



413544S-2025

河南研一食品科技有限公司企业标准

Q/HYYS 0005S-2025

# 冷冻面米制品预拌粉

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

# 冷冻面米制品预拌粉

## 1 范围

本标准规定了冷冻面米制品预拌粉的分类、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，添加玉米粉、绿豆粉、黄豆粉、豌豆粉、荞麦粉、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、糯玉米淀粉、大米淀粉中的一种或几种】、食用葡萄糖、白砂糖、谷朊粉、食用盐、味精、鸡精调味料、芹菜粉、番茄粉、甜椒粉、奶粉、脱脂奶粉、芝士粉、乳清蛋白粉、水解植物蛋白、酵母抽提物、大豆分离蛋白、酪蛋白、麦芽糊精、魔芋粉、墨鱼汁粉、大豆粉、维生素C（抗坏血酸）、大豆膳食纤维粉、藕粉、改性大豆磷脂、大豆油、酶制剂、5'-呈味核苷酸二钠（呈味核苷酸二钠）、磷脂、碳酸氢钠、碳酸钙、柠檬酸钠、葡萄糖酸- $\delta$ -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、单、双甘油脂肪酸酯、卡拉胶、黄原胶、瓜尔胶、羧甲基纤维素钠、聚丙烯酸钠、海藻糖、赤藓糖醇、海藻酸钠、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、焦磷酸二氢二钠、磷酸氢二钠、磷酸二氢钠、磷酸二氢钙、磷酸二氢钾、磷酸氢二钾、磷酸氢钙、磷酸三钾、六偏磷酸钠、果胶、海藻酸丙二醇酯、碳酸钾、碳酸钠、结冷胶、琼脂、醋酸酯淀粉、氧化淀粉、磷酸酯双淀粉、甘油、谷氨酸钠、L-半胱氨酸盐酸盐、D-异抗坏血酸、D-异抗坏血酸钠盐、 $\beta$ -胡萝卜素、槐豆胶、氯化镁、木糖醇中的一种或几种，经配料、混合、包装而成的冷冻面米制品预拌粉，适用于冷冻面米制品的加工。

根据产品主要原料的不同，可将冷冻面米制品分为：小麦粉类冷冻面米制品预拌粉、米粉类冷冻面米制品预拌粉。

根据用途不同可分为：冷冻包子皮、冷冻饺子皮、冷冻汤圆皮、冷冻麻球、冷冻糖糕坯、冷冻菜角皮、冷冻蒸饺皮、冷冻烧麦皮、冷冻馒头、冷冻面条、冷冻饼坯等。

## 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 玉米粉应符合 GB/T 10463 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.4 糯米粉、大米粉、黄豆粉、豌豆粉、绿豆粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.5 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.6 食用葡萄糖应符合 GB 15203 的规定。
- 2.1.7 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 2.1.8 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.9 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T5461 的规定。
- 2.1.10 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.11 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.12 番茄粉应符合 NY/T 957 的规定。

- 2.1.13 芹菜粉、甜椒粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.14 奶粉、脱脂奶粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.15 芝士粉应符合 GB 5420 的规定。
- 2.1.16 乳清蛋白粉应符合 GB 11674 的规定。
- 2.1.17 水解植物蛋白、大豆分离蛋白应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.18 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.19 酪蛋白应符合 GB 31638 的规定。
- 2.1.20 墨鱼汁粉应符合 GB 10133 的规定。
- 2.1.21 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.22 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.23 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.25 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.26 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.27 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.28 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。
- 2.1.29 焦磷酸二氢二钠应符合 GB 1886.328 的规定。
- 2.1.30 磷酸氢二钠应符合 GB 1886.329 的规定。
- 2.1.31 磷酸二氢钠应符合 GB 1886.336 的规定。
- 2.1.32 磷酸二氢钙应符合 GB 1886.333 的规定。
- 2.1.33 磷酸二氢钾应符合 GB 1886.337 的规定。
- 2.1.34 磷酸氢二钾应符合 GB 1886.334 的规定。
- 2.1.35 磷酸氢钙应符合 GB 1886.3 的规定。
- 2.1.36 海藻糖应符合 GB/T 23529 的规定。
- 2.1.37 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.38 磷酸三钾应符合 GB 1886.327 的规定。
- 2.1.40 果胶应符合 GB 25533 的规定。
- 2.1.41 海藻酸丙二醇酯应符合 GB 1886.226 的规定。
- 2.1.42 碳酸钾应符合 GB 25588 的规定。
- 2.1.43 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.44 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.51 酶制剂应符合 GB 1886.174 的规定。
- 2.1.455' -呈味核苷酸二钠（呈味核苷酸二钠）应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.46 磷脂应符合 GB1886.358 的规定。
- 2.1.47 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.48 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.49 柠檬酸钠 GB 1886.25 的规定。

