



413542S-2025

河南研一食品科技有限公司企业标准

Q/HYYS 0002S-2025

发酵面制品预拌粉

2025-12-10 发布

2025-12-10 实施

河南研一食品科技有限公司 发布

前 言

本标准由河南研一食品科技有限公司提出。

本标准起草单位：河南研一食品科技有限公司。

本标准主要起草人：柴玉广。

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，添加或不添加食用淀粉【玉米淀粉、木薯淀粉、马铃薯淀粉（土豆淀粉）、绿豆淀粉、小麦淀粉、红薯淀粉（甘薯淀粉）、豌豆淀粉中的一种或几种】、大米粉、糯米粉、麦芯粉、玉米粉、全玉米粉、绿豆粉、大豆粉、黄豆粉、豌豆粉、荞麦粉、果蔬粉（南瓜粉、紫薯粉、菠菜粉、番茄粉、火龙果粉、草莓粉、蓝莓粉、蔓越莓粉、红甜菜粉、山药粉、猕猴桃粉、桑葚粉中的一种或几种）、玫瑰花（重瓣红玫瑰）粉、香菇粉、大豆膳食纤维粉、藕粉、磷脂、改性大豆磷脂、大豆油、墨鱼汁粉中的一种或几种，添加食用酵母、酶制剂、5'-呈味核苷酸二钠（呈味核苷酸二钠）、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、碳酸氢钠、碳酸钙、柠檬酸钠、葡萄糖酸- δ -内酯、羟丙基二淀粉磷酸酯、预糊化淀粉、木薯变性淀粉（乙酰化二淀粉磷酸酯）、醋酸酯淀粉、瓜尔胶、结冷胶、琼脂、卡拉胶、聚丙烯酸钠、羧甲基纤维素钠、碳酸钠、碳酸氢钠、碳酸钾、六偏磷酸钠、焦磷酸钠、磷酸二氢钙、氧化淀粉、磷酸酯双淀粉、硬脂酰乳酸钠、硬脂酰乳酸钙、甘油、谷氨酸钠、L-半胱氨酸盐酸盐、5'-呈味核苷酸二钠（呈味核苷酸二钠）、抗坏血酸、D-异抗坏血酸、D-异抗坏血酸钠、赤藓糖醇、海藻酸丙二醇酯、海藻酸钠、槐豆胶、酒石酸氢钾、木糖醇中的一种或几种，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 荞麦粉应符合 GB/T 35028 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.3 玉米粉、全玉米粉应符合 GB/T 10463 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.4 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.5 大米粉、糯米粉、麦芯粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.6 果蔬粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.7 玫瑰花（重瓣红玫瑰）粉应符合原卫生部《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。
- 2.1.8 香菇粉应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.9 黄豆粉、豌豆粉、绿豆粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.10 食用酵母应符合 GB/T 20886.1 和 GB 31639 的规定。
- 2.1.11 酶制剂应符合 GB 1886.174 的规定。
- 2.1.12 5'-呈味核苷酸二钠（I+G）应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.13 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。

- 2.1.14 磷脂应符合 GB 1886.358 的规定。
- 2.1.15 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.16 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.17 醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 的规定。
- 2.1.18 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.19 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.20 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.21 焦磷酸二氢二钠应符合 GB 1886.328 的规定。
- 2.1.22 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.23 柠檬酸钠 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.24 葡萄糖酸- δ -内酯应符合 GB 7657 的规定。
- 2.1.25 木薯变性淀粉（乙酰化二淀粉磷酸酯）应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.26 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.27 预糊化淀粉应符合 GB/T 38573 的规定。
- 2.1.28 藕粉应符合 GB/T 25733 的规定。
- 2.1.29 磷脂应符合 GB 1886.358 的规定。
- 2.1.30 改性大豆磷脂应符合 GB 1886.238 的规定。
- 2.1.31 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.32 大豆粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.33 大豆膳食纤维粉应符合 GB/T 22494 的规定。
- 2.1.34 墨鱼汁粉应符合 GB 10133 的规定。
- 2.1.35 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.36 结冷胶应符合 GB 25535 的规定。
- 2.1.37 琼脂应符合 GB 1886.239 的规定。
- 2.1.38 聚丙烯酸钠应符合 GB 29948 的规定。
- 2.1.39 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.40 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.41 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.42 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.43 碳酸钾应符合 GB 25588 的规定。
- 2.1.44 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.45 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。
- 2.1.46 磷酸二氢钙应符合 GB 1886.333 的规定。

