



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、 β -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- δ -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- δ -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 β -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 ₁ ，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
赈曲霉毒素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 面食制品预拌粉）	GB 5009.209
β-胡萝卜素 ^a ，g/kg	≤	1.0	GB 5009.83
总磷酸盐 ^a （以PO ₄ ³⁻ 计），g/kg	≤	5.0	GB 5009.256
苯并[a]芘，μg/kg	≤	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。

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 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g 或 CFU/mL	5	2	10 ³	10 ⁴	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： ^a 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、 β -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- δ -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《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

QB