

Q/WZL 0009S-2024



武陟县正龙制粉有限公司企业标准

Q/WZL 0009S-2024

生湿面制品预拌粉

2024-02-18 发布

2024-02-18 实施

武陟县正龙制粉有限公司 发布

前 言

本标准由武陟县正龙制粉有限公司提出。

本标准由武陟县正龙制粉有限公司和武陟县公共检验检测中心共同起草。

本标准起草人：王颐蓉、何玉珍。

H N

Q B

生湿面制品预拌粉

1 范围

本标准规定了生湿面制品预拌粉的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以小麦粉为主要原料，添加全麦粉、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、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）、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、小麦麸粉、食用小麦麸皮、食用小麦麸皮粉、小麦胚芽、小麦胚芽粉、冻干玉米粒、脱水胡萝卜粒、脱水葱、大蒜粉、洋葱粉、黑芝麻粉、全蛋粉、蛋黄粉、香菇粉、猴头菇粉、金针菇粉、黑木耳粉、菠菜粉、香菜粉、芹菜粉、辣椒粉、白胡椒粉、黑胡椒粉、紫薯粉、南瓜粉、番茄粉、胡萝卜粉、山药粉、冬瓜粉、薏米粉、核桃粉、魔芋粉、木薯粉、马蹄粉、乳清蛋白粉、食用葡萄糖、蜂蜜粉、杏仁粉、榛子粉、松仁粉、花生粉、白砂糖、牛肉粉调味料、食用盐、味精、香辛料【八角、白胡椒、百里香、薄荷、荜拔、草果、大葱、大清桂、丁香、豆蔻、多香果、甘草、高良姜、桂皮、黑胡椒、黑芥籽、胡麻、花椒、姜、姜黄、薄荷、韭葱、桔茗（孜然）、辣根、辣椒、芒果、迷迭香、木姜子、牛至、欧芹、芹菜、肉豆蔻、肉桂、砂仁、山奈、蒜、调料九里香、土茴香、细叶芹、香椿、香豆蔻、香茅、小葱、小豆蔻、小茴香、洋葱、芫荽、圆叶当归、月桂、芝麻中的一种或多种】、酵母、酱油粉、奶粉、脱脂奶粉、植物油（大豆油、菜籽油、棉籽油、芝麻油、亚麻籽油、花生油、橄榄油中的一种或几种）、猪油、牛油、芝士粉、植脂末【葡糖糖浆、氢化植物油、乳清粉、白砂糖、乳粉、食用盐、食品添加剂（酪蛋白酸钠、磷酸二氢钾、单，双甘油脂肪酸酯、硬脂酰乳酸钠）中的几种】、乳清蛋白粉、水解植物蛋白、酵母抽提物、调味油（大葱油、洋葱油、大蒜油、黑胡椒油、五香油中的一种或几种）、芝麻香油、大豆分离蛋白、酪蛋白、谷氨酰胺转氨酶（茂原链轮丝菌（又名茂源链霉菌））、麦芽糊精、魔芋粉、单，双甘油脂肪酸酯、蔗糖脂肪酸酯、卡拉胶、黄原胶、海藻酸钠、醋酸酯淀粉（仅限面条预拌粉）、磷酸化二淀粉磷酸酯、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、焦磷酸一氢三钠、焦磷酸二氢二钠、磷酸氢二钠、磷酸二氢钠、磷酸二氢钙、磷酸二氢钾、磷酸氢二钾、磷酸氢二铵、磷酸氢钙、磷酸三钾、磷酸三钠、焦磷酸四钾、聚偏磷酸钾、酸式焦磷酸钙、六偏磷酸钠、山梨糖醇、可得然胶、硬脂酰乳酸钙、硬脂酰乳酸钠、L-半胱氨酸盐酸盐（仅限拉面预拌粉）、焦亚硫酸钠（仅限拉面预拌粉）、丙酸、丙酸钠、丙酸钙、单辛酸甘油酯、富马酸、富马酸一钠、果胶、海藻酸丙二醇酯、乳酸钠、双乙酰酒石酸单双甘油酯、碳酸钾、碳酸钠、栀子黄、墨鱼汁、墨鱼汁粉、香兰素、乙基麦芽酚、姜黄味香精、玉米香精、花生香精、奶味香精、酸奶香精、麻椒精油、藤椒精油、辣椒精油、黑胡椒精油、花椒油树脂、黑胡椒油树脂、辣椒油树脂、牛肉膏香精、猪肉膏香精、鸡肉膏香精中的一种或几种，经配料、混合、包装而成的生湿面预拌粉，适用于生湿面的加工。

