



412666S-2024



郑州源可食品科技有限公司企业标准

Q/ZYS 0003S-2024

冷冻面米制品预拌粉

2024-10-21 发布

2024-10-21 实施

郑州源可食品科技有限公司 发布

前 言

本标准由郑州源可食品科技有限公司提出。

本标准起草单位：郑州源可食品科技有限公司。

本标准主要起草人：李玉水、李云山。

H N
Q B

冷冻面米制品预拌粉

1 范围

本标准规定了冷冻面米制品预拌粉的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以小麦粉、玉米粉、荞麦粉、大米粉、糯米粉、绿豆粉、豌豆粉中的一种或几种为主要原料，添加或不添加黄豆粉、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、香辛料粉【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、蒜粉、姜粉、姜黄、香葱粉、洋葱粉、黑胡椒、白胡椒、肉豆蔻中的一种或几种】、芹菜粉、辣椒粉、番茄粉、甜椒粉、酱油粉、奶粉、脱脂奶粉、芝士粉、乳清蛋白粉、墨鱼汁粉、酵母抽提物、大豆分离蛋白、大豆蛋白粉、大豆膳食纤维粉、麦芽糊精、磷脂、大豆磷脂、魔芋粉中的一种或几种，添加或不添加 5'-呈味核苷酸二钠（I+G）、酪蛋白、瓜尔胶、单，双甘油脂肪酸酯、黄原胶、羧甲基纤维素钠、聚丙烯酸钠、卡拉胶、醋酸酯淀粉、辛烯基琥珀酸淀粉钠、乙酰化二淀粉磷酸酯、乙酰化双淀粉己二酸酯、磷酸酯双淀粉、羟丙基淀粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、氧化淀粉、氧化羟丙基淀粉、酸处理淀粉、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、焦磷酸二氢二钠、磷酸二氢钠、磷酸二氢钙、磷酸三钠、六偏磷酸钠、碳酸钠、碳酸氢钠、碳酸钙、柠檬酸钠、海藻酸钠、海藻酸钾、D-异抗坏血酸钠、木糖醇、酪蛋白酸钠、微晶纤维素、羟丙基甲基纤维素、维生素 C、双乙酰酒石酸单双甘油酯、乳酸脂肪酸甘油酯、可溶性大豆多糖、赤藓糖醇、槐豆胶、L-半胱氨酸盐酸盐、柠檬酸脂肪酸甘油酯、果胶、海藻酸丙二醇酯、碳酸钾、海藻糖、氯化钾、谷氨酰胺转氨酶、葡糖氧化酶、半纤维素酶、脂肪酶、木聚糖酶、 α -淀粉酶、结冷胶、琼脂、葡萄糖酸- δ -内酯、羟丙基甲基纤维素、甲基纤维素、辣椒红、 β -胡萝卜素、香兰素、乙基麦芽酚、食品用香精中的一种或几种，经配料、混合、包装而成的冷冻面米制品预拌粉，适用于冷冻面米制品的加工。

根据产品主要原料的不同，可将冷冻面米制品预拌粉分为：小麦粉类冷冻面米制品预拌粉、米粉类冷冻面米制品预拌粉、玉米粉类冷冻面米制品预拌粉、杂粮粉类冷冻面米制品预拌粉。

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 香辛料粉应符合 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 墨鱼汁粉应符合 GB 10133 的规定。
- 2.1.18 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.19 芝士粉应符合 GB 5420 的规定。
- 2.1.20 大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 的规定。
- 2.1.21 乳清蛋白粉应符合 GB 11674 的规定。
- 2.1.22 大豆分离蛋白应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.23 5'-呈味核苷酸二钠 (I+G) 应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.24 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.25 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.26 磷脂应符合 GB1886.358 的规定。
- 2.1.27 大豆磷脂应符合 LS/T 3219 的规定。
- 2.1.28 酪蛋白应符合 GB 31638 的规定。
- 2.1.29 谷氨酰胺转氨酶、葡糖氧化酶、半纤维素酶、脂肪酶、木聚糖酶、 α -淀粉酶应符合 GB 1886.174 的规定。
- 2.1.30 结冷胶应符合 GB 25535 的规定。
- 2.1.31 琼脂应符合 GB 1886.239 的规定。
- 2.1.32 葡萄糖酸- δ -内酯应符合 GB 7657 的规定。
- 2.1.33 羟丙基甲基纤维素应符合 GB 1886.109 的规定。
- 2.1.34 甲基纤维素应符合 GB 1886.256 的规定。
- 2.1.35 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.36 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.37 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.38 聚丙烯酸钠应符合 GB 29948 的规定。
- 2.1.39 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。