- 2.1.47柠檬酸钠应符合GB 1886.25 的规定。
- 2.1.48木糖醇应符合GB 1886.234的规定。
- 2.1.49氧化淀粉应符合GB 29927的规定。
- 2.1.50磷酸酯双淀粉应符合GB 29926的规定。
- 2.1.51硬脂酰乳酸钙应符合GB 1886.179的规定。
- 2.1.52硬脂酰乳酸钠应符合GB 1886.92的规定。
- 2.1.53甘油应符合GB 29950的规定。
- 2.1.54谷氨酸钠应符合GB 1886.306的规定。
- 2.1.55L-半胱氨酸盐酸盐应符合GB 1886.75的规定。
- 2.1.56' -呈味核苷酸二钠（呈味核苷酸二钠）应符合GB 1886.171的规定。
- 2.1.57抗坏血酸应符合GB 14754的规定
- 2.1.58D-异抗坏血酸应符合GB1886.49的规定
- 2.1.59D-异抗坏血酸钠应符合GB 1886.28的规定。
- 2.1.60赤藓糖醇应符合GB 26404的规定。
- 2.1.61海藻酸丙二醇酯应符合GB 1886.226的规定。
- 2.1.62海藻酸钠应符合GB 1886.243的规定。
- 2.1.63槐豆胶应符合GB 29945的规定。
- 2.1.64酒石酸氢钾应符合 GB 25556 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	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	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	

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
总汞(以Hg计), mg/kg	≤	0.02	GB 5009.17
铬(以Cr计), mg/kg	≤	1.0	GB 5009.123
总砷(以As计), mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
总磷酸盐 ^a (以PO ₄ ³⁻ 计), g/kg	≤	5.0	GB 5009.256
黄曲霉毒素B ₁ , μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
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

本标准适用于以小麦粉为主要原料，添加或不添加食用淀粉【玉米淀粉、木薯淀粉、马铃薯淀粉（土豆淀粉）、绿豆淀粉、小麦淀粉、红薯淀粉（甘薯淀粉）、豌豆淀粉中的一种或几种】、大米粉、糯米粉、麦芯粉、玉米粉、全玉米粉、绿豆粉、大豆粉、黄豆粉、豌豆粉、荞麦粉、果蔬粉（南瓜粉、紫薯粉、菠菜粉、番茄粉、火龙果粉、草莓粉、蓝莓粉、蔓越莓粉、红甜菜粉、山药粉、猕猴桃粉、桑葚粉中的一种或几种）、玫瑰花（重瓣红玫瑰）粉、香菇粉、大豆膳食纤维粉、藕粉、磷脂、改性大豆磷脂、大豆油、墨鱼汁粉中的一种或几种，添加食用酵母、酶制剂、5'-呈味核苷酸二钠（呈味核苷酸二钠）、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、碳酸氢钠、碳酸钙、柠檬酸钠、葡萄糖酸- δ -内酯、羟丙基二淀粉磷酸酯、预糊化淀粉、木薯变性淀粉（乙酰化二淀粉磷酸酯）、醋酸酯淀粉、瓜尔胶、结冷胶、琼脂、卡拉胶、聚丙烯酸钠、羧甲基纤维素钠、碳酸钠、碳酸氢钠、碳酸钾、六偏磷酸钠、焦磷酸钠、磷酸二氢钙、氧化淀粉、磷酸酯双淀粉、硬脂酰乳酸钠、硬脂酰乳酸钙、甘油、谷氨酸钠、L-半胱氨酸盐酸盐、5'-呈味核苷酸二钠（呈味核苷酸二钠）、抗坏血酸、D-异抗坏血酸、D-异抗坏血酸钠、赤藓糖醇、海藻酸丙二醇酯、海藻酸钠、槐豆胶、酒石酸氢钾、木糖醇中的一种或几种，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》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。

河南研一食品科技有限公司

QB