根据产品原料的不同，可将生湿面预拌粉分为：面条预拌粉、饺子皮预拌粉、馄饨皮预拌粉、烧麦皮预拌粉、拉面预拌粉。

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 食用玉米淀粉应符合 GB 31637 和 GB/T 8885 的规定。
- 2.1.3 食用小麦淀粉应符合 GB 31637 和 GB/T 8883 的规定。
- 2.1.4 大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 的规定。
- 2.1.5 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 2.1.6 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.7 小麦胚芽、小麦胚芽粉应符合 LS/T 3210 的规定。
- 2.1.8 食用小麦麸皮、食用小麦麸皮粉应符合 NY/T 3218 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 大豆粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.11 马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.12 糯米粉应符合 GB/T 1354 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.13 玉米粉符合 GB/T 10463 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.14 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.15 牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 的规定。
- 2.1.16 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.17 味精应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.18 洋葱粉、大蒜粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.19 食用木薯淀粉应符合 GB 31637 和 NY/T 875 的规定。
- 2.1.20 食用甘薯淀粉应符合 GB 31637 和 GB/T 34321 的规定。
- 2.1.21 食用大米淀粉、食用荸荠淀粉、绿豆淀粉、豌豆淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.22 菠菜粉、香菜粉、芹菜粉、紫薯粉、南瓜粉、番茄粉、胡萝卜粉、山药粉、冬瓜粉、木薯粉、马蹄粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.23 辣椒粉、白胡椒粉、黑胡椒粉、香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.24 香菇粉、猴头菇粉、金针菇粉、黑木耳粉应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.25 黑芝麻粉、核桃粉、榛子粉、松仁粉、杏仁粉、花生粉应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.26 全蛋粉、蛋黄粉应符合 GB2749 的规定。
- 2.1.27 全麦粉应符合 LS/T 3244 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.28 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.29 荞麦粉、绿豆粉、红小豆粉、小米粉、燕麦粉、莜麦粉、豌豆粉、黑小麦粉、黑豆粉、黑米粉、藜麦粉、青稞粉、高粱粉、大米粉、薏米粉、黑裸麦粉应符合 GB 2715 的规定。

- 2.1.30 乳清蛋白粉应符合 GB 11674 的规定。
- 2.1.31 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.32 蜂蜜粉应清洁、无污染、无虫蛀、无霉变，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.33 冻干玉米粒应符合 GB/T 23787 的规定。
- 2.1.34 脱水胡萝卜粒、脱水葱应符合 NY/T 959 的规定。
- 2.1.35 酵母应符合 GB 31639 的规定。
- 2.1.36 酱油粉应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.37 奶粉、脱脂奶粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.38 植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.39 猪油、牛油应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.40 芝士粉应符合 GB 5420 的规定。
- 2.1.41 植脂末应符合 QB/T 4791 的规定。
- 2.1.42 乳清蛋白粉应符合 GB 11674 的规定。
- 2.1.43 水解植物蛋白、大豆分离蛋白应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.44 磷酸化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29935 的规定。
- 2.1.45 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.46 调味油应符合 NY/T 2111 的规定。
- 2.1.47 芝麻香油应符合 GB/T8233 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.48 酪蛋白应符合 GB 31638 的规定。
- 2.1.49 谷氨酰胺转氨酶（茂原链轮丝菌（又名茂源链霉菌））应符合 GB 1886.174 的规定。
- 2.1.50 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.51 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.52 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.53 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。
- 2.1.54 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.55 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.56 醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 的规定。
- 2.1.57 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.58 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。
- 2.1.59 焦磷酸一氢三钠应符合 GB 1886.348 的规定。
- 2.1.60 焦磷酸二氢二钠应符合 GB 1886.328 的规定。
- 2.1.61 磷酸氢二钠应符合 GB 1886.329 的规定。
- 2.1.62 磷酸二氢钠应符合 GB 1886.336 的规定。

