



413739S-2023



河南思米特食品有限公司企业标准

Q/HSS 0004S-2023

# 冷冻面米制品预拌粉

2023-11-30 发布

2023-11-30 实施

河南思米特食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南思米特食品有限公司提出。

本标准起草单位：河南思米特食品有限公司。

本标准主要起草人：曾祥德。

H N

Q B

# 冷冻面米制品预拌粉

## 1 范围

本标准规定了冷冻面米制品预拌粉的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以小麦粉、大米粉、糯米粉中的一种或几种为主要原料，添加玉米粉、绿豆粉、黄豆粉、豌豆粉、荞麦粉、食用淀粉【玉米淀粉、木薯淀粉、马铃薯淀粉、甘薯淀粉、绿豆淀粉、小麦淀粉、豌豆淀粉、糯玉米淀粉、大米淀粉中的一种或几种】、食用葡萄糖、白砂糖、谷朊粉、食用盐、味精、鸡精调味料、芹菜粉、番茄粉、甜椒粉、奶粉、脱脂奶粉、芝士粉、乳清蛋白粉、水解植物蛋白、酵母抽提物、大豆分离蛋白、酪蛋白、麦芽糊精、魔芋粉、墨鱼汁粉、大豆粉、维生素C、 $\alpha$ -淀粉酶（来源：枯草芽孢杆菌或地衣芽孢杆菌）、木聚糖酶（来源：李氏木霉或绿色木霉）、脂肪酶（来源：黑曲霉）、麦芽糖淀粉酶（来源：枯草芽孢杆菌）、葡糖氧化酶（来源：黑曲霉）、5'-呈味核苷酸二钠（I+G）、磷脂、碳酸氢钠、碳酸钙、柠檬酸钠、葡萄糖酸- $\delta$ -内酯、羟丙基二淀粉磷酸酯、预糊化淀粉、木薯变性淀粉（乙酰化二淀粉磷酸酯）、醋酸酯淀粉、单，双甘油脂肪酸酯、卡拉胶、黄原胶、瓜尔胶、羧甲基纤维素钠、聚丙烯酸钠、海藻糖、赤藓糖醇、海藻酸钠、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、焦磷酸二氢二钠、磷酸氢二钠、磷酸二氢钠、磷酸二氢钙、磷酸二氢钾、磷酸氢二钾、磷酸氢钙、磷酸三钾、六偏磷酸钠、果胶、海藻酸丙二醇酯、碳酸钾、碳酸钠中的一种或几种，经配料、混合、包装而成的冷冻面米制品预拌粉，适用于冷冻面米制品的加工。

根据产品主要原料的不同，可将冷冻面米制品分为：小麦粉类冷冻面米制品预拌粉、米粉类冷冻面米制品预拌粉

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.2 荞麦粉应符合 GB/T 35028 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.3 玉米粉应符合 GB/T 10463 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.4 糯米粉、大米粉、黄豆粉、豌豆粉、绿豆粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.5 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.6 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.7 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 2.1.8 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.9 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T5461 的规定。
- 2.1.10 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.11 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.12 番茄粉应符合 NY/T 957 的规定。
- 2.1.13 芹菜粉、甜椒粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.14 奶粉、脱脂奶粉应符合 GB 19644 的规定。

- 2.1.15 芝士粉应符合 GB 5420 的规定。
- 2.1.16 乳清蛋白粉应符合 GB 11674 的规定。
- 2.1.17 水解植物蛋白、大豆分离蛋白应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.18 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.19 酪蛋白应符合 GB 31638 的规定。
- 2.1.20 墨鱼汁粉应符合 GB 10133 的规定。
- 2.1.21 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.22 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.23 单, 双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.24 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.25 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.26 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.27 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。
- 2.1.28 焦磷酸二氢二钠应符合 GB 1886.328 的规定。
- 2.1.29 磷酸氢二钠应符合 GB 1886.329 的规定。
- 2.1.30 磷酸二氢钠应符合 GB 1886.336 的规定。
- 2.1.31 磷酸二氢钙应符合 GB 1886.333 的规定。
- 2.1.32 磷酸二氢钾应符合 GB 1886.337 的规定。
- 2.1.33 磷酸氢二钾应符合 GB 1886.334 的规定。
- 2.1.34 磷酸氢钙应符合 GB 1886.3 的规定。
- 2.1.35 海藻糖应符合 GB/T 23529 的规定。
- 2.1.36 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.37 磷酸三钾应符合 GB 1886.327 的规定。
- 2.1.38 果胶应符合 GB 25533 的规定。
- 2.1.39 海藻酸丙二醇酯应符合 GB 1886.226 的规定。
- 2.1.40 碳酸钾应符合 GB 25588 的规定。
- 2.1.41 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.42 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.43  $\alpha$ -淀粉酶、木聚糖酶、脂肪酶、麦芽糖淀粉酶、葡糖氧化酶应符合 GB 1886.174 的规定。
- 2.1.44 5'-呈味核苷酸二钠 (I+G) 应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.45 磷脂应符合 GB 1886.358 的规定。
- 2.1.46 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.47 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.48 柠檬酸钠 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.49 葡萄糖酸- $\delta$ -内酯应符合 GB 7657 的规定。
- 2.1.50 聚丙烯酸钠应符合 GB 29948 的规定。

