



411337S-2024



河南博明食品有限公司企业标准

Q/HBM 0009S-2024

# 方便米面制品预拌粉

2024-05-27 发布

2024-05-27 实施

河南博明食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南博明食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：孟成、金洁。

H N

Q B

# 方便米面制品预拌粉

## 1 范围

本标准规定了方便米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、大米粉、糯米粉中的一种或几种为主要原料，添加食用淀粉（食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、食用木薯淀粉、食用豌豆淀粉、食用大米淀粉、食用小麦淀粉、食用红薯淀粉中的一种或几种）、米粉（糯米粉、粘米粉、红米粉、紫米粉、大米粉、黑米粉、糙米粉、籼米粉、红线米粉中的一种或几种）、杂粮粉（玉米粉、黑麦粉、全麦粉、黑全麦粉、褐全麦粉、荞麦粉、大麦粉、褐麦粉、大黃米粉、地瓜粉、芋头粉、青稞粉、燕麦粉、高粱粉、苡麦粉、薏仁粉、黍米粉、小米粉、稷米粉、裸麦粉、藜麦粉、豌豆粉、大豆粉、绿豆粉、红豆粉、黑豆粉、芸豆粉、蚕豆粉、马铃薯粉中的一种或几种）、果蔬粉（南瓜粉、紫薯粉、菠菜粉、胡萝卜粉、番茄粉、火龙果粉、芒果粉、草莓粉、菠萝粉、香芋粉、蓝莓粉、红枣粉、香葱粉、椰粉、椰果粉、蔓越莓粉、香蕉粉、芹菜粉、土豆粉、柠檬粉、黄瓜粉、榴莲粉、红甜菜粉中的一种或几种）、金桔丁、红枣粒、谷朊粉、全蛋粉、蛋黄粉、鸡蛋白粉、抹茶粉、全脂乳、脱脂乳粉、乳清粉、乳粉、芝士粉、干酪、鱼粉、食用葡萄糖、乳糖、可可粉、牛肉粉调味料、菊粉、坚果及籽类制品（熟）（芝麻仁、芝麻粉、葵花籽、花生碎、花生粉、核桃仁、核桃粉、杏仁、紫苏籽、亚麻籽中的一种或几种）、海藻糖、山药粉、茯苓粉、莲子粉、芡实粉、重瓣红玫瑰粉、圆苞车前子壳粉、槐米粉、大麦苗粉、魔芋粉、海苔、鸡粉调味料、谷氨酸钠（味精）、酵母抽提物、植脂末（以葡萄糖浆、氢化植物油、精炼植物油为主要原料，添加乳粉、单，双甘油脂肪酸酯、磷酸氢二钾、白砂糖、食用盐、三聚磷酸钠、大豆分离蛋白、酪蛋白、酪蛋白酸钠、双乙酰酒石酸单双甘油酯、乙酰化单、双甘油脂肪酸酯、乳清粉、胭脂树橙、六偏磷酸钠、柠檬酸钠、 $\beta$ -胡萝卜素、食品用香精中的几种）、赤砂糖、食用小麦麸皮（粉）、小麦胚芽（粉）、幼砂糖、白砂糖、食用盐、麦芽糊精、大豆蛋白粉、大豆分离蛋白、乳粉、酵母、香辛料（花椒、葱、姜、蒜、高良姜、芫荽、香茅、砂仁、山奈、当归、月桂、洋葱、八角、小茴香、白胡椒、黑胡椒、甘草、丁香、百里香、草果、桂皮、肉桂、孜然、姜黄、豆蔻、香茅兰、肉豆蔻、荜拔、薄荷、多香果、迷迭香中的一种或多种）、陈皮、白芷、起酥油、植物油（大豆油、葵花籽油中的一种或两种）、茶粉（绿茶粉、红茶粉、黄茶粉、乌龙茶粉、白茶粉、黑茶粉中的一种或几种）、黄油粉、鸡肉粉、抗性糊精、食品添加剂{维生素C(抗坏血酸)、醋酸酯淀粉、磷酸酯双淀粉、羟丙基淀粉、三聚磷酸钠、瓜尔胶、磷脂、氧化羟丙基淀粉、5'-鸟苷酸二钠、聚甘油脂肪酸酯、乳酸脂肪酸甘油酯、5'-呈味核苷酸二钠、DL-苹果酸、碳酸钾、碳酸钠、六偏磷酸钠、乙酰化二淀粉磷酸酯、柠檬酸脂肪酸甘油酯、聚丙烯酸钠、 $\alpha$ -环状糊精、 $\gamma$ -环状糊精、卡拉胶、蔗糖脂肪酸酯、双乙酰酒石酸单双甘油酯、海藻酸丙二醇酯、木糖醇、罗汉果甜苷、焦磷酸四钾、单，双甘油脂肪酸酯、栀子黄、赤藓糖醇、可溶性大豆多糖、酪蛋白酸钠、酶解大豆磷脂、改性大豆磷脂、柠檬酸、决明胶、明胶、黄原胶、果胶、乙酰化单、双甘油脂肪酸酯、葡萄糖酸- $\delta$ -内酯、甲基纤维素、海藻酸钠、羧甲基纤维素钠、羟丙基甲基纤维

