



413291S-2024

河南聚增食品有限公司企业标准

Q/HJZ 0001S-2024

膨化食品预拌粉

2024-12-30 发布

2024-12-30 实施

河南聚增食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南聚增食品有限公司提出。

本标准由新乡市质量检验协会、河南聚增食品有限公司、河南聚旺食品有限公司、河南省米多奇食品有限公司共同起草。

本标准主要起草人：牛利伟、齐熠威、曹庆伟、黄飞飞、李银花。

H N

Q B

膨化食品预拌粉

1 范围

本标准规定了膨化食品预拌粉的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以大米粉、糯米粉、小麦粉、大豆粉、红薯粉、紫薯粉、小米粉、玉米粉、南瓜粉、黑米粉、绿豆粉、红豆粉、黑豆粉、豌豆粉、全麦粉、燕麦粉中的一种或几种为主要原料，辅以或不辅以食用淀粉（食用玉米淀粉、食用小麦淀粉、食用木薯淀粉、食用红薯淀粉、食用马铃薯淀粉、预糊化淀粉、木薯变性淀粉中的一种或几种）、麦芽糊精、羟丙基二淀粉磷酸酯、乙酰化二淀粉磷酸酯、乙酰化双淀粉己二酸酯、醋酸酯淀粉、氧化羟丙基淀粉、白砂糖、乳粉、鸡全蛋粉、大豆蛋白粉、海藻糖、食用葡萄糖、碳酸钠、碳酸氢钠、焦磷酸二氢二钠、磷酸二氢钙、碳酸钙、葡萄糖酸- δ -内酯、柠檬酸、食用盐、味精、复配食品添加剂（三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、磷酸三钠、焦磷酸二氢二钠、碳酸钠、碳酸氢钠、氯化钾中的几种）、复配膨松剂（焦磷酸二氢二钠、碳酸氢钠、玉米淀粉、磷酸二氢钙、碳酸钙、碳酸钠中的几种）、焦磷酸钠、乳清粉、食品用香精、魔芋粉、5'-呈味核苷酸二钠中的一种或几种，经原料预处理或不预处理、调配混合、包装等工艺加工而成的非即食膨化食品预拌粉。

根据产品用途不同可将产品分为不同种类。

2 要求

2.1 原辅料

- 2.1.1 大米粉、大豆粉、红薯粉、紫薯粉、小米粉、玉米粉、黑米粉、糯米粉、绿豆粉、红豆粉、南瓜粉、黑豆粉、豌豆粉、全麦粉、燕麦粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.2 小麦粉应符合 GB/T1355 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.3 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.4 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.5 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.6 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.7 乙酰化双淀粉己二酸酯应符合 GB 29932 的规定。
- 2.1.8 醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 的规定。
- 2.1.9 氧化羟丙基淀粉应符合 GB 29933 的规定。
- 2.1.10 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.11 乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.12 鸡全蛋粉应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.13 大豆蛋白粉应符合 GB/T22493 的规定。
- 2.1.14 海藻糖应符合 GB/T 23529 的规定。
- 2.1.15 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。

- 2.1.16 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.17 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.18 焦磷酸二氢二钠应符合 GB 1886.328 的规定。
- 2.1.19 磷酸二氢钙应符合 GB 1886.333 的规定。
- 2.1.20 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.21 葡萄糖酸- δ -内酯应符合 GB 7657 的规定。
- 2.1.22 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.23 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.24 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.25 复配食品添加剂、复配膨松剂应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.26 焦磷酸钠应符合 GB 25557 的规定。
- 2.1.27 乳清粉应符合 GB 11674 的规定。
- 2.1.28 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.29 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.30 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.31 生活饮用水应符合 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	粉末至颗粒状	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,用温开水漱口,按照食用方法品其滋味。
色泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有本品特有的气味和滋味,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, g/100g	≤ 14	GB 5009.3
无机砷 ^a (以 As 计), mg/kg	≤ 0.2	GB 5009.11
总砷 ^b (以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
总汞 ^c (以 Hg 计), mg/kg	≤ 0.02	GB 5009.17

铅* (以 Pb 计), mg/kg	≤	0.18	GB 5009.12
镉 (以 Cd 计), mg/kg	≤	0.1	GB 5009.15
铬 (以 Cr 计), mg/kg	≤	0.9	GB 5009.123
磷酸盐 ^d (以磷酸根计), g/kg	≤	2.0	GB 5009.256
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22

注 1: *指标严于食品安全国家标准 GB 2762;

注 2: a 指标仅适用于以大米粉、糯米粉、黑米粉为主要原料的产品; b 指标仅适用于以除大米粉、糯米粉、黑米粉为主要原料外的其他产品; c 指标仅适用于以小麦粉、大米粉、糯米粉、玉米粉、全麦粉、黑米粉为主要原料的产品; d 指标仅适用于添加磷酸盐的产品。

2.4 净含量及允许短缺量

应符合 JJF 1070 的规定。

2.5 食品生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.6 其它要求

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。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以大米粉、糯米粉、小麦粉、大豆粉、红薯粉、紫薯粉、小米粉、玉米粉、南瓜粉、黑米粉、绿豆粉、红豆粉、黑豆粉、豌豆粉、全麦粉、燕麦粉中的一种或几种为主要原料，辅以或不辅以食用淀粉（食用玉米淀粉、食用小麦淀粉、食用木薯淀粉、食用红薯淀粉、食用马铃薯淀粉、预糊化淀粉、木薯变性淀粉中的一种或几种）、麦芽糊精、羟丙基二淀粉磷酸酯、乙酰化二淀粉磷酸酯、乙酰化双淀粉己二酸酯、醋酸酯淀粉、氧化羟丙基淀粉、白砂糖、乳粉、鸡全蛋粉、大豆蛋白粉、海藻糖、食用葡萄糖、碳酸钠、碳酸氢钠、焦磷酸二氢二钠、磷酸二氢钙、碳酸钙、葡萄糖酸- δ -内酯、柠檬酸、食用盐、味精、复配食品添加剂（三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、磷酸三钠、焦磷酸二氢二钠、碳酸钠、碳酸氢钠、氯化钾中的几种）、复配膨松剂（焦磷酸二氢二钠、碳酸氢钠、玉米淀粉、磷酸二氢钙、碳酸钙、碳酸钠中的几种）、焦磷酸钠、乳清粉、食品用香精、魔芋粉、5'-呈味核苷酸二钠中的一种或几种，经原料预处理或不预处理、调配混合、包装等工艺加工而成的非即食膨化食品预拌粉。

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》的有关规定制定本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南聚增食品有限公司

QB