



4 12943S-2024



河南正红食品科技有限公司企业标准

Q/HZS 0008S-2024

# 食用淀粉制品预拌粉

2024-11-27 发布

2024-11-27 实施

河南正红食品科技有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南正红食品科技有限公司提出。

本标准起草单位：郑州工程技术学院和河南正红食品科技有限公司。

本标准起草人：张百胜、王彦曾、李忠杰、李文韬。

H N

Q B

# 食用淀粉制品预拌粉

## 1 范围

本标准规定了食用淀粉制品预拌粉的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以食用淀粉（小麦淀粉、玉米淀粉、大米淀粉、木薯淀粉、马铃薯淀粉、甘薯淀粉、荸荠淀粉、绿豆淀粉、豌豆淀粉中的一种或几种）为主要原料，添加小麦粉、全麦粉、黑小麦粉、荞麦粉、燕麦粉、莜麦粉、藜麦粉、青稞粉、黑裸麦粉、大米粉、小米粉、黑米粉、高粱粉、糯米粉、玉米粉、大豆粉、绿豆粉、黑豆粉、红小豆粉、豌豆粉、大豆蛋白粉、大豆膳食纤维粉、谷朊粉、食用小麦麸皮、小麦麸、小麦胚芽、小麦胚芽粉、果蔬粉（红枣粉、香芋粉、蓝莓粉、芒果粉、菠萝粉、榴莲粉、草莓粉、苹果粉、紫薯粉、番茄粉、胡萝卜粉、菠菜粉、南瓜粉中的一种或几种）、白砂糖、赤砂糖、食用盐、香辛料粉【黑胡椒、白胡椒、辣椒、花椒、藤椒、麻椒、罗勒叶、高良姜、迷迭香、大蒜、八角、小茴香、肉豆蔻、草果、芹菜籽、香菜、香菜籽、丁香、姜、孜然、香葱、月桂叶、桂皮、洋葱、草果、栀子、姜黄中的一种或几种】、魔芋精粉、仙草（凉粉草）、栀子、陈醋粉、木糖醇、赤藓糖醇、味精、酱油粉、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、海鲜粉调味料、排骨粉调味料、单，双甘油脂肪酸酯、冰乙酸（冰醋酸）、乳酸钠、柠檬酸、鸡蛋白粉、鸡蛋黄粉、全鸡蛋粉、D-异抗坏血酸钠、氯化钾、柑橘黄、天然胡萝卜素、甜菜红、高粱红、乙酰化二淀粉磷酸酯、羟丙基二淀粉磷酸酯、黄原胶、结冷胶、瓜尔胶、明胶、聚丙烯酸钠、羧甲基纤维素钠、海藻酸钠、碳酸钙、葡萄糖酸- $\delta$ -内酯、硫酸铝钾（仅限粉条预拌粉、粉丝预拌粉）中的一种或几种，经配料、混合、干燥或不干燥、包装而成的食用淀粉制品预拌粉，适用于食用淀粉制品预拌粉的加工。

根据原料不同分为：凉粉预拌粉、凉皮预拌粉、粉条预拌粉、粉丝预拌粉、粉皮预拌粉、肠粉预拌粉、淀粉煎饼预拌粉。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。

2.1.2 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。

2.1.3 全麦粉应符合 LS/T 3244 和 GB 2715 的规定。

2.1.4 荞麦粉应符合 GB/T 35028 和 GB 2715 的规定。

2.1.5 燕麦粉应符合 NY/T 892 和 GB 2715 的规定。

2.1.6 莜麦粉应符合 GB/T 13360 和 GB 2715 的规定。

2.1.7 藜麦粉、黑小麦粉、青稞粉、黑裸麦粉、大米粉、小米粉、黑米粉、高粱粉、糯米粉、玉米粉、大豆粉、绿豆粉、黑豆粉、红小豆粉、豌豆粉应符合 GB 2715 的规定。

