

Q/WZL 0013S-2024



武陟县正龙制粉有限公司企业标准

Q/WZL 0013S-2024

食用淀粉制品预拌粉

2024-02-22 发布

2024-02-22 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

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、小麦麸粉、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、食用盐、魔芋精粉、仙草（凉粉草）、栀子、生活饮用水、食用白醋、单，双甘油脂肪酸酯、冰乙酸（又名冰醋酸）、乳酸钠、柠檬酸、D-异抗坏血酸钠、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、焦磷酸二氢二钠、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、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- δ -内酯、脱氢乙酸钠、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、包装而成的生食用淀粉制品预拌粉。

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。

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 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、豌豆粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.3 大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 的规定。
- 2.1.4 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 2.1.5 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.6 小麦胚芽、小麦胚芽粉应符合 LS/T 3210 的规定。
- 2.1.7 食用小麦麸皮、小麦麸粉应符合 NY/T 3218 的规定。
- 2.1.8 大豆膳食纤维粉应符合 GB/T 22494 的规定。
- 2.1.9 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.10 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.11 果蔬粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.12 魔芋精粉应符合 GB/T 18104 的规定。
- 2.1.13 仙草（凉粉草）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。”

- 2.1.14 梔子应符合《中华人民共和国药典》2020 版一部的规定。
- 2.1.15 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.16 食用白醋应符合 GB 2719 的规定。
- 2.1.17 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.18 冰乙酸(又名冰醋酸)应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.19 乳酸钠应符合 GB 25537 的规定。
- 2.1.20 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.21 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.22 氯化钾应符合 GB 25585 的规定。
- 2.1.23 柑橘黄应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.24 天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。
- 2.1.25 甜菜红应符合 GB 1886.111 的规定。
- 2.1.26 高粱红应符合 GB 1886.32 的规定。
- 2.1.27 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.28 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.29 结冷胶应符合 GB 25535 的规定。
- 2.1.30 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.31 明胶应符合 GB 6783 的规定。
- 2.1.32 聚丙烯酸钠应符合 GB 29948 的规定。
- 2.1.33 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.34 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.35 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.36 葡萄糖酸- δ -内酯应符合 GB 7657 的规定。
- 2.1.37 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.38 硫酸铝钾应符合 GB 1886.229 的规定。
- 2.1.39 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.40 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。
- 2.1.41 焦磷酸二氢二钠应符合 GB 1886.328 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，

色泽	该产品应有的色泽	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。
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
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.18	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
总磷酸盐 ^a (以 PO ₄ ³⁻ 计), g/kg	≤ 5.0	GB 5009.256
脱氢乙酸钠 ^a (以脱氢乙酸计), g/kg	≤ 1.0	GB 5009.121
铝的残留量 ^a (干样品, 以 Al 计), mg/kg (仅限粉条预拌粉、粉丝预拌粉)	≤ 200	GB 5009.182

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。

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、小麦麸粉、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、食用盐、魔芋精粉、仙草（凉粉草）、栀子、生活饮用水、食用白醋、单，双甘油脂肪酸酯、冰乙酸（又名冰醋酸）、乳酸钠、柠檬酸、D-异抗坏血酸钠、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、焦磷酸二氢二钠、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、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- δ -内酯、脱氢乙酸钠、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、包装而成的生食用淀粉制品预拌粉。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》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