



412996S-2023



河南原川生物科技有限公司企业标准

Q/HYSK 0001S-2023

发酵面制品用预拌粉

2023-09-21 发布

2023-09-21 实施

河南原川生物科技有限公司 发布

前 言

本标准由河南原川生物科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：王银娥。

本标准替代 Q/HYSK 0001S-2022。

H N
Q B

发酵面制品用预拌粉

1 范围

本标准规定了发酵面制品用预拌粉的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以小麦粉、全麦粉、黑全麦粉、黑小麦粉、褐全麦粉的一种或几种为为原料，加入高活性干酵母、燕麦粉、荞麦粉、大米粉、小麦粉、小麦胚、玉米粉、熟化玉米粉、玉米糝、黑小麦粉、褐麦粉、苦荞粉、荞麦米、燕麦片、粘米粉、糯米粉、红米粉、紫米粉、小米粉、黑米粉、糙米粉、粳米粉、红线米粉、青稞粉、高粱粉、苡麦粉、薏仁粉、黍米粉、稷米粉、藜麦粉、豌豆粉、大豆粉、大豆碎、绿豆粉、红豆粉、黑豆粉、芸豆粉、蚕豆粉、鹰嘴豆粉、食用小麦麸（麸皮或麸粉）、茯苓粉、香菇粉、猴头菇粉、莲子粉、芡实粉、百合粉、葛根粉、芝麻、黑芝麻粉、奇亚籽、南瓜籽仁、花生仁（碎）、核桃仁（碎）、杏仁、果蔬粉[椰子粉、山药粉、芋头粉、南瓜粉、紫薯粉、地瓜（红薯）粉、菠菜粉、胡萝卜粉、番茄粉、火龙果粉、芒果粉、草莓粉、菠萝粉、榴莲粉、苹果粉、香芋粉、蓝莓粉、红枣粉、甜菜粉、桑葚粉、枸杞粉、山楂粉、蒲公英粉、陈皮粉中的一种或几种]、椰浆粉、食用小麦淀粉、食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、食用木薯淀粉、亚麻籽、亚麻籽粉、紫苏籽、DHA 藻油粉、小麦膳食纤维粉、玉米膳食纤维粉、燕麦膳食纤维粉、大豆膳食纤维粉、柑橘纤维、苹果纤维、豌豆纤维、香蕉纤维、马铃薯纤维、芹菜纤维、甘蔗纤维、乳粉、全脂乳粉、脱脂乳粉、乳清粉、芝士粉、大麦苗粉、小麦苗粉、谷朊粉、改性大豆磷脂、大豆蛋白粉、大豆分离蛋白、食用盐、幼砂糖、白砂糖、绵白糖、赤砂糖、红糖、食用葡萄糖、绿茶粉、抹茶粉、红茶粉、黄茶粉、乌龙茶粉、白茶粉、黑茶粉、可可粉、咖啡粉、海藻糖、赤藓糖醇、木糖醇、低聚果糖、低聚异麦芽糖、全糖粉、糖霜、麦芽糖、麦芽糊精、乳糖、乳酸菌（植物乳植杆菌、干酪乳酪杆菌、鼠李糖乳酪杆菌、嗜酸乳杆菌的一种或几种）、复配酶制剂（ α -淀粉酶、木聚糖酶、脂肪酶、麦芽糖淀粉酶、谷氨酰胺转氨酶、葡糖淀粉酶、葡糖氧化酶、半纤维素酶中的一种或几种，加入或不加入单、双甘油脂肪酸酯、磷酸二氢钙、硫酸钙、抗坏血酸、硬脂酰乳酸钠、食用玉米淀粉、大豆粉、大豆蛋白粉、大豆膳食纤维、小麦粉中的一种或几种）、羟丙基二淀粉磷酸酯、单，双甘油脂肪酸酯、磷酸二氢钙、磷酸氢钙、乙酰化双淀粉己二酸酯、焦磷酸二氢二钠、葡萄糖酸- δ -内酯、抗坏血酸（维生素 C）、碳酸氢钠、碳酸钙、柠檬酸、硫酸钙、海藻酸钠、柠檬酸钠、氯化钾、黄原胶、瓜尔胶、卡拉胶、DL-苹果酸、乙酰化单，双甘油脂肪酸酯、羧甲基纤维素钠、酪蛋白酸钠、醋酸酯淀粉、磷酸酯双淀粉、羟丙基淀粉、三聚磷酸钠、单硬脂酸甘油酯、氧化羟丙基淀粉、碳酸氢铵、硬脂酰乳酸钠、硬脂酰乳酸钙、磷酸氢二钠、香兰素、酒石酸氢钾、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、 α -环状糊精、 γ -环状糊精、海藻酸丙二醇酯、罗汉果甜苷、焦磷酸四钾、焦磷酸钠、微晶纤维素、酶制剂（木聚糖酶、 α -淀粉酶、脂肪酶、纤维素酶、麦芽糖淀粉酶、葡糖氧化酶、谷氨酰胺转氨酶中的一种或几种）、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、磷酸二氢钠、葡萄糖酸- δ -内酯、DL-苹果酸、柠檬酸、木聚糖酶、食用淀粉中的一种或几种）中的一种或几种，经配料、混合、包装而成的用于馒头、包子、花卷、发糕等发酵面制品用预拌粉。

