



411312S-2024

全贝（河南）食品有限公司企业标准

Q/QB 0005S-2024

食用淀粉制品预拌粉

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

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）、梔子、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、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、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、包装而成的非即食淀粉制品预拌粉。

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 栀子应符合《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 硫酸铝钾应符合 GB 1886.229 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
色 泽	该产品应有的色泽	
气 味	该产品应有的气味，无异味	

杂质	无肉眼可见外来杂质	检查有无外来杂质。
----	-----------	-----------

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
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、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、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、包装而成的非即食淀粉制品预拌粉。

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。

全贝（河南）食品有限公司

Q B