



413636S-2025

中科食创(河南)食品科技有限公司企业标准

Q/ZSS 0006S-2025

# 生湿面制品预拌粉

2025-12-19 发布

2025-12-19 实施

中科食创(河南)食品科技有限公司 发布

## 前 言

附录A为本标准规范性附录。

本标准由中科食创(河南)食品科技有限公司提出。

本标准起草单位：中科食创(河南)食品科技有限公司。

本标准主要起草人：陈国盛、刘高瞻、李成、朱艳青。

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，添加小麦淀粉、糯米粉、木薯淀粉、马铃薯淀粉、食用玉米淀粉、红薯淀粉、食用盐、乳粉、大豆蛋白粉、谷朊粉、魔芋粉、乳清蛋白粉、海藻糖、食用血球粉、食用血浆粉、柑橘纤维、苹果纤维、聚葡萄糖、醋酸酯淀粉、磷酸化二淀粉磷酸酯、双乙酰酒石酸单双甘油酯、碳酸钾、硬脂酰乳酸钠、硬脂酰乳酸钙、单、双甘油脂肪酸酯、黄原胶、卡拉胶、可得然胶中的一种或几种）、果蔬粉、白砂糖、红糖、食用葡萄糖中的一种或几种，经混合、包装加工而成的生湿面制品预拌粉，用于生湿面制品（面条、饺子皮、馄饨皮、饼类、烧麦皮、水晶包子皮）的生产制作。

根据用途不同，可分为不同产品。

## 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 小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.3 糯米粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.4 木薯淀粉应符合 GB/T 29343 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.5 马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.6 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.7 红薯淀粉应符合 GB/T 34321 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.8 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.9 乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.10 大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 的规定。
- 2.1.11 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 2.1.12 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.13 乳清蛋白粉应符合 GB 11674 的规定。
- 2.1.14 海藻糖应符合 GB/T 23529 或 GB/T 20882.7 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.15 食用血球粉、食用血浆粉应符合 NY/T 3609 的规定。
- 2.1.16 柑橘纤维、苹果纤维应符合 QB/T 5027 的规定。
- 2.1.17 醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 的规定。
- 2.1.18 磷酸化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29935 的规定。
- 2.1.19 双乙酰酒石酸单双甘油酯应符合 GB 25539 的规定。
- 2.1.20 碳酸钾应符合 GB 25588 的规定。

- 2.1.21硬脂酰乳酸钙应符合GB 1886.179的规定。
- 2.1.22 硬脂酰乳酸钠应符合 GB 1886.92 的规定。
- 2.1.23 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.24 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.25 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.26 可得然胶应符合 GB 28304 的规定。
- 2.1.27 果蔬粉应符合 GH/T 1456 或 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.28 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.29 红糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.30 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 或 GB/T 20882.1 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.31 聚葡萄糖应符合附录 A 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	具有该产品应有的色泽	
气味	具有该产品应有的气滋味，无异味	
杂质	具有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
黄曲霉毒素B <sub>1</sub> ，μg/kg ≤	5.0	GB 5009.22
赭曲霉毒素A，μg/kg ≤	5.0	GB 5009.96

注：\*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

#### 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。

# 附录A

## 聚葡萄糖（可溶性膳食纤维）

### 1 范围

本标准规定了聚葡萄糖（可溶性膳食纤维）的要求、检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以葡萄糖、山梨糖醇、柠檬酸或磷酸按一定比例混合，在高温下加热聚合并精制的聚葡萄糖（可溶性膳食纤维）及中和、脱色后的聚葡萄糖（可溶性膳食纤维）产品。也可进一步用膜过滤或镍催化进行部分氢化，以减少残留的葡萄糖。

### 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
	固体	液体	
性状	颗粒状或粉末状	粘稠状透明液体	取适量样品，倒入一洁净白瓷器或无色透明烧杯中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
色泽	白色至微黄色	白色、微黄色至黄色	
气味	无异味		
滋味	酸、甜适口		
杂质	无肉眼可见外来杂质		

### 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
	聚葡萄糖		中和、脱色后 的聚葡萄糖		膜过滤或镍氢 化后的聚葡萄 糖		
	固体	液体	固体	液体	固体	液体	
聚葡萄糖（以干基、无灰分品计），w/%	≥  90						GB 25541
干燥减量,w/%	≤ 4.0	/	4.0	/	4.0	/	GB 5009.3
可溶性固形物，%	≥ /	67.5	/	67.5	/	67.5	GB/T 12143
灰分,w/%	≤ 0.3	2.0		0.3		GB 5009.4	
pH 值（10%水溶液）	2.5~7.0		5.0~6.0		4.0~7.0		GB 25541
还原糖（以葡萄糖计），w/%	≤ /			0.5			GB 5009.7

葡萄糖和山梨糖醇（以干基、无灰分计），w/%	≤	6.0		GB 25541
1，6-脱水-D-葡萄糖（以干基、无灰分计），w/%	≤	4.0		GB 25541
5-羟甲基糠醛（以干基、无灰分计），w/%	≤	0.1	0.05	GB 25541
总砷（以As计），mg/kg	≤	0.5		GB 5009.11
铅*（以Pb计），mg/kg	≤	0.4		GB 5009.12
镍(Ni)，mg/kg	≤	/	2.0	GB 5009.138
注：*该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。				

4 微生物限量

微生物限量应符合表3的规定。

表3 微生物限量

项 目	采样方案 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g 或 CFU/mL	5	2	10 <sup>3</sup>	10 <sup>4</sup>	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g 或 CFU/mL	5	2	10	100	GB 4789.3 中的平板计数法
沙门氏菌, /25g 或/25mL	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/g 或 CFU/mL	5	1	100	1000	GB 4789.10 第二法
霉菌, CFU/g 或 CFU/mL	≤	25			GB 4789.15
酵母, CFU/g 或 CFU/mL	≤	25			GB 4789.15
注： <sup>a</sup> 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。					

## 编制说明

本标准适用于以小麦粉为主要原料，添加小麦淀粉、糯米粉、木薯淀粉、马铃薯淀粉、食用玉米淀粉、红薯淀粉、食用盐、乳粉、大豆蛋白粉、谷朊粉、魔芋粉、乳清蛋白粉、海藻糖、食用血球粉、食用血浆粉、柑橘纤维、苹果纤维、聚葡萄糖、醋酸酯淀粉、磷酸化二淀粉磷酸酯、双乙酰酒石酸单双甘油酯、碳酸钾、硬脂酰乳酸钠、硬脂酰乳酸钙、单,双甘油脂肪酸酯、黄原胶、卡拉胶、可得然胶中的一种或几种）、果蔬粉、白砂糖、红糖、食用葡萄糖中的一种或几种，经混合、包装加工而成的生湿面制品预拌粉，用于生湿面制品（面条、饺子皮、馄饨皮、饼类、烧麦皮、水晶包子皮）的生产制作。

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，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。

中科食创(河南)食品科技有限公司