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 全麦粉应符合 LS/T 3244 的规定。

2.1.3 黑全麦粉、黑小麦粉、褐全麦粉、褐麦粉、燕麦粉、荞麦粉、大米粉、玉米粉、玉米糝、粘米粉、糯米粉、红米粉、紫米粉、大米粉、小米粉、黑米粉、糙米粉、籼米粉、红线米粉、苦荞粉、青稞粉、高粱粉、莜麦粉、薏仁粉、黍米粉、稷米粉、藜麦粉、豌豆粉、大豆粉、大豆碎、绿豆粉、红豆粉、黑豆粉、芸豆粉、蚕豆粉、燕麦片、鹰嘴豆粉应符合 GB 2715 的规定。

2.1.4 熟化玉米粉应符合 GB 19640 的规定。

2.1.5 高活性干酵母应符合 GB 31639 的规定。

2.1.6 果蔬粉应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.7 椰浆粉应符合 GB/T 29602 的规定。

2.1.8 茯苓粉、香菇粉、猴头菇粉应符合 GB 7096 的规定。

2.1.9 葛根粉应符合 GB/T 30637 的规定。

2.1.10 食用小麦麸（麸皮或麸粉）应符合 NY/T 3218 的规定。

2.1.11 芝麻、黑芝麻粉、奇亚籽、南瓜籽仁、花生仁（碎）、核桃仁（碎）、杏仁应符合 GB 19300 的规定。

2.1.12 食用小麦淀粉、食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、食用木薯淀粉应符合 GB 31637 的规定。

2.1.13 小麦胚应符合 LS/T 3210 的规定。

2.1.14 亚麻籽、亚麻籽粉、紫苏籽应符合 GB 19300 的规定。

2.1.15 DHA 藻油粉应符合 GB/T 29602 的规定，其中原料应符合原卫生部公告（2010 年第 3 号）的规定。

2.1.16 小麦膳食纤维粉、玉米膳食纤维粉、燕麦膳食纤维粉、大豆膳食纤维粉、豌豆纤维应符合 QB/T 5028 的规定。

2.1.17 柑橘纤维、苹果纤维、香蕉纤维、马铃薯纤维、芹菜纤维、甘蔗纤维应符合 QB/T 5027 的规定。

2.1.18 乳粉、全脂乳粉、脱脂乳粉应符合 GB 19644 的规定。

2.1.19 乳清粉应符合 GB 11674 的规定。

2.1.20 芝士粉应符合 GB 5420 的规定。

2.1.21 大麦苗粉、小麦苗粉应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.22 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。

2.1.23 改性大豆磷脂应符合 GB 1886.238 的规定。

- 2.1.24大豆蛋白粉、大豆分离蛋白应符合 SB/T 10649 和 GB 20371 的规定。
- 2.1.25食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.26幼砂糖、白砂糖、绵白糖、赤砂糖、红糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.27食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.28绿茶粉、红茶粉、黄茶粉、乌龙茶粉、白茶粉、黑茶粉应符合 NY/T 2672 的规定。
- 2.1.29抹茶粉应符合 GB/T 34778 的规定。
- 2.1.30可可粉应符合 GB/T 20706 的规定。
- 2.1.31咖啡粉应符合 NY/T 605 的规定。
- 2.1.32海藻糖应符合 GB/T 23529 的规定。
- 2.1.33赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.34木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.35低聚果糖应符合 GB 1903.40 的规定。
- 2.1.36低聚异麦芽糖应符合 GB/T 20881 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.37全糖粉应符合 QB/T 4565 的规定。
- 2.1.38糖霜应符合 QB/T 4092 的规定。
- 2.1.39麦芽糖应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.40麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.41乳糖应符合 GB 25595 的规定。
- 2.1.42乳酸菌应符合 QB/T 4575 和国家卫健委 2022 年第 4 号公告的规定。
- 2.1.43复配酶制剂应符合 GB 1886.174 的规定。
- 2.1.44羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.45单，双甘油脂肪酸酯、单硬脂酸甘油酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.46磷酸二氢钙应符合 GB 1886.333 的规定。
- 2.1.47磷酸氢钙应符合 GB 1886.3 的规定。
- 2.1.48聚甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.178 的规定。
- 2.1.49乙酰化双淀粉己二酸酯应符合 GB 29932 的规定。
- 2.1.50焦磷酸二氢二钠应符合 GB 1886.328 的规定。
- 2.1.51葡萄糖酸- δ -内酯应符合 GB 7657 的规定。
- 2.1.52抗坏血酸应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.53硬脂酰乳酸钠应符合 GB 1886.92 的规定。
- 2.1.54碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.55碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.56柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