- 2.1.63 磷酸二氢钙应符合 GB 1886.333 的规定。
- 2.1.64 磷酸二氢钾应符合 GB 1886.337 的规定。
- 2.1.65 磷酸氢二钾应符合 GB 1886.334 的规定。
- 2.1.66 磷酸氢二铵应符合 GB 1886.331 的规定。
- 2.1.67 磷酸氢钙应符合 GB 1886.3 的规定。
- 2.1.68 磷酸三钠应符合 GB 1886.338 的规定。
- 2.1.69 焦磷酸四钾应符合 GB 1886.340 的规定。
- 2.1.70 聚偏磷酸钾应符合 GB 1886.325 的规定。
- 2.1.71 酸式焦磷酸钙应符合 GB 1886.326 的规定。
- 2.1.72 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.73 磷酸三钾应符合 GB 1886.327 的规定。
- 2.1.74 可得然胶应符合 GB 28304 的规定。
- 2.1.75 硬脂酰乳酸钙应符合 GB 1886.179 的规定。
- 2.1.76 硬脂酰乳酸钠应符合 GB 1886.92 的规定。
- 2.1.77 L-半胱氨酸盐酸盐应符合 GB1886.75 的规定。
- 2.1.78 丙酸应符合 GB1886.210 的规定。
- 2.1.79 丙酸钠应符合 GB25549 的规定。
- 2.1.80 丙酸钙应符合 GB1886.356 的规定。
- 2.1.81 单辛酸甘油酯应符合 GB1886.57 的规定。
- 2.1.82 富马酸应符合 GB 25546 的规定。
- 2.1.83 富马酸一钠应符合 GB1886.88 的规定。
- 2.1.84 果胶应符合 GB 25533 的规定。
- 2.1.85 海藻酸丙二醇酯应符合 GB 1886.226 的规定。
- 2.1.86 双乙酰酒石酸单双甘油酯应符合 GB 25539 的规定。
- 2.1.87 碳酸钾应符合 GB 25588 的规定。
- 2.1.88 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.89 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.90 山梨糖醇应符合 GB 1886.187 的规定。
- 2.1.91 栀子黄应符合 GB 7912 的规定。
- 2.1.92 墨鱼汁应干净、卫生、无异味，无腐败变质，并符合 GB 2762、GB 31650 的规定。
- 2.1.93 香兰素应符合 GB 1886.16 的规定。
- 2.1.94 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.95 食用香精、花椒精油、藤椒精油、辣椒精油、黑胡椒精油、花椒油树脂、黑胡椒油树脂应符合 GB 30616

的规定。

2.1.96 辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。

2.1.97 墨鱼汁粉应符合 GB 10133 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	≤	0.1	GB 5009.15
总汞(以 Hg 计), mg/kg	≤	0.02	GB 5009.17
铬(以 Cr 计), mg/kg	≤	1.0	GB 5009.123
总砷(以 As 计), mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
脱氧雪腐镰刀菌烯醇, μg/kg	≤	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	≤	60	GB 5009.209
总磷酸盐 ^a (以 PO ₄ ³⁻ 计), g/kg	≤	5.0	GB 5009.256
焦亚硫酸钠 ^a (以二氧化硫残留量计), g/kg	≤	0.05	GB 5009.34
栀子黄 ^a , g/kg	≤	0.9	GB 5009.149
丙酸及丙酸钙、丙酸钠 ^a (以丙酸计), g/kg	≤	0.25	GB 5009.120
山梨糖醇 ^a , g/kg	≤	30	SN/T 3142 或 GB 5009.279

苯并[a]芘, $\mu\text{g}/\text{kg}$	\leq	2.0	GB 5009.27
富马酸 ^a , g/kg	\leq	0.6	GB 5009.157
单辛酸甘油酯 ^a , g/kg	\leq	1.0	GB 5009.293
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。			
同一功能的食品添加剂(防腐剂)在混合使用时,各自用量占 GB 2760 规定的最大使用量的比例之和不应超过 1。			

