



411483S-2024



河南德之力食品科技有限公司企业标准

Q/HDZL 0001S-2024

发酵面制品预拌粉

2024-06-17 发布

2024-06-17 实施

河南德之力食品科技有限公司 发布

前 言

本标准由河南德之力食品科技有限公司提出并起草。

本标准起草人：李书民。

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，添加食用淀粉【玉米淀粉、木薯淀粉、马铃薯淀粉、甘薯淀粉、绿豆淀粉、小麦淀粉、豌豆淀粉中的一种或几种】、糯米粉、大米粉、玉米粉、果蔬粉（南瓜粉、紫薯粉、菠菜粉、红甜菜粉中的一种或几种）、抹茶粉、墨鱼汁粉、食用葡萄糖、白砂糖、谷朊粉、食用盐、味精、鸡精调味料、八角、小茴香、桂皮、豆蔻、多香果、香叶（月桂叶）、草果（香辛料）、高良姜、花椒、辣椒、黑胡椒粉、白胡椒粉、孜然、 α -淀粉酶（来源：枯草芽孢杆菌或地衣芽孢杆菌）、木聚糖酶（来源：李氏木霉或绿色木霉）、脂肪酶（来源：黑曲霉）、麦芽糖淀粉酶（来源：枯草芽孢杆菌）、葡糖氧化酶（来源：黑曲霉）、维生素 C、5'-呈味核苷酸二钠（I+G）、麦芽糊精、磷脂、魔芋粉、单，双甘油脂肪酸酯、黄原胶、三聚磷酸钠、焦磷酸二氢二钠、六偏磷酸钠、磷酸二氢钙、碳酸氢钠、碳酸钙、柠檬酸钠、葡萄糖酸- δ -内酯、食品用香精中的一种或几种，经配料、混合、包装而成的发酵面制品预拌粉，适用于发酵面制品的加工。

根据产品主要原料的不同，可将发酵面制品预拌粉分为不同类别。

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 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。

2.1.4 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。

2.1.5 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.6 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。

2.1.7 味精应符合 GB 2720 的规定。

2.1.8 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。

2.1.9 八角、小茴香、桂皮、豆蔻、多香果、香叶（月桂叶）、草果（香辛料）、高良姜、花椒、辣椒、胡椒（黑胡椒粉、白胡椒粉）、孜然应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.10 5'-呈味核苷酸二钠（I+G）应符合 GB 1886.171 的规定。

2.1.11 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。

2.1.12 磷脂应符合 GB 1886.358 的规定。

2.1.13 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。

2.1.14 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。

2.1.15 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。

- 2.1.16 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.17 焦磷酸二氢二钠应符合 GB 1886.328 的规定。
- 2.1.18 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.19 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.20 柠檬酸钠 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.21 葡萄糖酸- δ -内酯应符合 GB 7657 的规定。
- 2.1.22 α -淀粉酶、木聚糖酶、脂肪酶、麦芽糖淀粉酶、葡糖氧化酶应符合 GB 1886.174 的规定。
- 2.1.23 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.24 维生素 C 应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.25 糯米粉、大米粉、玉米粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.26 果蔬粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.27 墨鱼汁粉应符合 GB 10133 的规定。
- 2.1.28 磷酸二氢钙应符合 GB 1886.333 的规定。
- 2.1.29 抹茶粉应符合 QB/T 4067 的规定。
- 2.1.30 食品用香精应符合 GB 30616 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	具有本品应有色泽	
气味	具有相应产品特有的气味，无霉变等异味	
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/(%) ≤	16	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
铬(以 Cr 计)/(mg/kg) ≤	1.0	GB 5009.123
总汞(以 Hg 计)/(mg/kg) ≤	0.02	GB 5009.17

总砷（以 As 计） /（mg/kg）	≤	0.5	GB 5009.11
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）	≤	60.0	GB 5009.209
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 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 生产过程中的卫生要求

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、净含量及允许短缺量、水分。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为主要原料，添加食用淀粉【玉米淀粉、木薯淀粉、马铃薯淀粉、甘薯淀粉、绿豆淀粉、小麦淀粉、豌豆淀粉中的一种或几种】、糯米粉、大米粉、玉米粉、果蔬粉（南瓜粉、紫薯粉、菠菜粉、红甜菜粉中的一种或几种）、抹茶粉、墨鱼汁粉、食用葡萄糖、白砂糖、谷朊粉、食用盐、味精、鸡精调味料、八角、小茴香、桂皮、豆蔻、多香果、香叶（月桂叶）、草果（香辛料）、高良姜、花椒、辣椒、黑胡椒粉、白胡椒粉、孜然、 α -淀粉酶（来源：枯草芽孢杆菌或地衣芽孢杆菌）、木聚糖酶（来源：李氏木霉或绿色木霉）、脂肪酶（来源：黑曲霉）、麦芽糖淀粉酶（来源：枯草芽孢杆菌）、葡糖氧化酶（来源：黑曲霉）、维生素 C、5'-呈味核苷酸二钠（I+G）、麦芽糊精、磷脂、魔芋粉、单，双甘油脂肪酸酯、黄原胶、三聚磷酸钠、焦磷酸二氢二钠、六偏磷酸钠、磷酸二氢钙、碳酸氢钠、碳酸钙、柠檬酸钠、葡萄糖酸- δ -内酯、食品用香精中的一种或几种，经配料、混合、包装而成的发酵面制品预拌粉，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》的有关规定，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。

河南德之力食品科技有限公司

QB