- 2.1.57硫酸钙应符合 GB 1886.6 的规定。
- 2.1.58海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.59柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.60氯化钾应符合 GB 25585 的规定。
- 2.1.61乳酸钙应符合 GB 1886.21 的规定。
- 2.1.62黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.63瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.64卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.65DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.66乙酰化单、双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.80 的规定。
- 2.1.67羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.68酪蛋白酸钠应符合 GB 1886.212 的规定。
- 2.1.69醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 的规定。
- 2.1.70磷酸酯双淀粉应符合 GB 29926 的规定。
- 2.1.71羟丙基淀粉应符合 GB 29930 的规定。
- 2.1.72三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.73磷脂应符合 GB 1886.358 的规定。
- 2.1.74氧化羟丙基淀粉应符合 GB 29933 的规定。
- 2.1.75碳酸氢铵应符合 GB 1888 的规定。
- 2.1.76硬脂酰乳酸钠应符合 GB 1886.92 的规定。
- 2.1.77硬脂酰乳酸钙应符合 GB 1886.179 的规定。
- 2.1.78磷酸氢二钠应符合 GB 1886.329 的规定。
- 2.1.79香兰素应符合 GB 1886.16 的规定。
- 2.1.80酒石酸氢钾应符合 GB 25556 的规定。
- 2.1.81碳酸钾应符合 GB 25588 的规定。
- 2.1.82碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.83六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.84乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.85柠檬酸脂肪酸甘油酯应符合 GB 29951 的规定。
- 2.1.86聚丙烯酸钠应符合 GB 29948 的规定。
- 2.1.87 α -环状糊精应符合 GB 1886.351 的规定。
- 2.1.88 γ -环状糊精应符合 GB 1886.353 的规定。
- 2.1.89海藻酸丙二醇酯应符合 GB 1886.226 的规定。

- 2. 1. 90罗汉果甜苷应符合 GB 1886. 77 的规定。
- 2. 1. 91焦磷酸四钾应符合 GB 1886. 340 的规定。
- 2. 1. 92焦磷酸钠应符合 GB 1886. 339 的规定。
- 2. 1. 93酶制剂应符合 GB 1886. 174 的规定。
- 2. 1. 94复配膨松剂应符合 GB 26687 的规定。
- 2. 1. 95微晶纤维素应符合 GB 1886. 103 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、无结块	取适量试样置于洁净的白色盘（瓷盘或同类容器）中，在自然光下观察色泽、性状和杂质，闻其气味
色 泽	具有产品应有的色泽	
气 味	具有本产品特有的气味，无异味	
杂 质	无正常视力可见外来杂质	

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,%	≤ 14. 5	GB 5009. 3
黄曲霉毒素 B ₁ , μ g/kg	≤ 5. 0	GB 5009. 22
铅*(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0. 19	GB 5009. 12
磷酸盐 ^a （以 PO ₄ ³⁻ 计）, g/kg	≤ 5. 0	GB 5009. 256
*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。		
^a 仅适用于使用磷酸盐的产品的检验。		

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 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合GB 14881和GB 13122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

