



413682S-2025

中科食创(河南)食品科技有限公司企业标准

Q/ZSS 0004S-2025

# 冷冻面米制品预拌粉

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

# 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、糯米粉、大米粉、荞麦粉、高粱粉中的一种或几种为主要原料，加入红薯淀粉、马铃薯淀粉、食用玉米淀粉、玉米粉、豌豆淀粉、糯玉米淀粉、麦芽糊精、食用盐、味精、魔芋粉、白砂糖、乳粉、食用血球粉、食用血浆粉、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、海藻糖、柑橘纤维、苹果纤维、聚葡萄糖、抗性糊精、果蔬粉、预糊化淀粉、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、碳酸氢钠、焦磷酸二氢二钠、磷酸二氢钠、磷酸氢钙、柠檬酸、碳酸钙、碳酸钠、瓜尔胶、黄原胶、羧甲基纤维素钠、 $\beta$ -胡萝卜素、酪蛋白酸钠、焦磷酸钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、磷酸二氢钙、磷酸三钙、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、结冷胶、辛烯基琥珀酸淀粉钠、双乙酰酒石酸单双甘油酯、葡萄糖酸- $\delta$ -内酯、柠檬酸、槐豆胶、聚丙烯酸钠、食品用香精、甲基纤维素、卡拉胶、海藻酸钠、微晶纤维素、酶制剂中的一种或几种，经配料、混合、包装加工而成的冷冻面米制品预拌粉，用于（冷冻面条、冷冻饺子皮、冷冻馄饨皮、冷冻饼类、汤圆皮、烧麦皮、水晶包子皮、冷冻包子皮、冷冻麻球、冷冻糖糕坯、冷冻菜角皮、冷冻蒸饺皮、冷冻馒头、冷冻饼坯）的生产制作。

根据用途不同可分为：冷冻面条预拌粉、冷冻饺子皮预拌粉、冷冻馄饨皮预拌粉、冷冻饼类预拌粉、汤圆皮预拌粉、烧麦皮预拌粉、水晶包子皮预拌粉、冷冻包子皮预拌粉、冷冻麻球预拌粉、冷冻糖糕坯预拌粉、冷冻菜角皮预拌粉、冷冻蒸饺皮预拌粉、冷冻馒头预拌粉、冷冻饼坯预拌粉等。

## 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、高粱粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.5 红薯淀粉应符合 GB/T 34321 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.6 马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.7 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.8 豌豆淀粉应符合 GB/T 38572 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.9 糯玉米淀粉应符合 GB 31637 的规定。

- 2.1.10 玉米粉应符合 GB/T 10463 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.11 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.12 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.13 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.14 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.15 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.16 乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.17 食用血球粉、食用血浆粉应符合 NY/T 3609 的规定。
- 2.1.18 食用葡萄糖应符合 GB 15203 的规定。
- 2.1.19 蛋黄粉、全蛋粉、鸡蛋白粉应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.20 大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 的规定。
- 2.1.21 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 2.1.22 预糊化淀粉应符合 GB/T 38573 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.23 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.24 起酥油应符合 LS/T 3218 的规定。
- 2.1.25 面包屑应符合 GB 7099 的规定。
- 2.1.26 果蔬粉应符合 GH/T 1456 或 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.27 海藻糖应符合 GB/T 23529 或 GB/T 20882.7 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.28 低聚异麦芽糖应符合 GB/T 20881 或 GB/T 23528.4 的规定。
- 2.1.29 乳清粉、乳清蛋白粉应符合 GB 11674 的规定。
- 2.1.30 大豆分离蛋白应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.31 奶油应符合 GB 19646 的规定。
- 2.1.32 柑橘纤维、苹果纤维应符合 QB/T 5027 的规定。
- 2.1.33 单, 双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.34 磷酸酯双淀粉应符合 GB 29926 的规定。
- 2.1.35 羟丙基淀粉应符合 GB 29930 的规定。
- 2.1.36 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.37 乙酰化双淀粉己二酸酯应符合 GB 29932 的规定。
- 2.1.38 双乙酰酒石酸单双甘油酯应符合 GB 25539 的规定。
- 2.1.39 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.40 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.41 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.42 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。

