



411755S-2024

新乡良润全谷物食品有限公司企业标准

Q/XLR 0030S-2024

生湿面制品预拌粉

2024-07-09 发布

2024-07-09 实施

新乡良润全谷物食品有限公司 发布

前 言

本标准由新乡良润全谷物食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：杨静、宋金丽。

本标准自发布实施日起替代Q/XLR 0030S-2023（备案号：414045S-2023）。

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要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以全麦粉、黑全麦粉、褐全麦粉、小麦粉中的一种或几种为主要原料，添加谷物粉（小麦粉、玉米粉、玉米糝、黑麦粉、褐麦粉、全麦粉、黑全麦粉中的一种或几种）、米粉（粘米粉、糯米粉、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（甜荞粉、苦荞粉、黑苦荞粉、青稞粉、燕麦粉、高粱粉、莜麦粉、薏仁粉、黍米粉、小米粉、稷米粉、藜麦粉、裸麦粉、大黄米粉中的一种或几种）、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、榴莲粉、苹果粉、香芋粉、蓝莓粉、红枣粉、甜菜粉、桂圆粉、山楂粉、木瓜粉、乌梅粉、沙棘粉、桑葚粉、芋头粉、红薯粉、柠檬粉、蔓越莓粉、芹菜粉、土豆粉、黄瓜粉中的一种或几种）、豆类粉（豌豆粉、黄豆粉、绿豆粉、红豆粉、黑豆粉、芸豆粉、蚕豆粉、白扁豆粉、赤小豆粉中的一种或几种）、食用小麦麸皮（粉）、小麦胚芽（粉）、食用小麦淀粉、食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、木薯淀粉、豌豆淀粉、绿豆淀粉、果蔬纤维（苹果纤维、柑橘纤维、马铃薯纤维、鹰嘴豆纤维、大豆纤维、食用豌豆纤维中的一种或几种）、粮谷纤维（燕麦纤维、小麦纤维、玉米纤维中的一种或几种）、菊粉、圆苞车前子壳粉、DHA藻油、羽衣甘蓝、莱茵衣藻、乳粉、全脂乳粉、脱脂乳粉、酸奶粉、谷朊粉、大豆蛋白粉、食用盐、幼砂糖、白砂糖、食用发酵小麦粉、鸡蛋白粉、海藻糖、复合酵素粉【小麦粉、麦芽粉、苹果、芒果、葡萄、甜橙、桂圆、蜂蜜、白砂糖、胡萝卜、柠檬、梨、乳酸菌（干酪乳酪杆菌、德氏乳杆菌保加利亚亚种、唾液链球菌嗜热亚种、嗜酸乳杆菌中的一种或几种）】、绿茶粉、大麦苗粉、抹茶粉、可可粉、梨果仙人掌（果）粉、魔芋粉、葡萄糖浆粉、麦芽酚、麦芽粉、麦芽糊精、抗性糊精、低聚异麦芽糖、低聚果糖、酵母、桑叶提取物、苡实粉、罗汉果粉、葛根粉、薏仁粉、猴头菇粉、荞麦米、白芝麻、黑芝麻、南瓜籽仁、葵花籽仁、燕麦片、亚麻籽（粉）、黑芝麻粉、鹰嘴豆粉、紫苏籽、大豆碎、药食同源原料物质粉【金银花粉、枸杞粉、黑枸杞粉、甘草粉、莲子粉、茯苓粉、山药粉、百合粉、杏仁粉、菊花粉（滁菊粉、贡菊粉、杭菊粉中的一种或几种）、蒲公英粉、白芷粉、鸡内金粉、陈皮粉、黄芪粉、党参粉、决明子粉、肉苁蓉粉、铁皮石斛粉、西洋参粉、山茱萸粉、天麻粉、杜仲叶粉、西红花粉（仅作为香辛料使用）、当归粉（仅作为香辛料使用）、小茴香粉、荷叶粉中的一种或几种】、食品添加剂{酶制剂[α -淀粉酶（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*）中的一种或几种]、海藻酸丙二醇酯、焦磷酸钠、磷酸氢二钾、磷酸氢钙、磷酸三钙、磷酸氢二钠、磷酸三钙、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、焦磷酸二氢二钠、磷酸二氢钠、磷酸二氢钙、单，双甘油脂肪酸酯、黄原胶、硬脂酰乳酸钠、硬脂酰乳酸钙、卡拉胶、磷酸化二淀粉磷酸酯、双乙酰酒石酸单双甘油酯、碳酸钠、碳酸钾、蔗糖脂肪酸酯中的一种或几种）}中的一种或几种，按一定比例经配料、混合、包装而成的生湿面制品

