



410805S-2024



白象食品集团（河南）面业有限公司企业标准

Q/BSJM 0005S-2024

发酵面制品预拌粉

2024-04-08 发布

2024-04-08 实施

白象食品集团（河南）面业有限公司 发布

前 言

本标准由白象食品集团（河南）面业有限公司提出并起草。

本标准起草人：王占良、施文慧。

本标准适用于白象食品集团（河南）面业有限公司。

本标准自发布实施日起替代 Q/BSJM 0005S-2023。

HN

QB

发酵面制品预拌粉

1 范围

本标准规定了发酵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，添加干酵母，添加谷物杂粮粉（大麦粉、荞麦粉、莜麦粉、燕麦粉、青稞粉、藜麦粉、黑裸麦粉、黑麦粉、玉米粉、高粱粉、黑芝麻粉、薏仁粉、黍米粉、大米粉、小米粉、粳米粉、黑米粉、糯米粉、大豆粉、榛子粉、黑豆粉、绿豆粉、红豆粉、豌豆粉、食用小麦麸、小麦胚芽、小麦胚芽粉中的一种或几种）、果蔬粉（金瓜粉、菠菜粉、胡萝卜粉、番茄粉、香菜粉、芹菜粉、洋葱粉、南瓜粉、山药粉、冬瓜粉中的一种或几种）、大麦苗粉、香菇粉、猴头菇粉、金针菇粉、黑木耳粉、紫薯粉、全麦粉、谷朊粉、蜂蜜粉、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）、辣椒粉、白胡椒粉、黑胡椒粉、核桃粉、魔芋粉、木薯粉、马蹄粉、杏仁粉、松仁粉、花生粉、大豆蛋白粉、大豆膳食纤维粉、全蛋粉、蛋黄粉、食用葡萄糖、白砂糖、食用盐中的几种，添加或不添加复配膨松剂（焦磷酸二氢二钠、磷酸二氢钠、磷酸二氢钙、碳酸钙中的几种）、复配面粉处理剂【抗坏血酸（又名维生素C）、硬脂酰乳酸钠、硬脂酰乳酸钙、碳酸钙、磷酸三钙、磷酸三钠、磷酸三钾、磷酸二氢钾、磷酸氢二钾、磷酸氢二铵、磷酸氢钙、磷酸二氢钠、磷酸氢二钠、磷酸二氢钙、焦磷酸钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸二氢二钠、焦磷酸一氢三钠、焦磷酸四钾、聚偏磷酸钾、酸式焦磷酸钙、脂肪酶（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、 α -淀粉酶（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、 β -淀粉酶（来源：枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*）、 β -葡聚糖酶（来源：枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*）、木聚糖酶（来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*）、葡糖氧化酶（来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*）、木瓜蛋白酶（来源：木瓜 *Carica papaya*）、蛋白酶（来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*）、半纤维素酶（来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*）、纤维素酶（来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*）、磷脂酶（来源：胰腺 *pancreas*）、麦芽糖淀粉酶（来源：枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*）、谷氨酰胺转氨酶（来源：茂原链轮丝菌 *Streptomyces mobaraensis*）、谷氨酰胺酶（来源：解淀粉芽孢杆菌 *Bacillus amyloliquefaciens*）、过氧化氢酶（来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*）、葡糖淀粉酶（淀粉葡萄糖苷酶）（来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*）、转化酶（蔗糖酶）（来源：酿酒酵母 *Saccharomyces cerevisiae*）、转葡萄糖苷酶（来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*）中的一种或几种】中的一种或几种，经混合包装而成的发酵面制品预拌粉。

根据用途不同分为以下几种：包子发酵预拌粉、馒头发酵预拌粉、花卷发酵预拌粉、豆包发酵预拌粉、发糕发酵预拌粉、馅饼发酵预拌粉。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 小麦粉、黑麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。

2.1.2 小麦胚芽、小麦胚芽粉应符合 LS/T 3210 的规定。

- 2.1.3 荞麦粉应符合 GB/T 35028 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.4 燕麦粉应符合 NY/T 892 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.5 莜麦粉应符合 GB/T 13360 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.6 薏仁粉应符合 NY/T 2977 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.7 高粱粉、青稞粉、黍米粉、小米粉、稷米粉、藜麦粉、黑米粉、糯米粉、黑豆粉、大豆粉、黑裸麦粉、绿豆粉、红豆粉、豌豆粉、大米粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.8 果蔬粉（金瓜粉、菠菜粉、胡萝卜粉、番茄粉、香菜粉、芹菜粉、洋葱粉、南瓜粉、山药粉、冬瓜粉）应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.9 紫薯粉应符合 NY/T 2984 的规定。
- 2.1.10 玉米粉应符合 GB/T 10463 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.11 全麦粉应符合 LS/T 3244 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.12 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 2.1.13 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.14 黑芝麻粉应符合 NY/T 1509 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.15 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.16 大麦苗粉应清洁卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.17 复配膨松剂应符合 GB 1886.245 的规定。
- 2.1.18 α -淀粉酶、木聚糖酶、葡糖氧化酶、木瓜蛋白酶、脂肪酶应符合 GB 1886.174 的规定。
- 2.1.19 木薯淀粉应符合 GB 31637 和 NY/T 875 的规定。
- 2.1.20 甘薯淀粉应符合 GB 31637 和 GB/T 34321 的规定。
- 2.1.21 大米淀粉、小麦淀粉、马铃薯淀粉、荸荠淀粉、绿豆淀粉、豌豆淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.22 香菇粉、猴头菇粉、金针菇粉、黑木耳粉应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.23 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。
- 2.1.24 榛子粉应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.25 食用小麦麸、小麦麸粉应符合 GB/T 42225 的规定。
- 2.1.26 干酵母应符合 GB 31639 的规定。
- 2.1.27 复配面粉处理剂应符合 GB 26687 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	粉状或含有少量颗粒	取100g样品，放在洁净卫生白瓷盘中均匀

