



413779S-2025

中科食创(河南)食品科技有限公司企业标准

Q/ZSS 0008S-2025

预制肉制品预拌粉（配料型预 拌粉）

2025-12-31 发布

2025-12-31 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

QB

预制肉制品预拌粉（配料型预拌粉）

1 范围

本标准规定了预制肉制品预拌粉（配料型预拌粉）的分类、要求、检验方法、检验规则等。本标准适用于以小麦淀粉、豌豆淀粉、糯米粉、红薯淀粉、木薯淀粉、绿豆淀粉、马铃薯淀粉、食用玉米淀粉、小麦粉为主要原料，添加食用盐、乳粉、谷朊粉、魔芋粉、乳清蛋白粉、海藻糖、食用血球粉、食用血浆粉、味精、白砂糖、葡萄糖、预糊化淀粉、玉米粉、糯玉米淀粉、米粉、麦芽糊精、蛋黄粉、全蛋粉、鸡蛋白粉、大豆蛋白粉、大豆油、玉米油、菜籽油、低聚异麦芽糖、乳清粉、乳清蛋白粉、酵母抽提物、大豆分离蛋白、奶油、燕麦粉、藜麦粉、聚葡萄糖、香辛料粉、栀子粉、橘皮粉、白芷粉、山药粉、甘氨酸、焦磷酸二氢二钠、焦磷酸钠、磷酸三钠、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、磷酸二氢钠、磷酸氢二钠、迷迭香提取物、蔗糖脂肪酸酯、5' -呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）、D-异抗坏血酸钠、DL-苹果酸、DL-苹果酸钠、赤藓糖醇、醋酸酯淀粉、单，双甘油脂肪酸酯、柑橘黄、高粱红、谷氨酸钠、瓜尔胶、海藻酸钠（又名褐藻酸钠）、槐豆胶（又名刺槐豆胶）、黄原胶（又名汉生胶）、甲基纤维素、结冷胶、卡拉胶、抗坏血酸（又名维生素C）、抗坏血酸钠、酪蛋白酸钠（又名酪朊酸钠）、磷酸酯双淀粉、氯化钾、明胶、柠檬酸、柠檬酸钠、柠檬酸一钠、葡萄糖酸- δ -内酯、羟丙基淀粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、羟丙基甲基纤维素（简称“HPMC”）、琼脂、酸处理淀粉、羧甲基纤维素钠、碳酸钙（包括轻质碳酸钙、重质碳酸钙）、碳酸钾、碳酸钠、碳酸氢钾、碳酸氢钠、天然胡萝卜素、甜菜红、辛烯基琥珀酸淀粉钠、氧化淀粉、氧化羟丙基淀粉、乙酰化单、双甘油脂肪酸酯、乙酰化二淀粉磷酸酯、乙酰化双淀粉己二酸酯、食品用香精、食用香料）、酶制剂中的一种或几种，经配料、混合、包装加工而成的预制肉制品预拌粉（配料型预拌粉）。用于预制肉制品（丸子、肉串、肉滑、鸡排、牛排、猪排、生火腿）的配料。

根据产品不同，可将预制肉制品预拌粉（配料型预拌粉）分为不同类别。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 小麦淀粉应符合GB/T 8883和GB 31637的规定。
- 2.1.2 豌豆淀粉应符合GB/T 38572和GB 31637的规定。
- 2.1.3 糯米粉应符合GB 2715的规定。
- 2.1.4 红薯淀粉应符合GB/T 34321和GB 31637的规定。
- 2.1.5 木薯淀粉应符合GB/T 29343和GB 31637的规定。
- 2.1.6 绿豆淀粉、糯玉米淀粉应符合GB 31637的规定。
- 2.1.7 马铃薯淀粉应符合GB/T 8884和GB 31637的规定。
- 2.1.8 食用玉米淀粉应符合GB/T 8885和GB 31637的规定。
- 2.1.9 小麦粉应符合GB/T 1355和GB 2715的规定。
- 2.1.10 食用盐应符合GB 2721和GB/T 5461的规定。