2.1.43 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。

2.1.44 焦磷酸二氢二钠应符合 GB 1886.328 的规定。

2.1.45 磷酸二氢钠应符合 GB 1886.336 的规定。

2.1.46 磷酸二氢钙应符合 GB 1886.333 的规定。

2.1.47 磷酸氢钙应符合 GB 1886.3 的规定。

2.1.48 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。

2.1.49 磷酸三钙应符合 GB 1886.332 的规定。

2.1.50 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。

2.1.51 醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 的规定。

2.1.52 辛烯基琥珀酸淀粉钠应符合 GB 1886.370 的规定。

2.1.53 氧化淀粉应符合 GB 29927 的规定。

2.1.54 氧化羟丙基淀粉应符合 GB 29933 的规定。

2.1.55 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。

2.1.56 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。

2.1.57 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。

2.1.58 葡萄糖酸- $\delta$ -内酯应符合 GB 7657 的规定。

2.1.59 聚丙烯酸钠应符合 GB 29948 的规定。

2.1.60 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.61 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。

2.1.62  $\beta$ -胡萝卜素应符合 GB 1886.366 的规定。

2.1.63 结冷胶应符合 GB 25535 的规定。

2.1.64 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.65 槐豆胶应符合 GB 29945 的规定。

2.1.66 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。

2.1.67 微晶纤维素应符合 GB 1886.103 的规定。

2.1.68 酸处理淀粉应符合 GB 29928 的规定。

2.1.69 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。

2.1.70 甲基纤维素应符合 GB 1886.256 的规定。

2.1.71 酪蛋白酸钠应符合 GB 1886.212 的规定。

2.1.72 聚葡萄糖应符合附录 A 的规定。

2.1.73 抗性糊精应符合 QB/T 5947 的规定。

2.1.74 酶制剂应符合 GB 1886.174 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, %	≤ 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、荞麦粉、高粱粉为主的冷冻面米制品预拌粉) ≤ 0.2 (以大米粉、糯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、以大米粉、糯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 (除以大米粉、糯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 (仅适用于以大米粉、糯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, $\mu\text{g}/\text{kg}$	$\leq$	60 (仅适用于以小麦粉为主的冷冻 面米制品预拌粉)	GB 5009. 209
$\beta$ -胡萝卜素 <sup>a</sup> , $\text{g}/\text{kg}$	$\leq$	1. 0	GB 5009. 83
总磷酸盐 <sup>a</sup> (以 $\text{PO}_4^{3-}$ 计), $\text{g}/\text{kg}$	$\leq$	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	
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、无灰分计），w/%	≥			90			GB 25541	
干燥减量, w/%	≤	4.0	/	4.0	/	4.0	/	GB 5009.3
可溶性固体物, %	≥	/	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、无灰分品计），w/%	≤	6.0		GB 25541
1, 6-脱水-D-葡萄糖（以干基、无灰分品计），w/%	≤	4.0		GB 25541
5-羟甲基糠醛（以干基、无灰分品计），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、糯米粉、大米粉、荞麦粉、高粱粉中的一种或几种为主要原料，加入红薯淀粉、马铃薯淀粉、食用玉米淀粉、玉米粉、豌豆淀粉、糯玉米淀粉、麦芽糊精、食用盐、味精、魔芋粉、白砂糖、乳粉、食用血球粉、食用血浆粉、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、海藻糖、柑橘纤维、苹果纤维、聚葡萄糖、抗性糊精、果蔬粉、预糊化淀粉、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、碳酸氢钠、焦磷酸二氢二钠、磷酸二氢钠、磷酸氢钙、柠檬酸、碳酸钙、碳酸钠、瓜尔胶、黄原胶、羧甲基纤维素钠、 $\beta$ -胡萝卜素、酪蛋白酸钠、焦磷酸钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、磷酸二氢钙、磷酸三钙、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、结冷胶、辛烯基琥珀酸淀粉钠、双乙酰酒石酸单双甘油酯、葡萄糖酸- $\delta$ -内酯、柠檬酸、槐豆胶、聚丙烯酸钠、食用香精、甲基纤维素、卡拉胶、海藻酸钠、微晶纤维素、酶制剂中的一种或几种，经配料、混合、包装加工而成的冷冻面米制品预拌粉，用于（冷冻面条、冷冻饺子皮、冷冻馄饨皮、冷冻饼类、汤圆皮、烧麦皮、水晶包子皮、冷冻包子皮、冷冻麻球、冷冻糖糕坯、冷冻菜角皮、冷冻蒸饺皮、冷冻馒头、冷冻饼坯）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

