



412227S-2023



河南创新研霖食品科技有限公司企业标准

Q/HCYS 0011S-2023

生湿面预拌粉

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

生湿面预拌粉

1 范围

本标准规定了生湿面预拌粉的分类、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、植脂末【葡糖糖浆、氢化植物油、乳清粉、白砂糖、乳粉、食用盐、食品添加剂（酪蛋白酸钠、磷酸二氢钾、单，双甘油酯 脂肪酸酯、硬脂酰乳酸钠）中的几种】、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，双甘油酯脂肪酸酯、蔗糖脂肪酸酯、卡拉胶、黄原胶、海藻酸钠、醋酸酯淀粉（仅限面条预拌粉）、磷酸化二淀粉磷酸酯、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、焦磷酸一氢三钠、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、磷酸氢二铵、磷酸氢钙、磷酸三钾、磷酸三钠、焦磷酸四钾、聚偏磷酸钾、酸式焦磷酸钙、六偏磷酸钠、山梨糖醇、可得然胶、硬脂酰乳酸钙、硬脂酰乳酸钠、L-半胱氨酸盐酸盐（仅限拉面预拌粉）、丙酸、丙酸钠、丙酸钙、单辛酸甘油酯、富马酸、富马酸一钠、果胶、海藻酸丙二醇酯、乳酸钠、双乙酰酒石酸单双甘油酯、碳酸钾、碳酸钠、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、包装而成的生湿面预拌粉，适用于生湿面的加工。

根据产品原料的不同，可将生湿面预拌粉分为：面条预拌粉、饺子皮预拌粉、馄饨皮预拌粉、烧麦皮预拌粉、拉面预拌粉。

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 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 植脂末应符合 QB/T 4791 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 磷酸化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29935 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。
- 2.1.31 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.32 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.33 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。
- 2.1.34 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.35 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.36 醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 的规定。
- 2.1.37 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。

- 2.1.38 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。
- 2.1.39 焦磷酸一氢三钠应符合 GB 1886.348 的规定。
- 2.1.40 焦磷酸二氢二钠应符合 GB 1886.328 的规定。
- 2.1.42 磷酸氢二钠应符合 GB 1886.329 的规定。
- 2.1.43 磷酸二氢钠应符合 GB 1886.336 的规定。
- 2.1.44 磷酸二氢钙应符合 GB 1886.333 的规定。
- 2.1.45 磷酸二氢钾应符合 GB 1886.337 的规定。
- 2.1.46 磷酸氢二钾应符合 GB 1886.334 的规定。
- 2.1.47 磷酸氢二铵应符合 GB 1886.331 的规定。
- 2.1.48 磷酸氢钙应符合 GB 1886.3 的规定。
- 2.1.49 磷酸三钠应符合 GB 1886.338 的规定。
- 2.1.50 焦磷酸四钾应符合 GB 1886.340 的规定。
- 2.1.52 聚偏磷酸钾应符合 GB 1886.325 的规定。
- 2.1.53 酸式焦磷酸钙应符合 GB 1886.326 的规定。
- 2.1.54 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.55 磷酸三钾应符合 GB 1886.327 的规定。
- 2.1.56 可得然胶应符合 GB 28304 的规定。
- 2.1.57 硬脂酰乳酸钙应符合 GB 1886.179 的规定。
- 2.1.58 硬脂酰乳酸钠应符合 GB 1886.92 的规定。
- 2.1.59L 半胱氨酸盐酸盐应符合 GB1886.75 的规定。
- 2.1.60 丙酸应符合 GB1886.210 的规定。
- 2.1.61 丙酸钠应符合 GB25549 的规定。
- 2.1.62 丙酸钙应符合 GB1886.356 的规定。
- 2.1.63 单辛酸甘油酯应符合 GB1886.57 的规定。
- 2.1.64 富马酸应符合 GB 25546 的规定。
- 2.1.65 富马酸一钠应符合 GB1886.88 的规定。
- 2.1.66 果胶应符合 GB 25533 的规定。
- 2.1.67 海藻酸丙二醇酯应符合 GB 1886.226 的规定。
- 2.1.68 双乙酰酒石酸单双甘油酯应符合 GB 25539 的规定。
- 2.1.69 碳酸钾应符合 GB 25588 的规定。
- 2.1.70 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.71 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.72 山梨糖醇应符合 GB 1886.187 的规定。

2.1.73 栀子黄应符合 GB 7912 的规定。

2.1.74 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。

2.1.75 香兰素应符合 GB 1886.16 的规定。

2.1.76 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。

2.1.77 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。

2.1.78 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	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, $\mu\text{g}/\text{kg}$	\leq	5.0	GB 5009.96
玉米赤霉烯酮, $\mu\text{g}/\text{kg}$	\leq	60	GB 5009.209
总磷酸盐 ^a (以 PO_4^{3-} 计), g/kg	\leq	5.0	GB 5009.256
栀子黄 ^a , g/kg	\leq	0.9	GB 5009.149
丙酸及丙酸钙、丙酸钠 ^a (以丙酸计), g/kg	\leq	0.25	GB 5009.120
山梨糖醇 ^a , g/kg	\leq	30	SN/T 3142
苯并[a]芘, $\mu\text{g}/\text{kg}$	\leq	2.0	GB 5009.27
富马酸 ^a , g/kg	\leq	0.6	GB 5009.157
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、植脂末【葡糖糖浆、氢化植物油、乳清粉、白砂糖、乳粉、食用盐、食品添加剂（酪蛋白酸钠、磷酸二氢钾、单，双甘油酯 脂肪酸酯、硬脂酰乳酸钠）中的几种】、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、卡拉胶、黄原胶、海藻酸钠、醋酸酯淀粉（仅限面条预拌粉）、磷酸化二淀粉磷酸酯、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、焦磷酸一氢三钠、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、磷酸二氢铵、磷酸氢钙、磷酸三钾、磷酸三钠、焦磷酸四钾、聚偏磷酸钾、酸式焦磷酸钙、六偏磷酸钠、山梨糖醇、可得然胶、硬脂酰乳酸钙、硬脂酰乳酸钠、L-半胱氨酸盐酸盐（仅限拉面预拌粉）、丙酸、丙酸钠、丙酸钙、单辛酸甘油酯、富马酸、富马酸一钠、果胶、海藻酸丙二醇酯、乳酸钠、双乙酰酒石酸单双甘油酯、碳酸钾、碳酸钠、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、包装而成的生湿面预拌粉，适用于生湿面的加工。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