- 2. 1. 11乳粉应符合GB 19644的规定。
- 2. 1. 12谷朊粉应符合GB/T 21924的规定。
- 2. 1. 13魔芋粉应符合NY/T 494的规定。
- 2. 1. 14乳清蛋白粉应符合GB 11674的规定。
- 2. 1. 15海藻糖应符合GB/T 23529或GB/T 20882. 7和GB 15203的规定。
- 2. 1. 16食用血球粉、食用血浆粉应符合NY/T 3609的规定。
- 2. 1. 17味精应符合GB 2720的规定。
- 2. 1. 18白砂糖应符合GB/T 317和GB 13104的规定。
- 2. 1. 19食用葡萄糖应符合GB/T 20880或GB/T 20882. 1和GB 15203的规定。
- 2. 1. 20栀子粉、橘皮粉、白芷粉所用原料应符合《中华人民共和国药典》一部的规定。
- 2. 1. 21预糊化淀粉应符合GB/T 38573和GB 31637的规定。
- 2. 1. 22玉米粉应符合GB/T 10463和GB 2715的规定。
- 2. 1. 23米粉应符合GB 2715的规定。
- 2. 1. 24麦芽糊精应符合GB/T 20882. 6和GB 15203的规定。
- 2. 1. 25蛋黄粉、全蛋粉、鸡蛋白粉应符合GB 2749的规定。
- 2. 1. 26大豆蛋白粉应符合GB/T 22493的规定。
- 2. 1. 27大豆油、玉米油、菜籽油应符合GB 2716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酵母抽提物应符合GB/T 20886. 2的规定。
- 2. 1. 31大豆分离蛋白应符合GB 20371的规定。
- 2. 1. 32奶油应符合GB 19646的规定。
- 2. 1. 33燕麦粉、藜麦粉应符合GB 2715的规定。
- 2. 1. 34香辛料粉应符合GB/T 15691的规定。
- 2. 1. 35甘氨酸应符合GB 25542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焦磷酸钠应符合GB 1886. 339的规定。
- 2. 1. 38磷酸三钠应符合GB 1886. 338的规定。
- 2. 1. 39六偏磷酸钠应符合GB 1886. 4的规定。
- 2. 1. 40三聚磷酸钠应符合GB 1886. 335的规定。
- 2. 1. 41磷酸二氢钠应符合GB 1886. 336的规定。
- 2. 1. 42磷酸氢二钠应符合GB 1886. 329的规定。
- 2. 1. 43迷迭香提取物应符合GB 1886. 172的规定。
- 2. 1. 44蔗糖脂肪酸酯应符合GB 1886. 27的规定。
- 2. 1. 455'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）应符合GB 1886. 171的规定。

2. 1. 46D-异抗坏血酸钠应符合GB 1886. 28的规定。
2. 1. 47DL-苹果酸应符合GB 25544的规定。
2. 1. 48DL-苹果酸钠应符合GB 30608的规定。
2. 1. 49赤藓糖醇应符合GB 26404的规定。
2. 1. 50醋酸酯淀粉应符合GB 29925的规定。
2. 1. 51单，双甘油脂肪酸酯应符合GB 1886. 65的规定。
2. 1. 52柑橘黄应符合GB 1886. 346的规定。
2. 1. 53高粱红应符合GB 1886. 32的规定。
2. 1. 54谷氨酸钠应符合GB 1886. 306的规定。
2. 1. 55瓜尔胶应符合GB 28403的规定。
2. 1. 56海藻酸钠（又名褐藻酸钠）应符合GB 1886. 243的规定。
2. 1. 57槐豆胶（又名刺槐豆胶）应符合GB 29945的规定。
2. 1. 58黄原胶（又名汉生胶）应符合GB 1886. 41的规定。
2. 1. 59甲基纤维素应符合GB 1886. 256的规定。
2. 1. 60结冷胶应符合GB 25535的规定。
2. 1. 61卡拉胶应符合GB 1886. 169的规定。
2. 1. 62抗坏血酸（又名维生素C）应符合GB 14754的规定。
2. 1. 63抗坏血酸钠应符合GB 1886. 44的规定。
2. 1. 64酪蛋白酸钠（又名酪朊酸钠）应符合GB 1886. 212的规定。
2. 1. 65磷酸酯双淀粉应符合GB 29926的规定。
2. 1. 66氯化钾应符合GB 25585的规定。
2. 1. 67明胶应符合GB 6783的规定。
2. 1. 68柠檬酸应符合GB 1886. 235的规定。
2. 1. 69柠檬酸钠应符合GB 1886. 25的规定。
2. 1. 70柠檬酸一钠应符合GB 1886. 107的规定。
2. 1. 71葡萄糖酸- δ -内酯应符合GB 7657的规定。
2. 1. 72羟丙基淀粉应符合GB 29930的规定。
2. 1. 73羟丙基二淀粉磷酸酯应符合GB 29931的规定。
2. 1. 74琼脂应符合GB 1886. 239的规定。
2. 1. 75酸处理淀粉应符合GB 29928的规定。
2. 1. 76羧甲基纤维素钠应符合GB 1886. 232的规定。
2. 1. 77碳酸钠应符合GB 1886. 1的规定。
2. 1. 78碳酸钙（轻质碳酸钙、重质碳酸钙）应符合GB 1886. 214的规定。
2. 1. 79碳酸钾应符合GB 25588的规定。
2. 1. 80碳酸氢钾应符合GB 1886. 247的规定。