素、酶制剂[ $\alpha$ -淀粉酶 Alpha-amylase (来源黑曲霉 *Aspergillus niger*)、脂肪酶 (来源黑曲霉 *Aspergillus niger*)、半纤维素酶 (来源黑曲霉 *Aspergillus niger*)、木聚糖酶 (来源枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*)、葡糖氧化酶 (来源米曲霉 *Aspergillus oryzae*)、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*) 的一种或几种]、碳酸氢钠、焦磷酸二氢二钠、磷酸二氢钙、焦磷酸钠、磷酸氢钙、磷酸氢二铵、磷酸氢二钾、磷酸二氢钠、磷酸氢二钠、磷酸三钙、碳酸氢铵、碳酸钙、复配膨松剂 (焦磷酸二氢二钠、碳酸氢钠、磷酸氢钙、磷酸二氢钙、碳酸钙中的几种, 加入或不加入单, 双甘油脂肪酸酯、DL-苹果酸、柠檬酸、木聚糖酶、食用淀粉中的一种或几种)、食品用香精中的一种或几种) 中的一种或几种, 按一定比例经配料、混合、包装而成的方便米面制品预拌粉。

## 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 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.3 米粉、杂粮粉、小麦胚芽(粉)、大米粉、糯米粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.4 果蔬粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.5 金桔丁、红枣粒应符合 GB 16325 的规定。
- 2.1.6 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 2.1.7 全蛋粉、蛋黄粉、鸡蛋白粉应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.8 抹茶粉应符合 GB/T 34778 的规定。
- 2.1.9 全脂乳粉、脱脂乳粉、乳清粉、乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.10 芝士粉、干酪应符合 GB 5420 的规定。
- 2.1.11 鱼粉应符合 GB 10136 的规定。
- 2.1.12 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.13 乳糖应符合 GB 25595 的规定。
- 2.1.14 可可粉应符合 GB/T 20706 的规定。
- 2.1.15 牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 的规定。
- 2.1.16 菊粉应符合 GB/T 41377 的规定。
- 2.1.17 坚果及籽类制品应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.18 海藻糖应符合 GB/T 23529 的规定。
- 2.1.19 山药粉、茯苓粉、莲子粉、芡实粉、重瓣红玫瑰粉、圆苞车前子壳粉、槐米粉、大麦苗粉应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.20 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.21 海苔应符合 GB/T 23596 和 GB 19643 的规定。

