



412226S-2023



河南创新研霖食品科技有限公司企业标准

Q/HCYS 0010S-2023

生干面制品预拌粉

2023-07-24 发布

2023-07-24 实施

河南创新研霖食品科技有限公司 发布

前 言

本标准由河南创新研霖食品科技有限公司提出。

本标准起草单位：河南创新研霖食品科技有限公司。

本标准主要起草人：张楠、孟凡旺。

H N
Q B

生干面制品预拌粉

1 范围

本标准规定了生干面制品预拌粉的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以小麦粉为主要原料，添加玉米粉、绿豆粉、黄豆粉、豌豆粉、荞麦粉、大米粉、糯米粉、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（蜡质玉米淀粉）、莲藕淀粉、大米淀粉、糯米淀粉、小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、八角、小茴香、桂皮、豆蔻、多香果、香叶（月桂叶）、草果（香辛料）、甘草、山奈、百香果、罗勒、牛至、高良姜、花椒、辣椒、胡椒、孜然、大蒜粉、生姜粉、姜黄粉（香辛料）、香葱粉、洋葱粉、黑胡椒粉、白胡椒粉、肉豆蔻粉、芹菜粉、芹菜籽粉、辣椒粉、番茄粉、甜椒粉、酱油粉、奶粉、脱脂奶粉、植物油（大豆油、菜籽油、棉籽油、芝麻油、亚麻籽油、花生油、橄榄油中的一种或几种）、猪油、牛油、芝士粉、乳清蛋白粉、水解植物蛋白、酵母抽提物、调味油（大葱油、洋葱油、大蒜油、黑胡椒油、五香油中的一种或几种）、芝麻香油、大豆分离蛋白、酪蛋白、谷氨酰胺转氨酶、麦芽糊精、魔芋粉、单，双甘油脂肪酸酯、蔗糖脂肪酸酯、黄原胶、卡拉胶、碳酸钠、海藻酸钠、果胶、海藻酸丙二醇酯、可得然胶、双乙酰酒石酸单双甘油酯、田菁胶、亚麻籽胶、栀子黄、墨鱼汁、墨鱼汁粉、香兰素、乙基麦芽酚、姜黄味香精、玉米香精、花生香精、奶味香精、酸奶香精、麻椒精油、藤椒精油、辣椒精油、黑胡椒精油、花椒油树脂、黑胡椒油树脂、辣椒油树脂、牛肉膏香精、猪肉膏香精、鸡肉膏香精中的一种或几种，经配料、混合、包装而成的生干面制品预拌粉，适用于生干面制品的加工。

根据产品原料不同，可将生干面制品预拌粉分为不同类别。

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 八角、小茴香、桂皮、豆蔻、多香果、香叶（月桂叶）、草果、甘草、山奈、百香果、罗勒、牛至、高良姜、花椒、辣椒、胡椒、孜然、大蒜粉、生姜粉、姜黄粉、香葱粉、洋葱粉、黑胡椒粉、白胡椒粉、肉豆蔻粉、芹菜籽粉、辣椒粉应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.13 番茄粉应符合 NY/T 957 的规定。

2.1.14 芹菜粉、甜椒粉应符合 NY/T 1884 的规定。

2.1.15 酱油粉应符合 GB 31644 的规定。

2.1.16 奶粉、脱脂奶粉应符合 GB 19644 的规定。

2.1.17 植物油应符合 GB 2716 的规定。

2.1.18 猪油、牛油应符合 GB 10146 的规定。

2.1.19 芝士粉应符合 GB 5420 的规定。

2.1.20 海藻酸丙二醇酯应符合 GB 1886.226 的规定。

2.1.21 乳清蛋白粉应符合 GB 11674 的规定。

2.1.22 水解植物蛋白、大豆分离蛋白应符合 GB 20371 的规定。

2.1.23 海藻糖应符合 GB/T 23529 的规定。

2.1.24 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。

2.1.25 调味油应符合 NY/T 2111 的规定。

2.1.26 芝麻香油应符合 GB/T8233 和 GB 2716 的规定。

2.1.27 酪蛋白应符合 GB 31638 的规定。

2.1.28 谷氨酰胺转氨酶应符合 GB 1886.174 的规定。

2.1.29 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。

2.1.30 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。

2.1.31 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。

2.1.32 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。

2.1.33 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。

2.1.34 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。

2.1.35 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。

2.1.36 栀子黄应符合 GB 7912 的规定。

2.1.37 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。

2.1.38 墨鱼汁应干净、卫生、无异味，无腐败变质，并符合 GB 2762、GB 31650 的规定。

2.1.39 香兰素应符合 GB 1886.16 的规定。

2.1.40 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。

2.1.42 果胶应符合 GB 25533 的规定。

2.1.43 可得然胶应符合 GB 28304 的规定。

2.1.44 田菁胶应符合 GB 1886.188 的规定。

2.1.45 亚麻籽胶应符合 GB 1886.175 的规定

2.1.46 姜黄味香精、玉米香精、花生香精、奶味香精、酸奶香精、牛肉膏香精、猪肉膏香精、鸡肉膏香精、麻椒精油、藤椒精油、辣椒精油、黑胡椒精油、花椒油树脂、黑胡椒油树脂、辣椒油树脂应符合 GB 30616 的规定。

2.1.47 墨鱼汁粉应符合 GB 10133 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、含有少量结晶体及颗粒物	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	GB 5009.15
总汞(以 Hg 计)，mg/kg	≤ 0.02	GB 5009.17
铬(以 Cr 计)，mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.123
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
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

栀子黄 ^a ，g/kg	≤	0.3	GB 5009.149
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，添加玉米粉、绿豆粉、黄豆粉、豌豆粉、荞麦粉、大米粉、糯米粉、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（蜡质玉米淀粉）、莲藕淀粉、大米淀粉、糯米淀粉、小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、八角、小茴香、桂皮、豆蔻、多香果、香叶（月桂叶）、草果（香辛料）、甘草、山奈、百香果、罗勒、牛至、高良姜、花椒、辣椒、胡椒、孜然、大蒜粉、生姜粉、姜黄粉（香辛料）、香葱粉、洋葱粉、黑胡椒粉、白胡椒粉、肉豆蔻粉、芹菜粉、芹菜籽粉、辣椒粉、番茄粉、甜椒粉、酱油粉、奶粉、脱脂奶粉、植物油（大豆油、菜籽油、棉籽油、芝麻油、亚麻籽油、花生油、橄榄油中的一种或几种）、猪油、牛油、芝士粉、乳清蛋白粉、水解植物蛋白、酵母抽提物、调味油（大葱油、洋葱油、大蒜油、黑胡椒油、五香油中的一种或几种）、芝麻香油、大豆分离蛋白、酪蛋白、谷氨酰胺转氨酶、麦芽糊精、魔芋粉、单，双甘油脂肪酸酯、蔗糖脂肪酸酯、黄原胶、卡拉胶、碳酸钠、海藻酸钠、果胶、海藻酸丙二醇酯、可得然胶、双乙酰酒石酸单双甘油酯、田菁胶、亚麻籽胶、栀子黄、墨鱼汁、墨鱼汁粉、香兰素、乙基麦芽酚、姜黄味香精、玉米香精、花生香精、奶味香精、酸奶香精、麻椒精油、藤椒精油、辣椒精油、黑胡椒精油、花椒油树脂、黑胡椒油树脂、辣椒油树脂、牛肉膏香精、猪肉膏香精、鸡肉膏香精中的一种或几种，经配料、混合、包装而成的生干面制品预拌粉，适用于生干面制品的加工。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。

河南创新研霖食品科技有限公司