



410826S-2023



河南博明食品有限公司企业标准

Q/HBM 0005S-2023

预拌粉

2023-04-12 发布

2023-04-12 实施

河南博明食品有限公司 发布

前 言

附录 A 为规范性附录。

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。

本标准自发布实施之日起代替 Q/HBM 0005S-2022。

H N
Q B

预拌粉

1 范围

本标准规定了预拌粉的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以小麦粉、全麦粉、黑麦粉、全黑麦粉、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、食用红薯淀粉、食用豌豆淀粉、马铃薯全粉、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、小米粉、燕麦粉、玉米粉、大豆粉、绿豆粉、苡麦粉、青稞粉、褐麦粉、大黄米粉、豌豆粉、紫薯粉、地瓜粉、芋头粉、薏仁粉、小麦胚芽粉、食用酵母、芝麻仁、食用小麦麸皮、大豆蛋白粉、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、酸奶粉、谷朊粉、金桔丁、可可粉、全蛋粉、蛋黄粉、鸡蛋白粉、抹茶粉、乳粉、全脂乳粉、脱脂乳粉、乳清粉、芝士粉、干酪、鱼粉、墨鱼汁粉(墨鱼汁酱、麦芽糊精、阿拉伯胶、食用盐、香辛料)、烘焙专用乳味粉[麦芽糊精、起酥油、乳粉、大豆蛋白粉、酪蛋白、食品添加剂(单、双甘油脂肪酸酯、磷酸氢二钾、姜黄、羧甲基纤维素钠)、食用香精]、吉士粉(复配膨松剂)(玉米淀粉、葡萄糖粉、β-胡萝卜素、柠檬黄、日落黄、食品用香精)、牛肉粉调味料、奶油粉、菊粉、椰浆粉(椰浆、麦芽糊精、酪蛋白酸钠)、栀子粉(栀子、麦芽糊精)、重瓣红玫瑰粉、圆苞车前子壳粉、魔芋粉、干海苔、鸡粉调味料、酵母抽提物、植脂末(葡萄糖浆、氢化植物油、精炼植物油、乳粉、单、双甘油脂肪酸酯、硬脂酰乳酸钠、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、大麦苗粉、菠菜粉、柠檬粉、红枣粉、菠萝粉、黄瓜粉、火龙果粉、榴莲粉、草莓粉、番茄粉中的一种或几种)、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)、香辛料(肉豆蔻、草果、砂仁、蒟蒻、辣椒、八角、小茴香、圆叶当归、桂皮、芫荽、香芋、甘草、山奈、薄荷、甘牛至、荜拨、胡椒、丁香、栀子、姜黄、百里香、孜然、花椒、葱、蒜、姜、洋葱中的几种)、赤砂糖、红枣粒、茶粉(绿茶粉、红茶粉、黄茶粉、乌龙茶粉、白茶粉、黑茶粉中的一种或几种)、食品添加剂【柠檬酸、磷酸氢钙、DL-苹果酸、抗坏血酸(维生素C)、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、三聚磷酸钠、碳酸钙、赤藓糖醇、聚葡萄糖、甜菊糖苷、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、硬脂酰乳酸钙、磷酸氢二钠、香兰素、5'-肌苷酸二钠、5'-鸟苷酸二钠、栀子蓝、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、碳酸钙中的几种，加入或不加入单、双甘油脂肪酸酯、DL-苹果酸、柠檬酸、木聚糖酶、食用淀粉中的一

种或几种)、复配添加剂(硫酸钙、抗坏血酸、 α -淀粉酶、淀粉葡萄糖苷酶、葡萄糖氧化酶、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)、碳酸钾、碳酸钠、六偏磷酸钠、乙酰化二淀粉磷酸酯、柠檬酸脂肪酸甘油酯、聚丙烯酸钠、聚氧乙烯(20)山梨醇酐单油酸酯(吐温80)、 α -环状糊精、 γ -环状糊精、卡拉胶、蔗糖脂肪酸酯、双乙酰酒石酸单双甘油酯、海藻酸丙二醇酯、 α -淀粉酶、木糖醇、罗汉果甜苷、丙二醇脂肪酸酯、焦磷酸四钾、焦磷酸钠、单、双甘油脂肪酸酯(油酸、亚油酸、亚麻酸、棕榈酸、山萘酸、硬脂酸、月桂酸)、复配乳化酶制剂(单、双甘油脂肪酸酯、硫酸钙、维生素C、木聚糖酶、 α -淀粉酶、麦芽糖淀粉酶、磷酸三钙、葡萄糖氧化酶、食用玉米淀粉)、复配酶制剂(木聚糖酶、 α -淀粉酶、脂肪酶、葡萄糖氧化酶、食用玉米淀粉)中的一种或几种】、麦芽糖醇、黄油粉、鸡肉粉、红曲红、胭脂虫红、 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、斑斓香精中的一种或几种)中的几种,经配料、混合、包装而成的用于糕点制作加工的预拌粉。

