



412931S-2023



漯河九信食品科技有限公司企业标准

Q/LJS 0002S-2023

预拌粉

2023-09-17 发布

2023-09-17 实施

漯河九信食品科技有限公司 发布

前 言

本标准由漯河九信食品科技有限公司提出。

本标准起草单位：漯河食品职业学院、漯河九信食品科技有限公司。

本标准主要起草人：徐向前、张继浩。

H N
Q B

预拌粉

1 范围

本标准规定了预拌粉的分类、要求、检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以食糖（白砂糖、绵白糖、幼砂糖、冰糖、红糖中的一种或几种）为原料，添加食用葡萄糖、小麦粉、食用淀粉（食用小麦淀粉、食用红薯淀粉、食用绿豆淀粉、食用马铃薯淀粉、食用玉米淀粉、食用木薯淀粉、食用豌豆淀粉、食用芋头淀粉中的一种或几种）中的一种或几种，经定量加注、混合、包装成的用于食品工业的预拌粉（非直接提供给消费者）。

根据原辅料不同，产品可分为不同品种。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 食糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.2 食用葡萄糖应符合 GB 15203 的规定。
- 2.1.3 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.4 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.5 生产用水应符合 GB 5749 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	具有产品应有的性状	取适量样品置于白色瓷盘中，在自然光下用肉眼观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色泽	具有本品应有的色泽	
气味、滋味	具有本品应有的气味、滋味，无异味，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	≤ 18	GB 5009.3
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12

总砷（以 As 计），mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
注：*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 生产加工过程中的卫生要求

生产加工过程中的卫生要求 应符合 GB 14881 的规定。

2.6 其它要求

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

出厂检验项目包括：感官要求、净含量及允许短缺量、水分。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以食糖（白砂糖、绵白糖、幼砂糖、冰糖、红糖中的一种或几种）为原料，添加食用葡萄糖、小麦粉、食用淀粉（食用小麦淀粉、食用红薯淀粉、食用绿豆淀粉、食用马铃薯淀粉、食用玉米淀粉、食用木薯淀粉、食用豌豆淀粉、食用芋头淀粉中的一种或几种）中的一种或几种，经定量加注、混合、包装成的用于食品工业的预拌粉（非直接提供给消费者）。

本标准中预拌粉产品可在粮食加工品、调味品、肉制品、乳制品、饮料、方便食品、饼干、罐头、冷冻饮品、速冻食品、薯类和膨化食品、糖果制品、茶叶及相关制品、酒类、蔬菜制品、水果制品、炒货食品及坚果制品、蛋制品、可可及焙烤咖啡产品、水产制品、淀粉及淀粉制品、糕点、豆制品、蜂产品、保健食品、特殊医学用途配方食品、婴幼儿配方食品、特殊膳食食品和其他食品中使用。

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依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

漯河九信食品科技有限公司