



411397S-2024



尉氏县禾润面业有限公司企业标准

Q/WHM 0002S-2024

发酵面制品预拌粉

2024-06-03 发布

2024-06-03 实施

尉氏县禾润面业有限公司 发布

前 言

本标准由尉氏县禾润面业有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：张战辉。

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，添加干酵母，添加谷物杂粮粉（高粱粉、藜麦粉、黑小麦粉、青稞粉、荞麦粉、大麦粉、莜麦粉、燕麦粉、小米粉、大米粉、大黄米粉、绿豆粉、红小豆粉、玉米粉、糯玉米粉、豌豆粉、黄豆粉、黑豆粉、青豆粉、芸豆粉、鹰嘴豆粉、白扁豆粉、薏米粉、紫米粉、黍米粉、糙米粉、糯米粉中的一种或几种）、果蔬粉（南瓜粉、菠菜粉、胡萝卜粉、红甜菜粉、莲藕粉、红枣粉、山楂粉、红心火龙果粉、草莓粉、蓝莓粉、树莓粉、苹果粉、黑加仑粉、桑葚粉、黑枸杞粉、黄秋葵粉、马蹄粉、沙棘果粉中的一种或几种）、咖啡粉、菊粉、食叶草粉、蝉花子实体(人工培植)粉、乳粉、乳清粉、乳清蛋白粉、椰浆粉、食用菌（粉）（香菇、杏鲍菇、平菇、双孢蘑菇、羊肚菌、牛肝菌、蛹虫草、金针菇、木耳、银耳中的一种或几种）、小麦胚芽粉、大麦苗粉、全麦粉、谷朊粉、蜂蜜粉、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）、辣椒粉、白胡椒粉、黑胡椒粉、魔芋粉、紫薯粉、木薯粉、山药粉、葛根粉、核桃粉、杏仁粉、松仁粉、花生粉、黑芝麻粉、白芝麻粉、大豆蛋白粉、大豆膳食纤维粉、全蛋粉、蛋黄粉、食用葡萄糖、白砂糖、食用盐中的一种或几种，添加或不添加复配膨松剂(焦磷酸二氢二钠、磷酸二氢钠、磷酸二氢钙、碳酸钙中的几种)、复配面粉处理剂【抗坏血酸（又名维生素 C）、硬脂酰乳酸钠、硬脂酰乳酸钙、碳酸钙、磷酸三钙、磷酸三钠、磷酸三钾、磷酸二氢钾、磷酸氢二钾、磷酸氢二铵、磷酸氢钙、磷酸二氢钠、磷酸氢二钠、磷酸二氢钙、焦磷酸钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸二氢二钠、焦磷酸一氢三钠、焦磷酸四钾、聚偏磷酸钾、酸式焦磷酸钙、脂肪酶(来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae*)、 α -淀粉酶(来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae*)、 β -淀粉酶(来源：枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*)、 β -葡聚糖酶(来源：枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*)、木聚糖酶(来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*)、葡糖氧化酶(来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*)、木瓜蛋白酶(来源：木瓜 *Carica papaya*)、蛋白酶(来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*)、半纤维素酶(来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*)、纤维素酶(来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*)、磷脂酶(来源：胰腺 *pancreas*)、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*)、谷氨酰胺酶(来源：解淀粉芽孢杆菌 *Bacillus amyloliquefaciens*)、过氧化氢酶(来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*)、葡糖淀粉酶(淀粉葡糖苷酶)(来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*)、转化酶蔗糖酶(来源：酿酒酵母 *Saccharomyces cerevisiae*)、转葡糖苷酶(来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*)中的几种】，经混合包装而成的发酵面制品预拌粉。

根据用途不同分为以下几种：包子发酵预拌粉、馒头发酵预拌粉、花卷发酵预拌粉、豆包发酵预拌粉、发糕发酵预拌粉、馅饼发酵预拌粉。

2 要求

2.1 原辅料

- 2.1.1 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.2 干酵母应符合 GB 31639 的规定。
- 2.1.3 谷物杂粮粉应符合 Q/WHM 0001S 的规定。
- 2.1.4 果蔬粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.5 咖啡粉应符合 NY/T 605 的规定。
- 2.1.6 菊粉应符合 GB/T 41377 的规定。
- 2.1.7 食叶草粉应符合国家卫生健康委 2021 年第 9 号《关于食叶草等 15 种“三新食品”的公告》的规定。
- 2.1.8 蝉花子实体(人工培植)粉应符合国家卫生健康委 2020 年 第 9 号《关于蝉花子实体(人工培植)等 15 种“三新食品”的公告》的规定。
- 2.1.9 乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.10 乳清粉、乳清蛋白粉应符合 GB 11674 的规定。
- 2.1.11 椰浆粉应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.12 食用菌(粉)应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.13 小麦胚芽粉应符合 LS/T 3210 的规定。
- 2.1.14 大麦苗粉应清洁卫生、无污染,并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.15 全麦粉应符合 LS/T 3244 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.16 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 2.1.17 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。
- 2.1.18 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.19 辣椒粉、白胡椒粉、黑胡椒粉应符合 GB 15691 的规定。
- 2.1.20 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.21 紫薯粉应符合 NY/T 2984 的规定。
- 2.1.22 木薯粉应符合 NY/T 4332 的规定。
- 2.1.23 山药粉应符合 NY/T 2984 的规定。
- 2.1.24 葛根粉应符合 GB/T 30637 的规定。
- 2.1.25 核桃粉、杏仁粉、松仁粉、花生粉、黑芝麻粉、白芝麻粉应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.26 大豆蛋白粉、大豆膳食纤维粉应符合 GB/T 22493 的规定。
- 2.1.27 全蛋粉、蛋黄粉应符合 GB 2749 的规定。