预拌粉，用于生湿面制品（面条、烩面坯、蒸面、饺子皮、馄饨皮、烧麦皮）的制作。

2要求

- 2.1.1全麦粉（全麦粉、黑全麦粉、褐全麦粉）应符合LS/T 3244的规定。
- 2.1.2小麦粉、黑麦粉、褐麦粉应符合GB/T 1355 和 GB 2715的规定。
- 2.1.3玉米粉应符合GB/T 10463的规定。
- 2.1.4玉米糝应符合GB/T 22496的规定。
- 2.1.5粘米粉、食用发酵小麦粉、鹰嘴豆粉、豌豆粉、黄豆粉、绿豆粉、红豆粉、黑豆粉、芸豆粉、蚕豆粉、白扁豆粉、赤小豆粉、麦芽粉、糙米粉、籼米粉、红线米粉、红米粉、紫米粉、大米粉、黍米粉、稷米粉、黑米粉、裸麦粉、青稞粉、薏米仁粉、藜麦粉、荞麦米、麦芽粉、小米粉、大黄米粉、黑芝麻粉应符合GB 2715、GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.6糯米粉符合LS/T 3240的规定。
- 2.1.7甜荞粉、苦荞粉、黑苦荞粉应符合GB/T 35028的规定。
- 2.1.8燕麦粉、燕麦片应符合NY/T 892的规定。
- 2.1.9莜麦粉应符合GB/T 13360的规定。
- 2.1.10高粱粉应符合DB37/T 1401的规定。
- 2.1.11果蔬粉应符合NY/T 1884的规定。
- 2.1.12食用小麦麸皮（粉）应符合NY/T 3218的规定。
- 2.1.13小麦胚芽（粉）应符合LS/T 3210的规定。
- 2.1.14食用马铃薯淀粉应符合GB/T 8884和 GB 31637的规定。
- 2.1.15木薯淀粉应符合GB/T 29343和 GB 31637的规定。
- 2.1.16果蔬纤维应符合QB/T 5027的规定。
- 2.1.17粮谷纤维应符合QB/T 5028的规定。
- 2.1.18菊粉应符合GB/T 41377的规定。
- 2.1.19白砂糖应符合GB/T 317 和 GB 13104的规定。
- 2.1.20食用盐应符合GB/T 5461和GB 2721的规定。
- 2.1.21复合酵素粉、绿茶粉、大麦苗粉、抹茶粉、梨果仙人掌（果）粉应符合GB/T 29602的规定。
- 2.1.22可可粉应符合GB/T 20706的规定。
- 2.1.23圆苞车前子壳粉、奇亚籽应符合国家卫生和计划生育委员会《关于批准塔格糖等 6 种新 食品原料的公告》（2014 年第 10 号）的规定。
- 2.1.24乳粉应符合GB 19644的规定。
- 2.1.25DHA藻油应符合LS/T 3243的规定。
- 2.1.26酵母应符合GB 31639的规定。
- 2.1.27幼砂糖应符合QB/T 4564和GB 13104的规定。
- 2.1.28大豆蛋白粉应符合GB/T 22493的规定。