- 2.1.40 醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 的规定。
- 2.1.41 辛烯基琥珀酸淀粉钠应符合 GB 28303 的规定。
- 2.1.42 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.43 乙酰化双淀粉己二酸酯应符合 GB 29932 的规定。
- 2.1.44 磷酸酯双淀粉应符合 GB 29926 的规定。
- 2.1.45 羟丙基淀粉应符合 GB 29930 的规定。
- 2.1.46 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.47 氧化淀粉应符合 GB 29927 的规定。
- 2.1.48 氧化羟丙基淀粉应符合 GB 29933 的规定。
- 2.1.49 酸处理淀粉应符合 GB 29928 的规定。
- 2.1.50 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.51 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。
- 2.1.52 大豆膳食纤维粉应符合 GB/T 22494 的规定。
- 2.1.53 焦磷酸二氢二钠应符合 GB 1886.328 的规定。
- 2.1.54 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.55 槐豆胶应符合 GB 29945 的规定。
- 2.1.56 半胱氨酸盐酸盐应符合 GB1886.75 的规定。
- 2.1.57 柠檬酸脂肪酸甘油酯应符合 GB 29951 的规定。
- 2.1.58 果胶应符合 GB 25533 的规定。
- 2.1.59 海藻酸丙二醇酯应符合 GB 1886.226 的规定。
- 2.1.60 碳酸钾应符合 GB 25588 的规定。
- 2.1.61 海藻糖应符合 GB/T 23529 的规定。
- 2.1.62 氯化钾应符合 GB 25585 的规定。
- 2.1.63 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.64 磷酸二氢钠应符合 GB 1886.336 的规定。
- 2.1.65 磷酸二氢钙应符合 GB 1886.333 的规定。
- 2.1.66 磷酸三钠应符合 GB 1886.338 的规定。
- 2.1.67 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.68 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.69 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.70 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.71 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.72 柠檬酸钠 GB 1886.25 的规定。

2. 1. 74 海藻酸钠应符合 GB 1886. 243 的规定。
2. 1. 75 海藻酸钾应符合 GB 29988 的规定。
2. 1. 76 木糖醇应符合 GB 1886. 234 的规定。
2. 1. 77 β -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
2. 1. 78 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
2. 1. 79 香兰素应符合 GB 1886. 16 的规定。
2. 1. 80 酪蛋白酸钠应符合 GB 1886. 212 的规定。
2. 1. 81 微晶纤维素应符合 GB 1886. 103 的规定。
2. 1. 82 羟丙基甲基纤维素应符合 GB 1886. 109 的规定。
2. 1. 83 维生素 C 应符合 GB 14754 的规定。
2. 1. 84 双乙酰酒石酸单双甘油酯应符合 GB 25539 的规定。
2. 1. 85 乳酸脂肪酸甘油酯应符合 GB 1886. 93 的规定。
2. 1. 86 可溶性大豆多糖应符合 GB 1886. 322 的规定。
2. 1. 87 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
2. 1. 88 食品用香精应符合 GB 30616 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	仅适用于以小麦粉、玉米粉、荞麦粉、绿豆粉、豌豆粉为主要原料的冷冻面米制品预拌粉 ≤	0.1	GB 5009.15
	仅适用于以大米粉、糯米粉为主要原料的冷冻面米制品预拌粉 ≤	0.2	
总汞(以 Hg 计), mg/kg	仅适用于以小麦粉、玉米粉、大米粉、糯米粉为主要原料的冷冻面米制品预拌粉 ≤	0.02	GB 5009.17
铬(以 Cr 计), mg/kg	≤	1.0	GB 5009.123
无机砷(以 As 计), mg/kg (仅适用于大米粉、糯米粉为主要原料的冷冻面米制品预拌粉)	≤	0.2	GB 5009.11
总砷(以 As 计), mg/kg (以大米粉、糯米粉为主要原料的冷冻面米制品预拌粉除外)	≤	0.5	
黄曲霉毒素 B ₁ , µg/kg	仅适用于以玉米粉为主要原料的冷冻面米制品预拌粉 ≤	20	GB 5009.22
	仅适用于大米粉、糯米粉为主要原料的冷冻面米制品预拌粉 ≤	10	
	其他 ≤	5.0	
脱氧雪腐镰刀菌烯醇, µg/kg (仅适用于以小麦粉、玉米粉为主要原料的冷冻面米制品预拌粉)	≤	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 (仅适用于以小麦粉、玉米粉为主要原料的冷冻面米制品预拌粉)	≤	60	GB 5009.209
总磷酸盐 ^a (以 PO ₄ ³⁻ 计), g/kg	≤	5.0	GB 5009.256
β-胡萝卜素 ^a , g/kg	≤	1.0	GB 5009.83
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。