- 2.1.22 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.23 谷氨酸钠（味精）应符合 GB 2720 和 GB/T 8967 的规定。
- 2.1.24 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.25 植脂末应符合 QB/T 4791 的规定。
- 2.1.26 赤砂糖应符合 GB/T 35884 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.27 食用小麦麸皮应符合 NY/T 3218 的规定。
- 2.1.28 幼砂糖应符合 QB/T 4564 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.29 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.30 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.31 麦芽糊精应符合 GB 15203 和 GB/T 20882.6 的规定。
- 2.1.32 大豆蛋白粉、大豆分离蛋白应符合 GB/T 22493 的规定。
- 2.1.33 酵母应符合 GB 31639 的规定。
- 2.1.34 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.35 起酥油应符合 GB/T 38069 的规定。
- 2.1.36 茶粉应符合 NY/T 2672 的规定。
- 2.1.37 黄油粉应符合 LS/T 3217 的规定。
- 2.1.38 鸡肉粉应符合 GB 2726 的规定。
- 2.1.39 抗性糊精应符合 QB/T 5947 的规定。
- 2.1.40 维生素 C(抗坏血酸)应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.41 醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 的规定。
- 2.1.42 磷酸酯双淀粉应符合 GB 29926 的规定。
- 2.1.43 羟丙基淀粉应符合 GB 29930 的规定。
- 2.1.44 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.45 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.46 磷脂应符合 GB 1886.358 的规定。
- 2.1.47 氧化羟丙基淀粉应符合 GB 29933 的规定。
- 2.1.48 5'-鸟苷酸二钠应符合 GB 1886.170 的规定。
- 2.1.49 聚甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.178 的规定。
- 2.1.50 乳酸脂肪酸甘油酯应符合 GB 1886.93 的规定。
- 2.1.51 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.52 DL-苹果酸应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.53 碳酸钾应符合 GB 25588 的规定。
- 2.1.54 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。

- 2.1.55 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.56 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.57 柠檬酸脂肪酸甘油酯应符合 GB 29951 的规定。
- 2.1.58 聚丙烯酸钠应符合 GB 29948 的规定。
- 2.1.59  $\alpha$ -环状糊精应符合 GB 1886.351 的规定。
- 2.1.60  $\gamma$ -环状糊精应符合 GB 1886.353 的规定。
- 2.1.61 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.62 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。
- 2.1.63 双乙酰酒石酸单双甘油酯应符合 GB 25539 的规定。
- 2.1.64 海藻酸丙二醇酯应符合 GB 1886.226 的规定。
- 2.1.65 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.66 罗汉果甜苷应符合 GB 1886.77 的规定。
- 2.1.67 焦磷酸四钾应符合 GB 1886.340 的规定。
- 2.1.68 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.69 栀子黄应符合 GB 7912 的规定。
- 2.1.70 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.71 可溶性大豆多糖应符合 GB 1886.322 的规定。
- 2.1.72 酪蛋白酸钠应符合 GB 1886.212 的规定。
- 2.1.73 酶解大豆磷脂应符合 GB 30607 的规定。
- 2.1.74 改性大豆磷脂应符合 GB 1886.238 的规定。
- 2.1.75 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.76 决明胶应符合 GB 31619 的规定。
- 2.1.77 明胶应符合 GB 6783 的规定。
- 2.1.78 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.79 果胶应符合 GB 25533 的规定。
- 2.1.80 乙酰化单、双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.80 的规定。
- 2.1.81 葡萄糖酸- $\delta$ -内酯应符合 GB 7657 的规定。
- 2.1.82 甲基纤维素应符合 GB 1886.256 的规定。
- 2.1.83 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.84 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.85 羟丙基甲基纤维素应符合 GB 1886.109 的规定。
- 2.1.86 酶制剂应符合 GB 1886.174 的规定。
- 2.1.87 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。

- 2.1.88 焦磷酸二氢二钠应符合 GB 1886.328 的规定。
- 2.1.89 磷酸二氢钙应符合 GB 1886.333 的规定。
- 2.1.90 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。
- 2.1.91 磷酸氢钙应符合 GB 1886.3 的规定。
- 2.1.92 磷酸氢二铵应符合 GB 1886.331 的规定。
- 2.1.93 磷酸氢二钾应符合 GB 1886.334 的规定。
- 2.1.94 磷酸二氢钠应符合 GB 1886.336 的规定。
- 2.1.95 磷酸氢二钠应符合 GB 1886.329 的规定。
- 2.1.96 磷酸三钙应符合 GB 1886.332 的规定。
- 2.1.97 碳酸氢铵应符合 GB 1888 的规定。
- 2.1.98 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.99 复配膨松剂应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.100 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.101 陈皮、白芷应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。