- 2.1.29芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300的规定。
- 2.1.30南瓜籽仁应符合SB/T 10554 和 GB 19300的规定。
- 2.1.31葵花籽仁应符合GB/T 11764 和 GB 19300的规定。
- 2.1.32亚麻籽（粉）应符合GB/T 15681的规定。
- 2.1.33大豆碎应符合GB 1352的规定。
- 2.1.34紫苏籽应符合GB 19300的规定。
- 2.1.35葡萄糖浆粉应符合GB/T 20882.2的规定。
- 2.1.36麦芽酚应符合GB 1886.282的规定。
- 2.1.37鸡蛋白粉应符合GB 2749的规定。
- 2.1.38海藻糖应符合GB/T 23529的规定。
- 2.1.39麦芽糊精应符合GB/T 20882.6和GB 15203的规定。
- 2.1.40抗性糊精应符合T/GDL 1的规定。
- 2.1.41低聚异麦芽糖应符合GB/T 20881的规定。
- 2.1.42低聚果糖应符合GB 1903.40的规定。
- 2.1.43羽衣甘蓝应符合GB/T 29602的规定。
- 2.1.44磷酸三钙应符合GB 1886.332的规定。
- 2.1.45焦磷酸二氢二钠应符合GB 1886.328的规定。
- 2.1.46六偏磷酸钠应符合GB 1886.4的规定。
- 2.1.47三聚磷酸钠应符合GB 1886.335的规定。
- 2.1.48焦磷酸钠应符合GB 1886.339的规定。
- 2.1.49磷酸氢二钾应符合GB 1886.334的规定。
- 2.1.50磷酸氢钙应符合GB 1886.3的规定。
- 2.1.51磷酸氢二钠应符合GB 1886.329的规定。
- 2.1.52磷酸二氢钠应符合GB 1886.336的规定。
- 2.1.53单，双甘油脂肪酸酯应符合GB 1886.65的规定。
- 2.1.54海藻酸丙二醇酯应符合GB 1886.226的规定。
- 2.1.55黄原胶应符合GB 1886.41的规定。
- 2.1.56食用小麦淀粉应符合GB/T 8883和GB 31637的规定。
- 2.1.57谷朊粉应符合GB/T 21924的规定。
- 2.1.58磷酸二氢钙应符合GB 1886.333的规定。
- 2.1.59大豆蛋白粉应符合GB/T 22493的规定。
- 2.1.60半纤维素酶、葡糖氧化酶、麦芽糖淀粉酶、谷氨酰胺转氨酶应符合GB 1886.174的规定。
- 2.1.61a-淀粉酶应符合GB/T 24401的规定。
- 2.1.62脂肪酶应符合GB/T 23535的规定。

- 2.1.63木聚糖酶应符合QB/T 4483的规定。
- 2.1.64硬脂酰乳酸钠应符合GB 1886.92的规定。
- 2.1.65硬脂酰乳酸钙应符合GB 1886.179的规定。
- 2.1.66卡拉胶应符合GB 1886.169的规定。
- 2.1.67磷酸化二淀粉磷酸酯应符合GB 29935的规定。
- 2.1.68双乙酰酒石酸单双甘油酯应符合GB 25539的规定。
- 2.1.69碳酸钠应符合GB 1886.1的规定。
- 2.1.70碳酸钾应符合GB 25588的规定。
- 2.1.71蔗糖脂肪酸酯应符合GB 1886.27的规定。
- 2.1.72莱茵衣藻应符合国家卫生健康委《关于莱茵衣藻等36种“三新食品”的公告》（2022 年第 2 号）的规定。
- 2.1.73食用玉米淀粉应符合GB/T 8885和GB 31637的规定。
- 2.1.74芡实粉应符合T/HQSC 004的规定；
- 2.1.75罗汉果粉应符合DBS45/ 077的规定；
- 2.1.76桑叶提取物应符合T/SDCMIA TQW 02的规定；
- 2.1.77薏仁粉应符合NY/T 2977的规定；
- 2.1.78葛根粉应符合GB/T 30637的规定；
- 2.1.79猴头菇粉应符合GB 7096的规定；
- 2.1.80药食同源原料物质粉所用原料应符合《中华人民共和国药典》的规定。
- 2.1.81豌豆淀粉应符合GB 31637和GB/T38572的规定。
- 2.1.82绿豆淀粉应符合GB 31637的规定。
- 2.1.83魔芋粉应符合NY/T 494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	粉末状或带有少许颗粒	取100g样品，在黑色平板上均匀摊成 15cm*20cm的薄层，在散射光线下仔细观察样品的性状、色泽和杂质； 取20g样品放在手掌中，哈气或摩擦的方法提高样品温度后立即嗅其气味，并检查有无外来杂质。
色泽	具有本产品应有的色泽	
气味	具有本产品应有的气味，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	≤ 14.0	GB 5009.3
铅* (以Pb计), mg/kg	≤ 0.18	GB 5009.12
总砷 (以As计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
总汞 (以Hg计), mg/kg	≤ 0.02	GB 5009.17
镉 (以Cd计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.15
苯并[a]芘, μg/kg	≤ 2.0	GB 5009.27
铬 (以Cr计), mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.123
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
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 ^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总磷酸盐指标只用于添加了磷酸盐的产品。

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《定量包装商品净含量计量检验规则》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。食药物质和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