H N
Q B

编制说明

本标准适用于以小麦粉、玉米粉、荞麦粉、大米粉、糯米粉、绿豆粉、豌豆粉中的一种或几种为主要原料，添加或不添加黄豆粉、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、香辛料粉【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、蒜粉、姜粉、姜黄、香葱粉、洋葱粉、黑胡椒、白胡椒、肉豆蔻中的一种或几种】、芹菜粉、辣椒粉、番茄粉、甜椒粉、酱油粉、奶粉、脱脂奶粉、芝士粉、乳清蛋白粉、墨鱼汁粉、酵母抽提物、大豆分离蛋白、大豆蛋白粉、大豆膳食纤维粉、麦芽糊精、磷脂、大豆磷脂、魔芋粉中的一种或几种，添加或不添加 5'-呈味核苷酸二钠（I+G）、酪蛋白、瓜尔胶、单，双甘油脂肪酸酯、黄原胶、羧甲基纤维素钠、聚丙烯酸钠、卡拉胶、醋酸酯淀粉、辛烯基琥珀酸淀粉钠、乙酰化二淀粉磷酸酯、乙酰化双淀粉己二酸酯、磷酸酯双淀粉、羟丙基淀粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、氧化淀粉、氧化羟丙基淀粉、酸处理淀粉、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、焦磷酸二氢二钠、磷酸二氢钠、磷酸二氢钙、磷酸三钠、六偏磷酸钠、碳酸钠、碳酸氢钠、碳酸钙、柠檬酸钠、海藻酸钠、海藻酸钾、D-异抗坏血酸钠、木糖醇、酪蛋白酸钠、微晶纤维素、羟丙基甲基纤维素、维生素 C、双乙酰酒石酸单双甘油酯、乳酸脂肪酸甘油酯、可溶性大豆多糖、赤藓糖醇、槐豆胶、L-半胱氨酸盐酸盐、柠檬酸脂肪酸甘油酯、果胶、海藻酸丙二醇酯、碳酸钾、海藻糖、氯化钾、谷氨酰胺转氨酶、葡糖氧化酶、半纤维素酶、脂肪酶、木聚糖酶、 α -淀粉酶、结冷胶、琼脂、葡萄糖酸- δ -内酯、羟丙基甲基纤维素、甲基纤维素、辣椒红、 β -胡萝卜素、香兰素、乙基麦芽酚、食品用香精中的一种或几种，经配料、混合、包装而成的冷冻面米制品预拌粉，适用于冷冻面米制品的加工。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。

本标准中酶制剂的来源分别为：谷氨酰胺转氨酶【来源：茂原链轮丝菌（又名茂源链霉菌）】、葡糖氧化酶（来源：米曲霉或黑曲霉）、半纤维素酶（来源：黑曲霉）、脂肪酶（来源：米曲霉或黑曲霉）、木聚糖酶（来源：米曲霉或黑曲霉或枯草芽孢杆菌）、 α -淀粉酶（来源：米曲霉或黑曲霉或枯草芽孢杆菌）

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

郑州源可食品科技有限公司