



411311S-2024



全贝（河南）食品有限公司企业标准

Q/QB 0004S-2024

# 生湿面制品预拌粉

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

# 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【葡萄糖浆、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、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（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（香料）、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、包装而成的非即食生湿面预拌粉，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、拉面预拌粉、烩面预拌粉。

## 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。
- 2.1.50 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、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。

2.1.96 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 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
焦亚硫酸钠 <sup>a</sup> (以二氧化硫残留量计), g/kg	≤ 0.05	GB 5009.34
栀子黄 <sup>a</sup> , g/kg	≤ 0.9	GB 5009.149
丙酸及丙酸钙、丙酸钠 <sup>a</sup> (以丙酸计), g/kg	≤ 0.25	GB 5009.120
山梨糖醇 <sup>a</sup> , g/kg	≤ 30	SN/T 3142 或 GB 5009.279
苯并[a]芘, μg/kg	≤ 2.0	GB 5009.27
富马酸 <sup>a</sup> , g/kg	≤ 0.6	GB 5009.157

单辛酸甘油酯 <sup>a</sup> , g/kg	≤	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。

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、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、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、磷酸二氢二钾、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（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（香料）、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、包装而成的非即食生湿面预拌粉，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。

全贝（河南）食品有限公司

H N

Q B