



412409S-2023



河南罗盖特食品有限公司企业标准

Q/HLS 0006S-2023

发酵面制品预拌粉

2023-08-07 发布

2023-08-07 实施

河南罗盖特食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南罗盖特食品有限公司提出。

本标准起草单位：河南罗盖特食品有限公司。

本标准主要起草人：李 轲。

H N
Q B

发酵面制品预拌粉

1 范围

本标准规定了发酵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，添加或不添加玉米粉、绿豆粉、黄豆粉、豌豆粉、荞麦粉中的一种或几种，添加酵母，经配料、混合、包装而成的发酵面制品预拌粉，适用于发酵面制品的加工。

根据产品原料的不同，可将发酵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 黄豆粉、豌豆粉、绿豆粉应符合 GB 2715 的规定。

2.1.5 酵母应符合 GB/T 20886.1 和 GB 31639 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	粉状	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，%	≤ 16	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
赈曲霉毒素 A，μg/kg	≤	5.0	GB 5009.96
玉米赤霉烯酮，μg/kg	≤	60	GB 5009.209
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。			

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，添加或不添加玉米粉、绿豆粉、黄豆粉、豌豆粉、荞麦粉中的一种或几种，添加酵母，经配料、混合、包装而成的发酵面制品预拌粉，适用于发酵面制品的加工。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。

河南罗盖特食品有限公司

H N

Q B