2.1.8 大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 的规定。

2.1.9 大豆膳食纤维粉应符合 GB/T 22494 的规定。

- 2.1.10 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 2.1.11 食用小麦麸皮应符合 NY/T 3218 的规定。
- 2.1.12 小麦麸应符合 GB/T 42225 的规定。
- 2.1.13 小麦胚芽和小麦胚芽粉应符合 LS/T 3210 的规定。
- 2.1.14 果蔬粉（红枣粉、香芋粉、蓝莓粉、芒果粉、菠萝粉、榴莲粉、草莓粉、苹果粉、紫薯粉、番茄粉、胡萝卜粉、菠菜粉、南瓜粉）应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.15 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.16 赤砂糖应符合 GB/T 35884 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.17 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.18 香辛料粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.19 魔芋精粉应符合 GB/T 18104 的规定。
- 2.1.20 凉粉草（仙草）应符合原卫生部《关于批准 DHA 藻油、棉籽低聚糖等 7 种物品为新资源食品及其他相关规定的公告》（2010 年第 3 号）的规定。
- 2.1.21 栀子应符合《中华人民共和国药典》2020 版一部的规定。
- 2.1.22 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.23 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.24 味精应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.25 陈醋粉和酱油粉应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.26 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 和 GB 31644 的规定。
- 2.1.27 牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 和 GB 31644 的规定。
- 2.1.28 海鲜粉调味料应符合 SB/T 10485 和 GB 31644 的规定。
- 2.1.29 排骨粉调味料应符合 SB/T 10526 和 GB 31644 的规定。
- 2.1.30 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.31 冰乙酸(冰醋酸)应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.32 乳酸钠应符合 GB 25537 的规定。
- 2.1.33 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.34 鸡蛋白粉、鸡蛋黄粉、全鸡蛋粉应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.35 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.36 氯化钾应符合 GB 25585 的规定。
- 2.1.37 柑橘黄应符合 GB 1886.346 的规定。
- 2.1.38 天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。
- 2.1.39 甜菜红应符合 GB 1886.111 的规定。
- 2.1.40 高粱红应符合 GB 1886.32 的规定。

- 2.1.41 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.42 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.43 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.44 结冷胶应符合 GB 25535 的规定。
- 2.1.45 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.46 明胶应符合 GB 6783 的规定。
- 2.1.47 聚丙烯酸钠应符合 GB 29948 的规定。
- 2.1.48 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.49 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.50 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.51 葡萄糖酸- $\delta$ -内酯应符合 GB 7657 的规定。
- 2.1.52 硫酸铝钾应符合 GB 1886.229 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	具有本品应有的色泽	
气味	具有本品特有的气味，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, %	$\leq$ 15	GB 5009.3
*铅(以 Pb 计), mg/kg	$\leq$ 0.18	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , $\mu$ g/kg	$\leq$ 5.0	GB 5009.22
甲基汞 <sup>b</sup> (以 Hg 计), mg/kg	$\leq$ 0.5	GB 5009.17
总磷酸盐 <sup>a</sup> (以 PO <sub>4</sub> <sup>3-</sup> 计), g/kg	$\leq$ 5.0	GB 5009.256
铝的残留量 <sup>a</sup> (干样品, 以 Al 计), mg/kg (仅限粉条预拌粉、粉丝预拌粉)	$\leq$ 200	GB 5009.182
展青霉素 <sup>c</sup> , $\mu$ g/kg	$\leq$ 20	GB 5009.185

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;

- b 仅适用于添加水产及其制品的产品检验；  
c 仅适用于添加山楂、苹果及其制品的检验。

#### 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 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

本标准适用于以食用淀粉（小麦淀粉、玉米淀粉、大米淀粉、木薯淀粉、马铃薯淀粉、甘薯淀粉、荸荠淀粉、绿豆淀粉、豌豆淀粉中的一种或几种）为主要原料，添加小麦粉、全麦粉、黑小麦粉、荞麦粉、燕麦粉、莜麦粉、藜麦粉、青稞粉、黑裸麦粉、大米粉、小米粉、黑米粉、高粱粉、糯米粉、玉米粉、大豆粉、绿豆粉、黑豆粉、红小豆粉、豌豆粉、大豆蛋白粉、大豆膳食纤维粉、谷朊粉、食用小麦麸皮、小麦麸、小麦胚芽、小麦胚芽粉、果蔬粉（红枣粉、香芋粉、蓝莓粉、芒果粉、菠萝粉、榴莲粉、草莓粉、苹果粉、紫薯粉、番茄粉、胡萝卜粉、菠菜粉、南瓜粉中的一种或几种）、白砂糖、赤砂糖、食用盐、香辛料粉【黑胡椒、白胡椒、辣椒、花椒、藤椒、麻椒、罗勒叶、高良姜、迷迭香、大蒜、八角、小茴香、肉豆蔻、草果、芹菜籽、香菜、香菜籽、丁香、姜、孜然、香葱、月桂叶、桂皮、洋葱、草果、栀子、姜黄中的一种或几种】、魔芋精粉、仙草（凉粉草）、栀子、陈醋粉、木糖醇、赤藓糖醇、味精、酱油粉、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、海鲜粉调味料、排骨粉调味料、单，双甘油脂肪酸酯、冰乙酸（冰醋酸）、乳酸钠、柠檬酸、鸡蛋白粉、鸡蛋黄粉、全鸡蛋粉、D-异抗坏血酸钠、氯化钾、柑橘黄、天然胡萝卜素、甜菜红、高粱红、乙酰化二淀粉磷酸酯、羟丙基二淀粉磷酸酯、黄原胶、结冷胶、瓜尔胶、明胶、聚丙烯酸钠、羧甲基纤维素钠、海藻酸钠、碳酸钙、葡萄糖酸- $\delta$ -内酯、硫酸铝钾（仅限粉条预拌粉、粉丝预拌粉）中的一种或几种，经配料、混合、干燥或不干燥、包装而成的食用淀粉制品预拌粉，适用于食用淀粉制品预拌粉的加工。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。

河南正红食品科技有限公司