本标准适用于以全麦粉、黑全麦粉、褐全麦粉、小麦粉中的一种或几种为主要原料，添加谷物粉（小麦粉、玉米粉、玉米糝、黑麦粉、褐麦粉、全麦粉、黑全麦粉中的一种或几种）、米粉（粘米粉、糯米粉、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（甜荞粉、苦荞粉、黑苦荞粉、青稞粉、燕麦粉、高粱粉、莜麦粉、薏仁粉、黍米粉、小米粉、稷米粉、藜麦粉、裸麦粉、大黄米粉中的一种或几种）、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、榴莲粉、苹果粉、香芋粉、蓝莓粉、红枣粉、甜菜粉、桂圆粉、山楂粉、木瓜粉、乌梅粉、沙棘粉、桑葚粉、芋头粉、红薯粉、柠檬粉、蔓越莓粉、芹菜粉、土豆粉、黄瓜粉中的一种或几种）、豆类粉（豌豆粉、黄豆粉、绿豆粉、红豆粉、黑豆粉、芸豆粉、蚕豆粉、白扁豆粉、赤小豆粉中的一种或几种）、食用小麦麸皮（粉）、小麦胚芽（粉）、食用小麦淀粉、食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、木薯淀粉、豌豆淀粉、绿豆淀粉、果蔬纤维（苹果纤维、柑橘纤维、马铃薯纤维、鹰嘴豆纤维、大豆纤维、食用豌豆纤维中的一种或几种）、粮谷纤维（燕麦纤维、小麦纤维、玉米纤维中的一种或几种）、菊粉、圆苞车前子壳粉、DHA藻油、羽衣甘蓝、莱茵衣藻、乳粉、全脂乳粉、脱脂乳粉、酸奶粉、谷朊粉、大豆蛋白粉、食用盐、幼砂糖、白砂糖、食用发酵小麦粉、鸡蛋白粉、海藻糖、复合酵素粉【小麦粉、麦芽粉、苹果、芒果、葡萄、甜橙、桂圆、蜂蜜、白砂糖、胡萝卜、柠檬、梨、乳酸菌（干酪乳酪杆菌、德氏乳杆菌保加利亚亚种、唾液链球菌嗜热亚种、嗜酸乳杆菌中的一种或几种）】、绿茶粉、大麦苗粉、抹茶粉、可可粉、梨果仙人掌（果）粉、魔芋粉、葡萄糖浆粉、麦芽酚、麦芽粉、麦芽糊精、抗性糊精、低聚异麦芽糖、低聚果糖、酵母、桑叶提取物、芡实粉、罗汉果粉、葛根粉、薏仁粉、猴头菇粉、荞麦米、白芝麻、黑芝麻、南瓜籽仁、葵花籽仁、燕麦片、亚麻籽（粉）、黑芝麻粉、鹰嘴豆粉、紫苏籽、大豆碎、药食同源原料物质粉【金银花粉、枸杞粉、黑枸杞粉、甘草粉、莲子粉、茯苓粉、山药粉、百合粉、杏仁粉、菊花粉（滁菊粉、贡菊粉、杭菊粉中的一种或几种）、蒲公英粉、白芷粉、鸡内金粉、陈皮粉、黄芪粉、党参粉、决明子粉、肉苁蓉粉、铁皮石斛粉、西洋参粉、山茱萸粉、天麻粉、杜仲叶粉、西红花粉（仅作为香辛料使用）、当归粉（仅作为香辛料使用）、小茴香粉、荷叶粉中的一种或几种】、食品添加剂{酶制剂[α-淀粉酶（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*）中的一种或几种]、海藻酸丙二醇酯、焦磷酸钠、磷酸氢二钾、磷酸氢钙、磷酸三钙、磷酸氢二钠、磷酸三钙、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、焦磷酸二氢二钠、磷酸二氢钠、磷酸二氢钙、单，双甘油脂肪酸酯、黄原胶、硬脂酰乳酸钠、硬脂酰乳酸钙、卡拉胶、磷酸化二淀粉磷酸酯、双乙酰酒石酸单双甘油酯、碳酸钠、碳酸钾、蔗糖脂肪酸酯中的一种或几种}中的一种或几种，按一定比例经配料、混合、包装而成的生湿面制品预拌粉，用于生湿面制品（面条、烩面坯、蒸面、饺子皮、馄饨皮、烧麦皮）的制作。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，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。

新乡良润全谷物食品有限公司

H N
Q B