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。

QB

编制说明

本标准适用于以小麦粉为主要原料，添加全麦粉、黑小麦粉、荞麦粉、燕麦粉、苡麦粉、藜麦粉、青稞粉、黑裸麦粉、大米粉、小米粉、黑米粉、高粱粉、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）、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、小麦麸粉、食用小麦麸皮、食用小麦麸皮粉、小麦胚芽、小麦胚芽粉、冻干玉米粒、脱水胡萝卜粒、脱水葱、大蒜粉、洋葱粉、黑芝麻粉、全蛋粉、蛋黄粉、香菇粉、猴头菇粉、金针菇粉、黑木耳粉、菠菜粉、香菜粉、芹菜粉、辣椒粉、白胡椒粉、黑胡椒粉、紫薯粉、南瓜粉、番茄粉、胡萝卜粉、山药粉、冬瓜粉、薏米粉、核桃粉、魔芋粉、木薯粉、马蹄粉、乳清蛋白粉、食用葡萄糖、蜂蜜粉、杏仁粉、榛子粉、松仁粉、花生粉、白砂糖、牛肉粉调味料、食用盐、味精、香辛料【八角、白胡椒、百里香、薄荷、荜拔、草果、大葱、大清桂、丁香、豆蔻、多香果、甘草、高良姜、桂皮、黑胡椒、黑芥籽、胡麻、花椒、姜、姜黄、薄荷、韭葱、桔茗（孜然）、辣根、辣椒、芒果、迷迭香、木姜子、牛至、欧芹、芹菜、肉豆蔻、肉桂、砂仁、山奈、蒜、调料九里香、土茴香、细叶芹、香椿、香豆蔻、香茅、小葱、小豆蔻、小茴香、洋葱、芫荽、圆叶当归、月桂、芝麻中的一种或多种】、酵母、酱油粉、奶粉、脱脂奶粉、植物油（大豆油、菜籽油、棉籽油、芝麻油、亚麻籽油、花生油、橄榄油中的一种或几种）、猪油、牛油、芝士粉、植脂末【葡糖糖浆、氢化植物油、乳清粉、白砂糖、乳粉、食用盐、食品添加剂（酪蛋白酸钠、磷酸二氢钾、单，双甘油脂肪酸酯、硬脂酰乳酸钠）中的几种】、乳清蛋白粉、水解植物蛋白、酵母抽提物、调味油（大葱油、洋葱油、大蒜油、黑胡椒油、五香油中的一种或几种）、芝麻香油、大豆分离蛋白、酪蛋白、谷氨酰胺转氨酶（茂原链轮丝菌（又名茂源链霉菌））、麦芽糊精、魔芋粉、单，双甘油脂肪酸酯、蔗糖脂肪酸酯、卡拉胶、黄原胶、海藻酸钠、醋酸酯淀粉（仅限面条预拌粉）、磷酸化二淀粉磷酸酯、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、焦磷酸一氢三钠、焦磷酸二氢二钠、磷酸氢二钠、磷酸二氢钠、磷酸二氢钙、磷酸二氢钾、磷酸氢二钾、磷酸氢二铵、磷酸氢钙、磷酸三钾、磷酸三钠、焦磷酸四钾、聚偏磷酸钾、酸式焦磷酸钙、六偏磷酸钠、山梨糖醇、可得然胶、硬脂酰乳酸钙、硬脂酰乳酸钠、L-半胱氨酸盐酸盐（仅限拉面预拌粉）、焦亚硫酸钠（仅限拉面预拌粉）、丙酸、丙酸钠、丙酸钙、单辛酸甘油酯、富马酸、富马酸一钠、果胶、海藻酸丙二醇酯、乳酸钠、双乙酰酒石酸单双甘油酯、碳酸钾、碳酸钠、栀子黄、墨鱼汁、墨鱼汁粉、香兰素、乙基麦芽酚、姜黄味香精、玉米香精、花生香精、奶味香精、酸奶香精、麻椒精油、藤椒精油、辣椒精油、黑胡椒精油、花椒油树脂、黑胡椒油树脂、辣椒油树脂、牛肉膏香精、猪肉膏香精、鸡肉膏香精中的一种或几种，经配料、混合、包装而成的生湿面预拌粉，适用于生湿面的加工。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。

武陟县正龙制粉有限公司