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 全麦粉、全黑麦粉应符合 LS/T 3244 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.3 食用小麦淀粉应符合 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 食用木薯淀粉应符合 GB/T 29343 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.6 食用马铃薯淀粉、食用红薯淀粉、马铃薯全粉、食用豌豆淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.7 大米粉、糯米粉、粘米粉、黑米粉、荞麦粉、大麦粉、小米粉、燕麦粉、紫薯粉、地瓜粉、大豆粉、玉米粉、绿豆粉、苡麦粉、青稞粉、褐麦粉、大黄米粉、豌豆粉、芋头粉、薏仁粉、小麦胚芽粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.8 白砂糖应符合 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、大豆分离蛋白应符合 GB 20371 的规定。

- 2.1.16 海藻糖应符合 GB/T 23529 的规定。
- 2.1.17 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.18 大豆磷脂应符合 LS/T 3219 的规定。
- 2.1.19 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.20 谷氨酸钠(味精)应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.21 起酥油应符合 LS/T 3218 的规定。
- 2.1.22 大豆油应符合 GB 2716 和 GB/T 1535 的规定。
- 2.1.23 葵花籽油应符合 GB 2716 和 GB/T 10464 的规定。
- 2.1.24 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.25 乳糖应符合 GB 25595 的规定。
- 2.1.26 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 2.1.27 可可粉应符合 GB/T 20706 的规定。
- 2.1.28 全蛋粉、鸡蛋白粉、蛋黄粉应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.29 酱油粉应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.30 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。
- 2.1.31 抹茶粉应符合 GB/T 34778 的规定。
- 2.1.32 乳粉、全脂乳粉、脱脂乳粉、酸奶粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.33 芝士粉、干酪应符合 GB 5420 的规定。
- 2.1.34 鱼粉、墨鱼汁粉应符合 GB 10136 的规定。
- 2.1.35 烘焙专用乳味粉、奶油粉、椰浆粉（椰浆、麦芽糊精、酪蛋白酸钠）、栀子粉（栀子、麦芽糊精）、重瓣红玫瑰粉、圆苞车前子壳粉应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.36 菊粉应符合原卫生部公告（2009 年第 5 号）的规定。
- 2.1.37 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.38 干海苔应符合 GB/T 23596 和 GB 19643 的规定。
- 2.1.39 牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 的规定。
- 2.1.40 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.41 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.42 植脂末应符合 QB/T 4791 的规定。
- 2.1.43 果蔬粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.44 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。
- 2.1.45 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.46 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

- 2.1.47 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.48 抗坏血酸应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.49 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.50 乙酰化单、双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.80 的规定。
- 2.1.51 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.52 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.53 酪蛋白酸钠应符合 GB 1886.212 的规定。
- 2.1.54 乙酰化双淀粉己二酸酯应符合 GB 29932 的规定。
- 2.1.55 醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 的规定。
- 2.1.56 磷酸酯双淀粉应符合 GB 29926 的规定。
- 2.1.57 羟丙基淀粉应符合 GB 29930 的规定。
- 2.1.58 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.59 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.60 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.61 聚葡萄糖应符合 GB 25541 的规定。
- 2.1.62 甜菊糖苷应符合 GB 1886.355 的规定。
- 2.1.63 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.64 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。
- 2.1.65 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.66 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.67 丙酸钙应符合 GB 1886.356 的规定。
- 2.1.68 磷脂应符合 GB 1886.358 的规定。
- 2.1.69 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.70 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.71 氧化羟丙基淀粉应符合 GB 29933 的规定。
- 2.1.72 焦磷酸二氢二钠应符合 GB 1886.328 的规定。
- 2.1.73 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.74 碳酸氢铵应符合 GB 1888 的规定。
- 2.1.75 硬脂酰乳酸钠应符合 GB 1886.92 的规定。
- 2.1.76 聚甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.178 的规定。
- 2.1.77 乳酸脂肪酸甘油酯应符合 GB 1886.93 的规定。
- 2.1.78 吉士粉应符合 GB 1886.245 的规定。
- 2.1.79 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。

