



411309S-2024



全贝（河南）食品有限公司企业标准

Q/QB 0003S-2024

# 发酵面制品预拌粉

2024-05-27 发布

2024-05-27 实施

全贝（河南）食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由全贝（河南）食品有限公司提出。

本标准由全贝（河南）食品有限公司和武陟县产品质量检验检测中心共同起草。

本标准主要起草人：李攀、王爱敏。

H N

Q B

# 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、5'-呈味核苷酸二钠（I+G）、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、麦芽糊精、磷脂、大豆磷脂、魔芋粉、瓜尔胶、单，双甘油脂肪酸酯、黄原胶、羧甲基纤维素钠、聚丙烯酸钠、卡拉胶、醋酸酯淀粉、辛烯基琥珀酸淀粉钠、乙酰化二淀粉磷酸酯、乙酰化双淀粉己二酸酯、磷酸酯双淀粉、羟丙基淀粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、氧化淀粉、氧化羟丙基淀粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、酸处理淀粉、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、焦磷酸一氢三钠、酸式焦磷酸钙、六偏磷酸钠、碳酸钠、碳酸氢钠、碳酸钙、柠檬酸钠、酒石

酸氢钾、海藻酸钠、海藻酸钾、D-异抗坏血酸钠、酪蛋白酸钠、微晶纤维素、羟丙基甲基纤维素、海藻酸丙二醇酯、维生素C、乳酸脂肪酸甘油酯、硬脂酰乳酸钙、硬脂酰乳酸钠、赤藓糖醇、槐豆胶、L-半胱氨酸盐酸盐、柠檬酸脂肪酸甘油酯、果胶、碳酸钾、葡糖氧化酶、谷氨酰胺转氨酶（酶制剂）、半纤维素酶（黑曲霉）、脂肪酶（黑曲霉）、木聚糖酶（米曲霉）、 $\alpha$ -淀粉酶（黑曲霉）、结冷胶、琼脂、葡萄糖酸- $\delta$ -内酯、羟丙基甲基纤维素、甲基纤维素、木糖醇、墨鱼汁、墨鱼汁粉、香兰素、乙基麦芽酚、食用香精、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（香料）中的一种或几种，经配料、混合、包装而成的非即食发酵面制品预拌粉，适用于发酵面制品的加工。

## 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、苡麦粉、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 5'-呈味核苷酸二钠(I+G)应符合GB 1886.171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 磷脂应符合GB1886.358的规定。

2.1.52 大豆磷脂应符合LS/T 3219的规定。

- 2.1.53 魔芋粉应符合NY/T 494的规定。
- 2.1.54 瓜尔胶应符合GB 28403的规定。
- 2.1.55 单, 双甘油脂肪酸酯应符合GB 1886.65的规定。
- 2.1.56 乙基麦芽酚应符合GB 1886.208的规定。
- 2.1.57 黄原胶应符合GB 1886.41的规定。
- 2.1.58 羧甲基纤维素钠应符合GB 1886.232的规定。
- 2.1.59 聚丙烯酸钠应符合GB 29948的规定。
- 2.1.60 卡拉胶应符合GB 1886.169的规定。
- 2.1.61 醋酸酯淀粉应符合GB 29925的规定。
- 2.1.62 辛烯基琥珀酸淀粉钠应符合GB 28303的规定。
- 2.1.63 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合GB 29929的规定。
- 2.1.64 乙酰化双淀粉己二酸酯应符合GB 29932的规定。
- 2.1.65 磷酸酯双淀粉应符合GB 29926的规定。
- 2.1.66 羟丙基淀粉应符合GB 29930的规定。
- 2.1.67 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合GB 29931的规定。
- 2.1.68 氧化淀粉应符合GB 29927的规定。
- 2.1.69 氧化羟丙基淀粉应符合GB 29933的规定。
- 2.1.70 酸处理淀粉应符合GB 29928的规定。
- 2.1.71 三聚磷酸钠应符合GB 1886.335的规定。
- 2.1.72 焦磷酸钠应符合GB 1886.339的规定。
- 2.1.73 焦磷酸一氢三钠应符合GB 1886.348的规定。
- 2.1.74 焦磷酸二氢二钠应符合GB 1886.328的规定。
- 2.1.75 磷酸钠应符合GB 1886.339的规定。
- 2.1.76 磷酸氢二钠应符合GB 1886.329的规定。
- 2.1.77 磷酸二氢钠应符合GB 1886.336的规定。
- 2.1.78 磷酸二氢钙应符合GB 1886.333的规定。
- 2.1.79 磷酸二氢钾应符合GB 1886.337的规定。
- 2.1.80 磷酸氢二钾应符合GB 1886.334的规定。
- 2.1.81 磷酸氢二铵应符合GB 1886.331的规定。
- 2.1.82 磷酸氢钙应符合GB 1886.3的规定。
- 2.1.83 磷酸三钾应符合GB 1886.327的规定。
- 2.1.84 磷酸三钠应符合GB 1886.338的规定。
- 2.1.85 焦磷酸四钾应符合GB 1886.340的规定。