- 2.1.51 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.52 预糊化淀粉应符合 GB/T 38573 的规定。
- 2.1.53 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.54 木薯变性淀粉(乙酰化二淀粉磷酸酯)应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.55 醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 的规定。
- 2.1.56 大豆粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.57 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.58 维生素 C 应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.59 瓜尔胶应符合 GB 28403 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、含有少量晶体及颗粒物	取 100g 样品, 放在洁净卫生白瓷盘中均匀的摊平, 在散射光线下仔细观察样品的性状、色泽、嗅其气味, 并检查有无外来杂质。
色泽	该产品应有的色泽	
气味	该产品应有的气滋味, 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, %	≤ 18	GB 5009.3
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.18	GB 5009.12
镉(以 Cd 计), mg/kg	≤ 0.1 (小麦粉类冷冻面米制品预拌粉) 0.2 (米粉类冷冻面米制品预拌粉)	GB 5009.15
总汞(以 Hg 计), mg/kg	≤ 0.02 (小麦粉类冷冻面米制品预拌粉、 米粉类冷冻面米制品预拌粉)	GB 5009.17
铬(以 Cr 计), mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.123
总砷(以 As 计), mg/kg	≤ 0.5 (除米粉类冷冻面米制品预拌粉以外的产品)	GB 5009.11
无机砷(以 As 计), mg/kg	≤ 0.2 (仅适用于米粉类冷冻面米制品预拌粉)	GB 5009.11

黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , μg/kg	≤	10(仅适用于米粉类冷冻面米制品预拌粉) 5(其他)	GB 5009.22
脱氧雪腐镰刀菌烯醇, μg/kg	≤	1000(仅适用于小麦粉类冷冻面米制品预拌粉)	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(仅适用于小麦粉类冷冻面米制品预拌粉)	GB 5009.209
总磷酸盐 <sup>a</sup> (以 PO <sub>4</sub> <sup>3-</sup> 计), g/kg	≤	5.0	GB 5009.256
苯并[a]芘, μg/kg	≤	2.0	GB 5009.27
注: *铅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。			

## 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、大米粉、糯米粉中的一种或几种为主要原料，添加玉米粉、绿豆粉、黄豆粉、豌豆粉、荞麦粉、食用淀粉【玉米淀粉、木薯淀粉、马铃薯淀粉、甘薯淀粉、绿豆淀粉、小麦淀粉、豌豆淀粉、糯玉米淀粉、大米淀粉中的一种或几种】、食用葡萄糖、白砂糖、谷朊粉、食用盐、味精、鸡精调味料、芹菜粉、番茄粉、甜椒粉、奶粉、脱脂奶粉、芝士粉、乳清蛋白粉、水解植物蛋白、酵母抽提物、大豆分离蛋白、酪蛋白、麦芽糊精、魔芋粉、墨鱼汁粉、大豆粉、维生素 C、 $\alpha$ -淀粉酶（来源：枯草芽孢杆菌或地衣芽孢杆菌）、木聚糖酶（来源：李氏木霉或绿色木霉）、脂肪酶（来源：黑曲霉）、麦芽糖淀粉酶（来源：枯草芽孢杆菌）、葡糖氧化酶（来源：黑曲霉）、5'-呈味核苷酸二钠（I+G）、磷脂、碳酸氢钠、碳酸钙、柠檬酸钠、葡萄糖酸- $\delta$ -内酯、羟丙基二淀粉磷酸酯、预糊化淀粉、木薯变性淀粉（乙酰化二淀粉磷酸酯）、醋酸酯淀粉、单，双甘油脂肪酸酯、卡拉胶、黄原胶、瓜尔胶、羧甲基纤维素钠、聚丙烯酸钠、海藻糖、赤藓糖醇、海藻酸钠、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、焦磷酸二氢二钠、磷酸氢二钠、磷酸二氢钠、磷酸二氢钙、磷酸二氢钾、磷酸氢二钾、磷酸氢钙、磷酸三钾、六偏磷酸钠、果胶、海藻酸丙二醇酯、碳酸钾、碳酸钠中的一种或几种，经配料、混合、包装而成的冷冻面米制品预拌粉，适用于冷冻面米制品的加工。

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》有关规定，特制订本企业标准，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。

河南思米特食品有限公司

QB