- 2.1.80 酒石酸氢钾应符合 GB 25556 的规定。
- 2.1.81 葡萄糖酸- δ -内酯应符合 GB 7657 的规定。
- 2.1.82 磷酸二氢钙应符合 GB 1886.333 的规定。
- 2.1.83 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.84 复配膨松剂、复配添加剂、复配乳化剂、复配着色剂、复配酸度调节着色剂、复配乳化酶制剂、复配酶制剂应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.85 碳酸钾应符合 GB 25588 的规定。
- 2.1.86 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.87 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.88 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.89 柠檬酸脂肪酸甘油酯应符合 GB 29951 的规定。
- 2.1.90 聚丙烯酸钠应符合 GB 29948 的规定。
- 2.1.91 聚氧乙烯(20)山梨醇酐单油酸酯(吐温 80)应符合 GB 25554 的规定。
- 2.1.92 α -环状糊精应符合 GB 1886.351 的规定。
- 2.1.93 γ -环状糊精应符合 GB 1886.353 的规定。
- 2.1.94 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.95 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。
- 2.1.96 双乙酰酒石酸单双甘油酯应符合 GB 25539 的规定。
- 2.1.97 海藻酸丙二醇酯应符合 GB 1886.226 的规定。
- 2.1.98 α -淀粉酶应符合 GB 1886.174 的规定。
- 2.1.99 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.100 罗汉果甜苷应符合 GB 1886.77 的规定。
- 2.1.101 丙二醇脂肪酸酯应符合 GB 1886.236 的规定。
- 2.1.102 焦磷酸四钾应符合 GB 1886.340 的规定。
- 2.1.103 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。
- 2.1.104 单、双甘油脂肪酸酯(油酸、亚油酸、亚麻酸、棕榈酸、山嵛酸、硬脂酸、月桂酸)应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.105 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.106 胭脂虫红应符合 GB 1886.315 的规定。
- 2.1.107 β -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.108 姜黄应符合 GB 1886.60 的规定。
- 2.1.109 栀子黄应符合 GB 7912 的规定。
- 2.1.110 植物炭黑应符合 GB 28308 的规定。

- 2.1.111 叶绿素铜钠盐应符合 GB 26406 的规定。
- 2.1.112 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.113 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.114 乳清粉应符合 GB 11674 的规定。
- 2.1.115 磷酸氢钙应符合 GB 1886.3 的规定。
- 2.1.116 红枣粒应符合 GB 16325 的规定。
- 2.1.117 赤砂糖应符合 GB/T 35884 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.118 金桔丁应符合 GB 14884 的规定。
- 2.1.119 茶粉应符合 NY/T 2672 的规定。
- 2.1.120 硬脂酰乳酸钙应符合 GB 1886.179 的规定。
- 2.1.121 磷酸氢二钠应符合 GB 1886.329 的规定。
- 2.1.122 香兰素应符合 GB 1886.16 的规定。
- 2.1.123 5'-肌苷酸二钠应符合 GB 1886.97 的规定。
- 2.1.124 5'-鸟苷酸二钠应符合 GB 1886.170 的规定。
- 2.1.125 栀子蓝应符合 GB 28311 的规定。
- 2.1.126 麦芽糖醇应符合 GB 28307 的规定。
- 2.1.127 黄油粉应符合 GB 15196 的规定。
- 2.1.128 鸡肉粉应符合 GB 2726 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 （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 ^a （以 PO ₄ ³⁻ 计），g/kg	≤	5.0	GB 5009.256
红曲红 ^a ，g/kg	≤	0.9	GB 5009.150
甜菊糖苷 ^a （以甜菊醇当量计），g/kg	≤	0.33	SN/T 3854
黄曲霉毒素 B ₁ ，μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
注：*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定； a 仅适用于添加该食品添加剂的产品的检测； 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。			

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 2760、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。

附录 A



410929S-2018



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

Q/HXK 0001S-2018

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/HXX 0001S-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/HXX 0001S-2018

