽糖、酵母抽提物、魔芋粉、小麦粉、预糊化淀粉中的一种或多种，经混合、包装等工艺制成的非即食烹调预拌粉。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。

本产品适用于食品烹调过程中勾芡、上浆、挂糊、收汁、裹食油炸等烹调加工用预拌粉。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

河南博明食品有限公司