- 2.1.50 葡萄糖酸- $\delta$ -内酯应符合 GB 7657 的规定。
- 2.1.51 聚丙烯酸钠应符合 GB 29948 的规定。
- 2.1.52 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.53 预糊化淀粉应符合 GB/T 38573 的规定。
- 2.1.54 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.55 木薯变性淀粉(乙酰化二淀粉磷酸酯)应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.56 醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 的规定。
- 2.1.57 大豆粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.58 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.59 维生素 C (抗坏血酸) 应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.60 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.61 藕粉应符合 GB/T 25733 的规定。
- 2.1.62 改性大豆磷脂应符合 GB 1886.238 的规定。
- 2.1.63 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.64 大豆膳食纤维粉应符合 GB/T 22494 的规定。
- 2.1.65 结冷胶应符合 GB 25535 的规定。
- 2.1.66 琼脂应符合 GB 1886.239 的规定。
- 2.1.67 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.68 醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 的规定。
- 2.1.69 氧化淀粉应符合 GB 29927 的规定。
- 2.1.70 磷酸酯双淀粉应符合 GB 29926 的规定。
- 2.1.71 甘油应符合 GB 29950 的规定。
- 2.1.72 谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 的规定。
- 2.1.73 L-半胱氨酸盐酸盐应符合 GB 1886.75 的规定。
- 2.1.74  $\beta$ -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.75 D-异抗坏血酸应符合 GB 1886.49 的规定。
- 2.1.76 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.77 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.78 槐豆胶应符合 GB 29945 的规定。
- 2.1.79 氯化镁应符合 GB 25584 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	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, %	≤ 18	GB 5009.3
*铅(以Pb计), mg/kg	≤ 0.18	GB 5009.12
镉(以 Cd计), mg/kg	≤ 0.1 (以小麦粉为主的冷冻面米制品预拌粉) 0.2 (以米粉为主的冷冻面米制品预拌粉)	GB 5009.15
总汞(以Hg计), mg/kg	≤ 0.02 (以小麦粉为主的冷冻面米制品预拌粉、以米粉为主的冷冻面米制品预拌粉)	GB 5009.17
铬(以 Cr计), mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.123
总砷(以As计), mg/kg	≤ 0.5 (除以米粉为主的冷冻面米制品预拌粉以外的产品)	GB 5009.11
无机砷(以As计), mg/kg	≤ 0.2 (仅适用于以米粉为主的冷冻面米制品预拌粉)	GB 5009.11
黄曲霉毒素B <sub>1</sub> , μg/kg	≤ 10 (仅适用于以米粉为主的冷冻面米制品预拌粉) 5 (其他)	GB 5009.22
脱氧雪腐镰刀菌烯醇, μg/kg	≤ 1000 (仅适用于以小麦粉为主的冷冻面米制品预拌粉)	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 (仅适用于以小麦粉为主的冷冻面米制品预拌粉)	GB 5009.209
β-胡萝卜素 <sup>a</sup> , g/kg	≤ 1.0	GB 5009.83
总磷酸盐 <sup>a</sup> (以PO <sub>4</sub> <sup>3-</sup> 计), g/kg	≤ 5.0	GB 5009.256

苯并[a]芘, $\mu\text{g}/\text{kg}$	$\leq$	2.0	GB 5009.27
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、大米粉、糯米粉中的一种或几种为主要原料，添加玉米粉、绿豆粉、黄豆粉、豌豆粉、荞麦粉、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、糯玉米淀粉、大米淀粉中的一种或几种】、食用葡萄糖、白砂糖、谷朊粉、食用盐、味精、鸡精调味料、芹菜粉、番茄粉、甜椒粉、奶粉、脱脂奶粉、芝士粉、乳清蛋白粉、水解植物蛋白、酵母抽提物、大豆分离蛋白、酪蛋白、麦芽糊精、魔芋粉、墨鱼汁粉、大豆粉、维生素C（抗坏血酸）、大豆膳食纤维粉、藕粉、改性大豆磷脂、大豆油、酶制剂、5'-呈味核苷酸二钠（呈味核苷酸二钠）、磷脂、碳酸氢钠、碳酸钙、柠檬酸钠、葡萄糖酸- $\delta$ -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、单，双甘油脂肪酸酯、卡拉胶、黄原胶、瓜尔胶、羧甲基纤维素钠、聚丙烯酸钠、海藻糖、赤藓糖醇、海藻酸钠、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、焦磷酸二氢二钠、磷酸氢二钠、磷酸二氢钠、磷酸二氢钙、磷酸二氢钾、磷酸氢二钾、磷酸氢钙、磷酸三钾、六偏磷酸钠、果胶、海藻酸丙二醇酯、碳酸钾、碳酸钠、结冷胶、琼脂、醋酸酯淀粉、氧化淀粉、磷酸酯双淀粉、甘油、谷氨酸钠、L-半胱氨酸盐、D-异抗坏血酸、D-异抗坏血酸钠盐、 $\beta$ -胡萝卜素、槐豆胶、氯化镁、木糖醇中的一种或几种，经配料、混合、包装而成的冷冻面米制品预拌粉，适用于冷冻面米制品的加工。

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