## 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       | 取样品1份,将样品倒入洁净的白色瓷盘中,在自然光线条件下,用肉眼观察其性状、色泽及杂质,嗅其气味,熟制后用温开水漱口,品其滋味 |
| 色 泽  | 具有本品应有的色泽       |   |
| 气、滋味 | 具有本品应有的气、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 规定。

表2 理化指标

| 项 目                | 指标                         | 检验方法       |
|--------------------|----------------------------|------------|
| 水分, %              | ≤ 14.0                     | GB 5009.3  |
| *铅(以Pb计), mg/kg    | ≤ 0.18                     | GB 5009.12 |
| 无机砷(以 As 计), mg/kg | ≤ 0.2 (仅适用于以大米粉、糯米粉为主料的产品) | GB 5009.11 |
| 总砷(以As计), mg/kg    | ≤ 0.5 (其他)                 |            |
| 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 <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  |
| 六六六，mg/kg  | ≤ | 0.05 | GB/T 5009.19 |
| 滴滴涕，mg/kg  | ≤ | 0.05 | GB/T 5009.19 |
| 栀子黄 <sup>a</sup> ，g/kg                                   | ≤ | 1.5  | GB 5009.149  |
| 磷酸盐 <sup>a</sup> （以PO <sub>4</sub> <sup>3-</sup> 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 适用于添加该食品添加剂的产品。  |   |      |              |