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。

河南新乡科兴添加剂有限责任公司

H N
Q B

编制说明

本标准适用于以小麦粉、全麦粉、黑麦粉、全黑麦粉、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、食用红薯淀粉、食用豌豆淀粉、马铃薯全粉、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、小米粉、燕麦粉、玉米粉、大豆粉、绿豆粉、苡麦粉、青稞粉、褐麦粉、大黄豆粉、豌豆粉、紫薯粉、地瓜粉、芋头粉、薏仁粉、小麦胚芽粉、食用酵母、芝麻仁、食用小麦麸皮、大豆蛋白粉、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、酸奶粉、谷朊粉、金桔丁、可可粉、全蛋粉、蛋黄粉、鸡蛋白粉、抹茶粉、乳粉、全脂乳粉、脱脂乳粉、乳清粉、芝士粉、干酪、鱼粉、墨鱼汁粉(墨鱼汁酱、麦芽糊精、阿拉伯胶、食用盐、香辛料)、烘焙专用乳味粉[麦芽糊精、起酥油、乳粉、大豆蛋白粉、酪蛋白、食品添加剂(单、双甘油脂肪酸酯、磷酸氢二钾、姜黄、羧甲基纤维素钠)、食用香精]、吉士粉(复配膨松剂)(玉米淀粉、葡萄糖粉、 β -胡萝卜素、柠檬黄、日落黄、食品用香精)、牛肉粉调味料、奶油粉、菊粉、椰浆粉(椰浆、麦芽糊精、酪蛋白酸钠)、栀子粉(栀子、麦芽糊精)、重瓣红玫瑰粉、圆苞车前子壳粉、魔芋粉、干海苔、鸡粉调味料、酵母抽提物、植脂末(葡萄糖浆、氢化植物油、精炼植物油、乳粉、单、双甘油脂肪酸酯、硬脂酰乳酸钠、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、大麦苗粉、菠菜粉、柠檬粉、红枣粉、菠萝粉、黄瓜粉、火龙果粉、榴莲粉、草莓粉、番茄粉中的一种或几种)、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)、香辛料(肉豆蔻、草果、砂仁、茺萝、辣椒、八角、小茴香、圆叶当归、桂皮、芫荽、香芋、甘草、山奈、薄荷、甘牛至、荜拨、胡椒、丁香、栀子、姜黄、百里香、孜然、花椒、葱、蒜、姜、洋葱中的几种)、赤砂糖、红枣粒、茶粉(绿茶粉、红茶粉、黄茶粉、乌龙茶粉、白茶粉、黑茶粉中的一种或几种)、食品添加剂【柠檬酸、磷酸氢钙、DL-苹果酸、抗坏血酸(维生素C)、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、三聚磷酸钠、碳酸钙、赤藓糖醇、聚葡萄糖、甜菊糖苷、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、硬脂酰乳酸钙、磷酸氢二钠、香兰素、5'-肌苷酸二钠、5'-鸟苷酸二钠、栀子蓝、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、碳酸钙中的几种，加入或不加入单、双甘油脂肪酸酯、DL-苹果酸、柠檬酸、木聚糖酶、食用淀粉中的一种或几种)、复配添加剂(硫酸钙、抗坏血酸、 α -淀粉酶、淀粉葡萄糖苷酶、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)、碳酸钾、碳酸钠、六偏磷酸钠、乙酰化二淀粉磷酸酯、柠檬酸脂肪酸甘油酯、聚丙烯酸钠、聚氧乙烯(20)山梨醇酐单油酸酯(吐温80)、 α -环状糊精、 γ -环状糊精、卡拉胶、蔗糖脂肪酸酯、双乙酰酒石酸单双甘油酯、海藻酸丙二醇酯、 α -淀粉酶、木糖醇、罗汉果甜苷、丙二醇脂肪酸酯、焦磷酸四钾、焦磷酸钠、单、双甘油脂肪酸酯(油酸、亚油酸、亚麻酸、棕榈酸、山萘酸、硬脂酸、月桂酸)、复配乳化酶制剂(单、双甘油脂肪酸酯、硫酸钙、维生素C、木聚糖酶、 α -淀粉酶、麦芽糖淀粉酶、磷酸三钙、葡糖氧化酶、食用玉米淀粉)、复配酶制剂(木聚糖酶、 α -淀粉酶、脂肪酶、葡糖氧化酶、食用玉米淀粉)中的一种或几种】、麦芽糖醇、黄油粉、鸡肉粉、红曲红、胭脂虫红、 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、斑斓香精中的一种或几种)中的几种，经配料、混合、包装而成的用于糕点制作加工的预拌粉。

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

Q B