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

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以小麦粉、全麦粉、黑全麦粉、黑小麦粉、褐全麦粉的一种或几种为为原料，加入高活性干酵母、燕麦粉、荞麦粉、大米粉、小麦粉、小麦胚、玉米粉、熟化玉米粉、玉米糝、黑小麦粉、褐麦粉、苦荞粉、荞麦米、燕麦片、粘米粉、糯米粉、红米粉、紫米粉、小米粉、黑米粉、糙米粉、籼米粉、红线米粉、青稞粉、高粱粉、莜麦粉、薏仁粉、黍米粉、稷米粉、藜麦粉、豌豆粉、大豆粉、大豆碎、绿豆粉、红豆粉、黑豆粉、芸豆粉、蚕豆粉、鹰嘴豆粉、食用小麦麸（麸皮或麸粉）、茯苓粉、香菇粉、猴头菇粉、莲子粉、芡实粉、百合粉、葛根粉、芝麻、黑芝麻粉、奇亚籽、南瓜籽仁、花生仁（碎）、核桃仁（碎）、杏仁、果蔬粉[椰子粉、山药粉、芋头粉、南瓜粉、紫薯粉、地瓜（红薯）粉、菠菜粉、胡萝卜粉、番茄粉、火龙果粉、芒果粉、草莓粉、菠萝粉、榴莲粉、苹果粉、香芋粉、蓝莓粉、红枣粉、甜菜粉、桑葚粉、枸杞粉、山楂粉、蒲公英粉、陈皮粉中的一种或几种]、椰浆粉、食用小麦淀粉、食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、食用木薯淀粉、亚麻籽、亚麻籽粉、紫苏籽、DHA 藻油粉、小麦膳食纤维粉、玉米膳食纤维粉、燕麦膳食纤维粉、大豆膳食纤维粉、柑橘纤维、苹果纤维、豌豆纤维、香蕉纤维、马铃薯纤维、芹菜纤维、甘蔗纤维、乳粉、全脂乳粉、脱脂乳粉、乳清粉、芝士粉、大麦苗粉、小麦苗粉、谷朊粉、改性大豆磷脂、大豆蛋白粉、大豆分离蛋白、食用盐、幼砂糖、白砂糖、绵白糖、赤砂糖、红糖、食用葡萄糖、绿茶粉、抹茶粉、红茶粉、黄茶粉、乌龙茶粉、白茶粉、黑茶粉、可可粉、咖啡粉、海藻糖、赤藓糖醇、木糖醇、低聚果糖、低聚异麦芽糖、全糖粉、糖霜、麦芽糖、麦芽糊精、乳糖、乳酸菌（植物乳植杆菌、干酪乳酪杆菌、鼠李糖乳酪杆菌、嗜酸乳杆菌的一种或几种）、复配酶制剂（ α -淀粉酶、木聚糖酶、脂肪酶、麦芽糖淀粉酶、谷氨酰胺转氨酶、葡糖淀粉酶、葡糖氧化酶、半纤维素酶中的一种或几种，加入或不加入单、双甘油脂肪酸酯、磷酸二氢钙、硫酸钙、抗坏血酸、硬脂酰乳酸钠、食用玉米淀粉、大豆粉、大豆蛋白粉、大豆膳食纤维、小麦粉中的一种或几种）、羟丙基二淀粉磷酸酯、单、双甘油脂肪酸酯、磷酸二氢钙、磷酸氢钙、乙酰化双淀粉己二酸酯、焦磷酸二氢二钠、葡萄糖酸- δ -内酯、抗坏血酸（维生素 C）、碳酸氢钠、碳酸钙、柠檬酸、硫酸钙、海藻酸钠、柠檬酸钠、氯化钾、黄原胶、瓜尔胶、卡拉胶、DL-苹果酸、乙酰化单、双甘油脂肪酸酯、羧甲基纤维素钠、酪蛋白酸钠、醋酸酯淀粉、磷酸酯双淀粉、羟丙基淀粉、三聚磷酸钠、单硬脂酸甘油酯、氧化羟丙基淀粉、碳酸氢铵、硬脂酰乳酸钠、硬脂酰乳酸钙、磷酸氢二钠、香兰素、酒石酸氢钾、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、 α -环状糊精、 γ -环状糊精、海藻酸丙二醇酯、罗汉果甜苷、焦磷酸四钾、焦磷酸钠、微晶纤维素、酶制剂（木聚糖酶、 α -淀粉酶、脂肪酶、纤维素酶、麦芽糖淀粉酶、葡糖氧化酶、谷氨酰胺转氨酶中的一种或几种）、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、磷酸二氢钠、葡萄糖酸- δ -内酯、DL-苹果酸、柠檬酸、木聚糖酶、食用淀粉中的一种或几种）中的一种或几种，经配料、混合、包装而成的用于馒头、包子、花卷、发糕等发酵面制品用预拌粉。

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。

河南原川生物科技有限公司

H N
Q B