



413555S-2025



河南欣佳食品有限公司企业标准

Q/HXJ0008S-2025

# 冷冻米面制品预拌粉

2025-12-10 发布

2025-12-10 实施

河南欣佳食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南欣佳食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：师珊珊。

# 冷冻米面制品预拌粉

## 1 范围

本标准规定了冷冻米面制品预拌粉的要求、检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以小麦粉、白糯米粉中的一种或两种为主要原料，加入红薯淀粉、食用马铃薯淀粉、食用玉米淀粉、玉米粉、豌豆淀粉、糯玉米淀粉、米粉、白糯米粉、麦芽糊精、食用盐、味精、魔芋精粉、白砂糖、乳粉、食用葡萄糖、蛋黄粉、全蛋粉、鸡蛋白粉、大豆蛋白粉、谷朊粉、大豆油、起酥油、面包屑、低聚异麦芽糖、乳清粉、乳清蛋白粉、大豆分离蛋白、奶油、植脂末、海藻糖、食品用香精、食品添加剂(单，双甘油脂肪酸酯、磷酸酯双淀粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、羟丙基淀粉、醋酸酯淀粉、氧化淀粉、酸处理淀粉、乙酰化二淀粉磷酸酯、乙酰化双淀粉己二酸酯、氧化羟丙基淀粉、碳酸氢钠、焦磷酸二氢二钠、磷酸二氢钠、焦磷酸钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、磷酸二氢钙、磷酸三钙、磷酸氢钙、柠檬酸、碳酸钙、碳酸钠、瓜尔胶、黄原胶、结冷胶、刺槐豆胶、卡拉胶、 $\beta$ -胡萝卜素、酪蛋白酸钠、辛烯基琥珀酸淀粉钠、双乙酰酒石酸单双甘油酯、葡萄糖酸-8-内酯、羧甲基纤维素钠、聚丙烯酸钠、羟丙基甲基纤维素、海藻酸钠、微晶纤维素中的一种或几种)中的几种，经混合、包装加工而成的冷冻米面制品预拌粉。

## 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 米粉、白糯米粉应符合 GB 2715 的规定。

2.1.3 食用马铃薯淀粉、食用玉米淀粉、木薯淀粉、红薯淀粉、豌豆淀粉、糯玉米淀粉应符合 GB 31637 的规定。

2.1.4 玉米粉应符合 GB/T 10463 和 GB 2715 的规定。

2.1.5 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。

2.1.6 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.7 味精应符合 GB 2720 和 GB/T 8967 的规定。

2.1.8 魔芋精粉应符合 GB/T 18104 的规定。

2.1.9 白砂糖应符合 GB 13104 和 GB/T 317 的规定。

2.1.10 乳粉应符合 GB 19644 的规定。

2.1.11 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。

2.1.12 蛋黄粉、全蛋粉、鸡蛋白粉应符合 GB 2749 的规定。

2.1.13 大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 的规定。

2.1.14 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。

- 2.1.15 大豆油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.16 起酥油应符合 GB/T 38069 的规定。
- 2.1.17 面包屑应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.18 低聚异麦芽糖应符合 GB/T 20881 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.19 乳清粉、乳清蛋白粉应符合 GB 11674 的规定。
- 2.1.20 大豆分离蛋白应符合 GB/T 22493 的规定。
- 2.1.21 奶油应符合 GB 19646 的规定。
- 2.1.22 植脂末应符合 QB/T 4791 的规定。
- 2.1.23 海藻糖应符合 GB/T 23529 的规定。
- 2.1.24 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.25 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.26 磷酸酯双淀粉应符合 GB 29926 的规定。
- 2.1.27 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.28 羟丙基淀粉应符合 GB 29930 的规定。
- 2.1.29 醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 的规定。
- 2.1.30 氧化淀粉应符合 GB 29927 的规定。
- 2.1.31 酸处理淀粉应符合 GB 29928 的规定。
- 2.1.32 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.33 乙酰化双淀粉己二酸酯应符合 GB 29932 的规定。
- 2.1.34 氧化羟丙基淀粉应符合 GB 29933 的规定。
- 2.1.35 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.36 焦磷酸二氢二钠应符合 GB 1886.328 的规定。
- 2.1.37 磷酸二氢钠应符合 GB 1886.336 的规定。
- 2.1.38 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。
- 2.1.39 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.40 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.41 磷酸二氢钙应符合 GB 1886.333 的规定。
- 2.1.42 磷酸三钙应符合 GB 1886.332 的规定。
- 2.1.43 磷酸氢钙应符合 GB 1886.3 的规定。
- 2.1.44 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.45 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.46 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.47 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。