#### 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 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的有关规定。

#### 2.6 其他要求

应符合 GB 2760、GB 2761、GB 2762、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。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以小麦粉、大米粉、糯米粉中的一种或几种为主要原料，添加食用淀粉（食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、食用木薯淀粉、食用豌豆淀粉、食用大米淀粉、食用小麦淀粉、食用红薯淀粉中的一种或几种）、米粉（糯米粉、粘米粉、红米粉、紫米粉、大米粉、黑米粉、糙米粉、籼米粉、红线米粉中的一种或几种）、杂粮粉（玉米粉、黑麦粉、全麦粉、黑全麦粉、褐全麦粉、荞麦粉、大麦粉、褐麦粉、大黄米粉、地瓜粉、芋头粉、青稞粉、燕麦粉、高粱粉、苡麦粉、薏仁粉、黍米粉、小米粉、稷米粉、裸麦粉、藜麦粉、豌豆粉、大豆粉、绿豆粉、红豆粉、黑豆粉、芸豆粉、蚕豆粉、马铃薯粉中的一种或几种）、果蔬粉（南瓜粉、紫薯粉、菠菜粉、胡萝卜粉、番茄粉、火龙果粉、芒果粉、草莓粉、菠萝粉、香芋粉、蓝莓粉、红枣粉、香葱粉、椰粉、椰果粉、蔓越莓粉、香蕉粉、芹菜粉、土豆粉、柠檬粉、黄瓜粉、榴莲粉、红甜菜粉中的一种或几种）、金桔丁、红枣粒、谷朊粉、全蛋粉、蛋黄粉、鸡蛋白粉、抹茶粉、全脂乳、脱脂乳粉、乳清粉、乳粉、芝士粉、干酪、鱼粉、食用葡萄糖、乳糖、可可粉、牛肉粉调味料、菊粉、坚果及籽类制品（熟）（芝麻仁、芝麻粉、葵花籽、花生碎、花生粉，核桃仁、核桃粉、杏仁、紫苏籽、亚麻籽中的一种或几种）、海藻糖、山药粉、茯苓粉、莲子粉、芡实粉、重瓣红玫瑰粉、圆苞车前子壳粉、槐米粉、大麦苗粉、魔芋粉、海苔、鸡粉调味料、谷氨酸钠（味精）、酵母抽提物、植脂末（以葡萄糖浆、氢化植物油、精炼植物油为主要原料，添加乳粉、单，双甘油脂肪酸酯、磷酸氢二钾、白砂糖、食用盐、三聚磷酸钠、大豆分离蛋白、酪蛋白、酪蛋白酸钠、双乙酰酒石酸单双甘油酯、乙酰化单、双甘油脂肪酸酯、乳清粉、胭脂树橙、六偏磷酸钠、柠檬酸钠、 $\beta$ -胡萝卜素、食品用香精中的几种）、赤砂糖、食用小麦麸皮（粉）、小麦胚芽（粉）、幼砂糖、白砂糖、食用盐、麦芽糊精、大豆蛋白粉、大豆分离蛋白、乳粉、酵母、香辛料（花椒、葱、姜、蒜、高良姜、芫荽、香茅、砂仁、山奈、当归、月桂、洋葱、八角、小茴香、白胡椒、黑胡椒、甘草、丁香、百里香、草果、桂皮、肉桂、孜然、姜黄、豆蔻、香茅兰、肉豆蔻、荜拔、薄荷、多香果、迷迭香中的一种或多种）、陈皮、白芷、起酥油、植物油（大豆油、葵花籽油中的一种或两种）、茶粉（绿茶粉、红茶粉、黄茶粉、乌龙茶粉、白茶粉、黑茶粉中的一种或几种）、黄油粉、鸡肉粉、抗性糊精、食品添加剂{维生素C(抗坏血酸)、醋酸酯淀粉、磷酸酯双淀粉、羟丙基淀粉、三聚磷酸钠、瓜尔胶、磷脂、氧化羟丙基淀粉、5'-鸟苷酸二钠、聚甘油脂肪酸酯、乳酸脂肪酸甘油酯、5'-呈味核苷酸二钠、DL-苹果酸、碳酸钾、碳酸钠、六偏磷酸钠、乙酰化二淀粉磷酸酯、柠檬酸脂肪酸甘油酯、聚丙烯酸钠、 $\alpha$ -环状糊精、 $\gamma$ -环状糊精、卡拉胶、蔗糖脂肪酸酯、双乙酰酒石酸单双甘油酯、海藻酸丙二醇酯、木糖醇、罗汉果甜苷、焦磷酸四钾、单，双甘油脂肪酸酯、栀子黄、赤藓糖醇、可溶性大豆多糖、酪蛋白酸钠、酶解大豆磷脂、改性大豆磷脂、柠檬酸、决明胶、明胶、黄原胶、果胶、乙酰化单、双甘油脂肪酸酯、葡萄糖酸- $\delta$ -内酯、甲基纤维素、海藻酸钠、羧甲基纤维素钠、羟丙基甲基纤维素、酶制剂[ $\alpha$ -淀粉酶 Alpha-amylase（来源黑曲霉 *Aspergillus niger*）、脂肪酶（来源黑曲霉 *Aspergillus niger*）、半纤维素酶（来源黑曲霉 *Aspergillus niger*）、木聚糖酶（来源枯草芽

孢杆菌*Bacillus subtilis* )、葡糖氧化酶(来源米曲霉 *Aspergillusoryzae*)、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*)的一种或几种]、碳酸氢钠、焦磷酸二氢二钠、磷酸二氢钙、焦磷酸钠、磷酸氢钙、磷酸氢二铵、磷酸氢二钾、磷酸二氢钠、磷酸氢二钠、磷酸三钙、碳酸氢铵、碳酸钙、复配膨松剂(焦磷酸二氢二钠、碳酸氢钠、磷酸氢钙、磷酸二氢钙、碳酸钙中的几种,加入或不加入单,双甘油脂肪酸酯、DL-苹果酸、柠檬酸、木聚糖酶、食用淀粉中的一种或几种)、食品用香精中的一种或几种)中的一种或几种,按一定比例经配料、混合、包装而成的方便米面制品预拌粉。

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》的有关规定,参照相关国家标准制订本企业标准,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。

河南博明食品有限公司

Q B