2.1.28 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 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 复配膨松剂应符合 GB 1886.245 的规定。

2.1.32 复配面粉处理剂应符合 GB 26687 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	取适量试样置于洁净的白瓷盘中，在自然光下，观察其性状、色泽及有无杂质，嗅其气味。用其制作相应成品，以温开水漱口后品尝其滋味。
色泽	具有各产品应有的色泽	
气、滋味	具有各产品固有的气味和滋味，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, g/100g	≤ 15.0	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
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
苯并[a]芘, μg/kg	≤ 2.0	GB 5009.27
脱氧雪腐镰刀菌烯醇, μg/kg	≤ 1000	GB 5009.111
玉米赤霉烯酮, μg/kg	≤ 60	GB 5009.209
赭曲霉毒素 A, μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.96
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 总磷酸盐指标只适用于添加了复配膨松剂或复配面粉处理剂的产品。

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

生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

2.6 其它要求

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，新食品原料的使用应符合国家相关公告的规定。

3 检验

出厂检验项目包括：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。

H H N

Q B

编制说明

本标准适用于以小麦粉为主要原料，添加干酵母，添加谷物杂粮粉（高粱粉、藜麦粉、黑小麦粉、青稞粉、荞麦粉、大麦粉、莜麦粉、燕麦粉、小米粉、大米粉、大黄米粉、绿豆粉、红小豆粉、玉米粉、糯玉米粉、豌豆粉、黄豆粉、黑豆粉、青豆粉、芸豆粉、鹰嘴豆粉、白扁豆粉、薏米粉、紫米粉、黍米粉、糙米粉、糯米粉中的一种或几种）、果蔬粉（南瓜粉、菠菜粉、胡萝卜粉、红甜菜粉、莲藕粉、红枣粉、山楂粉、红心火龙果粉、草莓粉、蓝莓粉、树莓粉、苹果粉、黑加仑粉、桑葚粉、黑枸杞粉、黄秋葵粉、马蹄粉、沙棘果粉中的一种或几种）、咖啡粉、菊粉、食叶草粉、蝉花子实体(人工培植)粉、乳粉、乳清粉、乳清蛋白粉、椰浆粉、食用菌（粉）（香菇、杏鲍菇、平菇、双孢蘑菇、羊肚菌、牛肝菌、蛹虫草、金针菇、木耳、银耳中的一种或几种）、小麦胚芽粉、大麦苗粉、全麦粉、谷朊粉、蜂蜜粉、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）、辣椒粉、白胡椒粉、黑胡椒粉、魔芋粉、紫薯粉、木薯粉、山药粉、葛根粉、核桃粉、杏仁粉、松仁粉、花生粉、黑芝麻粉、白芝麻粉、大豆蛋白粉、大豆膳食纤维粉、全蛋粉、蛋黄粉、食用葡萄糖、白砂糖、食用盐中的一种或几种，添加或不添加复配膨松剂(焦磷酸二氢二钠、磷酸二氢钠、磷酸二氢钙、碳酸钙中的几种)、复配面粉处理剂【抗坏血酸（又名维生素 C）、硬脂酰乳酸钠、硬脂酰乳酸钙、碳酸钙、磷酸三钙、磷酸三钠、磷酸三钾、磷酸二氢钾、磷酸氢二钾、磷酸氢二铵、磷酸氢钙、磷酸二氢钠、磷酸氢二钠、磷酸二氢钙、焦磷酸钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸二氢二钠、焦磷酸一氢三钠、焦磷酸四钾、聚偏磷酸钾、酸式焦磷酸钙、脂肪酶(来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae*)、 α -淀粉酶(来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae*)、 β -淀粉酶(来源：枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*)、 β -葡聚糖酶(来源：枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*)、木聚糖酶(来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*)、葡糖氧化酶(来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*)、木瓜蛋白酶(来源：木瓜 *Carica papaya*)、蛋白酶(来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*)、半纤维素酶(来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*)、纤维素酶(来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*)、磷脂酶(来源：胰腺 *pancreas*)、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*)、谷氨酰胺酶(来源：解淀粉芽孢杆菌 *Bacillus amyloliquefaciens*)、过氧化氢酶(来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*)、葡糖淀粉酶(淀粉葡糖苷酶)(来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*)、转化酶蔗糖酶(来源：酿酒酵母 *Saccharomyces cerevisiae*)、转葡糖苷酶(来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*)中的几种】，经混合包装而成的发酵面制品预拌粉。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，制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准中铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

H N

Q B