- 2.1.48 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.49 结冷胶应符合 GB 25535 的规定。
- 2.1.50 刺槐豆胶应符合 GB 29945 的规定。
- 2.1.51 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.52  $\beta$ -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.53 酪蛋白酸钠应符合 GB 1886.212 的规定。
- 2.1.54 辛烯基琥珀酸淀粉钠应符合 GB 1886.370 的规定。
- 2.1.55 双乙酰酒石酸单双甘油酯应符合 GB 25539 的规定。
- 2.1.56 葡萄糖酸- $\delta$ -内酯应符合 GB 7657 的规定。
- 2.1.57 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.58 聚丙烯酸钠应符合 GB 29948 的规定。
- 2.1.59 羟丙基甲基纤维素应符合 GB 1886.109 的规定。
- 2.1.60 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.61 微晶纤维素应符合 GB 1886.103 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	具有产品应有的性状	从混合均匀的样品中取出适量被测样品，倒入洁净的白瓷盘内，观察其性状、色泽，嗅其气味，品尝其滋味，并检查有无外来杂质。
色泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气、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，%	$\leq 15.0$	GB 5009.3
铅*（以 Pb 计），mg/kg	$\leq 0.18$	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> ， $\mu$ g/kg	$\leq 5.0$	GB 5009.22
磷酸盐 <sup>a</sup> （以 PO <sub>4</sub> <sup>3-</sup> 计），g/kg	$\leq 5.0$	GB 5009.256
$\beta$ -胡萝卜素 <sup>a</sup> ，g/kg	$\leq 1.0$	GB 5009.83
注：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定； a 仅适用于添加该食品添加剂的产品检验。		

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：感官要求、水分、净含量及允许短缺量。型式检验按国家有关规定执行。

---

H N

Q B

## 编制说明

本标准适用于以小麦粉、白糯米粉中的一种或两种为主要原料，加入红薯淀粉、食用马铃薯淀粉、食用玉米淀粉、玉米粉、豌豆淀粉、糯玉米淀粉、米粉、白糯米粉、麦芽糊精、食用盐、味精、魔芋精粉、白砂糖、乳粉、食用葡萄糖、蛋黄粉、全蛋粉、鸡蛋白粉、大豆蛋白粉、谷朊粉、大豆油、起酥油、面包屑、低聚异麦芽糖、乳清粉、乳清蛋白粉、大豆分离蛋白、奶油、植脂末、海藻糖、食品用香精、食品添加剂(单，双甘油脂肪酸酯、磷酸酯双淀粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、羟丙基淀粉、醋酸酯淀粉、氧化淀粉、酸处理淀粉、乙酰化二淀粉磷酸酯、乙酰化双淀粉己二酸酯、氧化羟丙基淀粉、碳酸氢钠、焦磷酸二氢二钠、磷酸二氢钠、焦磷酸钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、磷酸二氢钙、磷酸三钙、磷酸氢钙、柠檬酸、碳酸钙、碳酸钠、瓜尔胶、黄原胶、结冷胶、刺槐豆胶、卡拉胶、 $\beta$ -胡萝卜素、酪蛋白酸钠、辛烯基琥珀酸淀粉钠、双乙酰酒石酸单双甘油酯、葡萄糖酸-8-内酯、羧甲基纤维素钠、聚丙烯酸钠、羟丙基甲基纤维素、海藻酸钠、微晶纤维素中的一种或几种)中的几种，经混合、包装加工而成的冷冻米面制品预拌粉。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》的规定，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。

河南欣佳食品有限公司

QB