色泽	具有该产品应有的色泽	地摊平，在散射光线下仔细观察样品的性状、色泽；嗅其气味。然后制作相应的成品，以温水漱口，品尝其滋味，并检查有无外来杂质。
气味	具有本品应有的气味，无异味	
滋味	具有本品应有的滋味，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	≤ 14.5	GB 5009.3
含砂量，%	≤ 0.020	GB/T 5508
磁性金属物含量，g/kg	≤ 0.0030	GB/T 5509
*铅（以Pb计），mg/kg	≤ 0.18	GB 5009.12
总砷（以As计），mg/kg	≤ 0.50	GB 5009.11
总汞（以Hg计），mg/kg	≤ 0.02	GB 5009.17
镉（以Cd计），mg/kg	≤ 0.10	GB 5009.15
铬（以Cr计），mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.123
苯并[a]芘，μg/kg	≤ 2.0	GB 5009.27
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
赈曲霉毒素A，μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.96
玉米赤霉烯酮，μg/kg	≤ 60	GB 5009.209
六六六，mg/kg	≤ 0.05	GB/T 5009.19
滴滴涕，mg/kg	≤ 0.05	GB/T 5009.19
总磷酸盐 ^a （以PO ₄ ³⁻ 计），g/kg	≤ 5.0	GB 5009.256
注：*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。		
a.总磷酸盐指标只适用于添加了磷酸盐的产品。		

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为主要原料，添加干酵母，添加谷物杂粮粉（大麦粉、荞麦粉、莜麦粉、燕麦粉、青稞粉、藜麦粉、黑裸麦粉、黑麦粉、玉米粉、高粱粉、黑芝麻粉、薏仁粉、黍米粉、大米粉、小米粉、粳米粉、黑米粉、糯米粉、大豆粉、榛子粉、黑豆粉、绿豆粉、红豆粉、豌豆粉、食用小麦麸、小麦胚芽、小麦胚芽粉中的一种或几种）、果蔬粉（金瓜粉、菠菜粉、胡萝卜粉、番茄粉、香菜粉、芹菜粉、洋葱粉、南瓜粉、山药粉、冬瓜粉中的一种或几种）、大麦苗粉、香菇粉、猴头菇粉、金针菇粉、黑木耳粉、紫薯粉、全麦粉、谷朊粉、蜂蜜粉、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）、辣椒粉、白胡椒粉、黑胡椒粉、核桃粉、魔芋粉、木薯粉、马蹄粉、杏仁粉、松仁粉、花生粉、大豆蛋白粉、大豆膳食纤维粉、全蛋粉、蛋黄粉、食用葡萄糖、白砂糖、食用盐中的几种，添加或不添加复配膨松剂（焦磷酸二氢二钠、磷酸二氢钠、磷酸二氢钙、碳酸钙中的几种）、复配面粉处理剂【抗坏血酸（又名维生素C）、硬脂酰乳酸钠、硬脂酰乳酸钙、碳酸钙、磷酸三钙、磷酸三钠、磷酸三钾、磷酸二氢钾、磷酸氢二钾、磷酸氢二铵、磷酸氢钙、磷酸二氢钠、磷酸氢二钠、磷酸二氢钙、焦磷酸钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸二氢二钠、焦磷酸一氢三钠、焦磷酸四钾、聚偏磷酸钾、酸式焦磷酸钙、脂肪酶（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、 α -淀粉酶（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、 β -淀粉酶（来源：枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*）、 β -葡聚糖酶（来源：枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*）、木聚糖酶（来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*）、葡糖氧化酶（来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*）、木瓜蛋白酶（来源：木瓜 *Carica papaya*）、蛋白酶（来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*）、半纤维素酶（来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*）、纤维素酶（来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*）、磷脂酶（来源：胰腺 *pancreas*）、麦芽糖淀粉酶（来源：枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*）、谷氨酰胺转氨酶（来源：茂原链轮丝菌 *Streptomyces mobaraensis*）、谷氨酰胺酶（来源：解淀粉芽孢杆菌 *Bacillus amyloliquefaciens*）、过氧化氢酶（来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*）、葡糖淀粉酶（淀粉葡糖苷酶）（来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*）、转化酶（蔗糖酶）（来源：酿酒酵母 *Saccharomyces cerevisiae*）、转葡糖苷酶（来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*）中的一种或几种】中的一种或几种，经混合包装而成的发酵面制品预拌粉。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》的相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依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

白象食品集团（河南）面业有限公司