- 2.1.86 焦磷酸一氢三钠应符合GB 1886.348的规定。
- 2.1.87 聚偏磷酸钾应符合GB 1886.325的规定。
- 2.1.88 酸式焦磷酸钙应符合GB 1886.326的规定。
- 2.1.89 六偏磷酸钠应符合GB 1886.4的规定。
- 2.1.90 碳酸钠应符合GB 1886.1的规定。
- 2.1.91 碳酸氢钠应符合GB 1886.2的规定。
- 2.1.92 碳酸钙应符合GB 1886.214的规定。
- 2.1.93 柠檬酸钠GB 1886.25的规定。
- 2.1.94 酒石酸氢钾应符合GB 25556的规定。
- 2.1.95 海藻酸钠应符合GB 1886.243的规定。
- 2.1.96 海藻酸钾应符合GB 29988的规定。
- 2.1.97 D-异抗坏血酸钠应符合GB 1886.28的规定。
- 2.1.98 木糖醇应符合GB 1886.234的规定。
- 2.1.99 香兰素应符合GB 1886.16的规定。
- 2.1.100 酪蛋白酸钠应符合GB 1886.212的规定。
- 2.1.101 微晶纤维素应符合GB 1886.103的规定。
- 2.1.102 羟丙基甲基纤维素应符合GB 1886.109的规定。
- 2.1.103 海藻酸丙二醇酯应符合GB 1886.226的规定。
- 2.1.104 维生素C应符合GB 14754的规定。
- 2.1.105 乳酸脂肪酸甘油酯应符合GB 1886.93的规定。
- 2.1.106 硬脂酰乳酸钙应符合GB 1886.179的规定。
- 2.1.107 硬脂酰乳酸钠应符合GB 1886.92的规定。
- 2.1.108 赤藓糖醇应符合GB 26404的规定。
- 2.1.109 槐豆胶应符合GB 29945的规定。
- 2.1.110 L-半胱氨酸盐酸盐应符合GB 1886.75的规定。
- 2.1.111 柠檬酸脂肪酸甘油酯应符合GB 29951的规定。
- 2.1.112 双乙酰酒石酸单双甘油酯应符合GB 25539的规定。
- 2.1.113 果胶应符合GB 25533的规定。
- 2.1.114 碳酸钾应符合GB 25588的规定。
- 2.1.115 葡糖氧化酶（产黄青霉）、半纤维素酶（黑曲霉）、脂肪酶（黑曲霉）、木聚糖酶（米曲霉）、 $\alpha$ -淀粉酶（黑曲霉）应符合GB 1886.174的规定。
- 2.1.116 结冷胶应符合GB 25535的规定。
- 2.1.117 琼脂应符合GB 1886.239的规定。

- 2.1.118 葡萄糖酸- $\delta$ -内酯应符合GB 7657的规定。
- 2.1.119 羟丙基甲基纤维素应符合GB 1886.109的规定。
- 2.1.120 甲基纤维素应符合GB 1886.256的规定。
- 2.1.121 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。
- 2.1.122 食用香精、麻椒精油、藤椒精油、辣椒精油、黑胡椒精油、花椒油树脂、黑胡椒油树脂应符合GB 30616的规定。
- 2.1.123 酵母应符合GB/T 20886.1和GB 31639的规定。
- 2.1.124 墨鱼汁粉应符合GB 10133的规定。
- 2.1.125 辣椒油树脂应符合GB 28314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	该产品应有的色泽	
气、滋味	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 <sub>1</sub> , 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 <sup>a</sup> (以 PO <sub>4</sub> <sup>3-</sup> 计), g/kg	≤ 5.0	GB 5009.256

苯并[a]芘, $\mu\text{g}/\text{kg}$	$\leq$	2.0	GB 5009.27
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。

Q B

## 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、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、5'-呈味核苷酸二钠（I+G）、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、麦芽糊精、磷脂、大豆磷脂、魔芋粉、瓜尔胶、单，双甘油脂肪酸酯、黄原胶、羧甲基纤维素钠、聚丙烯酸钠、卡拉胶、醋酸酯淀粉、辛烯基琥珀酸淀粉钠、乙酰化二淀粉磷酸酯、乙酰化双淀粉己二酸酯、磷酸酯双淀粉、羟丙基淀粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、氧化淀粉、氧化羟丙基淀粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、酸处理淀粉、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、焦磷酸一氢三钠、酸式焦磷酸钙、六偏磷酸钠、碳酸钠、碳酸氢钠、碳酸钙、柠檬酸钠、酒石酸氢钾、海藻酸钠、海藻酸钾、D-异抗坏血酸钠、酪蛋白酸钠、微晶纤维素、羟丙基甲基纤维素、海藻酸丙二醇酯、维生素C、乳酸脂肪酸甘油酯、硬脂酰乳酸钙、硬脂酰乳酸钠、赤藓糖醇、槐豆胶、L-半胱氨酸盐酸盐、柠檬酸脂肪酸甘油酯、果胶、碳酸钾、葡糖氧化酶、谷氨酰胺转氨酶（酶制剂）、半纤维素酶（黑曲霉）、脂肪酶（黑曲霉）、木聚糖酶

(米曲霉)、 $\alpha$ -淀粉酶(黑曲霉)、结冷胶、琼脂、葡萄糖酸- $\delta$ -内酯、羟丙基甲基纤维素、甲基纤维素、木糖醇、墨鱼汁、墨鱼汁粉、香兰素、乙基麦芽酚、食用香精、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(香料)中的一种或几种,经配料、混合、包装而成的非即食发酵面制品预拌粉,适用于发酵面制品的加工。

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。

全贝(河南)食品有限公司

H N

Q B