- 2.1.81 碳酸氢钠应符合GB 1886.2的规定。
- 2.1.82 天然胡萝卜素应符合GB 31624的规定。
- 2.1.83 甜菜红应符合GB 1886.111的规定。
- 2.1.84 辛烯基琥珀酸淀粉钠应符合GB 1886.370的规定。
- 2.1.85 氧化淀粉应符合GB 29927的规定。
- 2.1.86 氧化羟丙基淀粉应符合GB 29933的规定。
- 2.1.87 乙酰化单、双甘油脂肪酸酯应符合GB 1886.80的规定。
- 2.1.88 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合GB 29929的规定。
- 2.1.89 乙酰化双淀粉己二酸酯应符合GB 29932的规定。
- 2.1.90 食品用香精应符合GB 30616的规定。
- 2.1.91 食品用香料应符合GB 29938的规定。
- 2.1.92 酶制剂应符合GB 1886.174的规定。
- 2.1.93 聚葡萄糖应符合附录A的规定。
- 2.1.94 羟丙基甲基纤维素（简称“HPMC”）应符合GB 1886.109的规定。
- 2.1.95 山药粉应符合GH/T 1456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	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 【以小麦粉为主的预制肉制品预拌粉（配料型预拌粉）、以淀粉为主的预制肉制品预拌粉（配料型预拌粉）】 0.2 【以糯米粉为主的预制肉制品预拌粉（配料型预拌粉）】	GB 5009.15

		粉)】	
总汞(以Hg计), mg/kg ≤	0.02【以小麦粉为主的预制肉制品预拌粉(配料型预拌粉)、以糯米粉为主的预制肉制品预拌粉(配料型预拌粉)】	GB 5009.17	
铬(以 Cr计), mg/kg ≤	1.0	GB 5009.123	
总砷(以As计), mg/kg ≤	0.5【除以糯米粉为主的预制肉制品预拌粉(配料型预拌粉)以外的产品】	GB 5009.11	
无机砷(以As计), mg/kg ≤	0.2【仅适用于以糯米粉为主的预制肉制品预拌粉(配料型预拌粉)】	GB 5009.11	
黄曲霉毒素B ₁ , μg/kg ≤	5.0【仅适用于以小麦粉为主的预制肉制品预拌粉(配料型预拌粉)、以淀粉为主的预制肉制品预拌粉(配料型预拌粉)】 10.0【仅适用于以糯米粉为主的预制肉制品预拌粉(配料型预拌粉)】	GB 5009.22	
赭曲霉毒素A, μg/kg ≤	5.0	GB 5009.96	
总磷酸盐 ^a (以PO ₄ ³⁻ 计), g/kg ≤	5.0	GB 5009.256	

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	
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 ^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淀粉、豌豆淀粉、糯米粉、红薯淀粉、木薯淀粉、绿豆淀粉、马铃薯淀粉、食用玉米淀粉、小麦粉为主要原料，添加食用盐、乳粉、谷朊粉、魔芋粉、乳清蛋白粉、海藻糖、食用血球粉、食用血浆粉、味精、白砂糖、葡萄糖、预糊化淀粉、玉米粉、糯玉米淀粉、米粉、麦芽糊精、蛋黄粉、全蛋粉、鸡蛋白粉、大豆蛋白粉、大豆油、玉米油、菜籽油、低聚异麦芽糖、乳清粉、乳清蛋白粉、酵母抽提物、大豆分离蛋白、奶油、燕麦粉、藜麦粉、聚葡萄糖、香辛料粉、栀子粉、橘皮粉、白芷粉、山药粉、甘氨酸、焦磷酸二氢二钠、焦磷酸钠、磷酸三钠、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、磷酸二氢钠、磷酸氢二钠、迷迭香提取物、蔗糖脂肪酸酯、5' -呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）、D-异抗坏血酸钠、DL-苹果酸、DL-苹果酸钠、赤藓糖醇、醋酸酯淀粉、单，双甘油脂肪酸酯、柑橘黄、高粱红、谷氨酸钠、瓜尔胶、海藻酸钠（又名褐藻酸钠）、槐豆胶（又名刺槐豆胶）、黄原胶（又名汉生胶）、甲基纤维素、结冷胶、卡拉胶、抗坏血酸（又名维生素 C）、抗坏血酸钠、酪蛋白酸钠（又名酪朊酸钠）、磷酸酯双淀粉、氯化钾、明胶、柠檬酸、柠檬酸钠、柠檬酸一钠、葡萄糖酸- δ -内酯、羟丙基淀粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、羟丙基甲基纤维素（简称“HPMC”）、琼脂、酸处理淀粉、羧甲基纤维素钠、碳酸钙（包括轻质碳酸钙、重质碳酸钙）、碳酸钾、碳酸钠、碳酸氢钾、碳酸氢钠、天然胡萝卜素、甜菜红、辛烯基琥珀酸淀粉钠、氧化淀粉、氧化羟丙基淀粉、乙酰化单、双甘油脂肪酸酯、乙酰化二淀粉磷酸酯、乙酰化双淀粉己二酸酯、食用用香精、食用香料）、酶制剂中的一种或几种，经配料、混合、包装加工而成的预制肉制品预拌粉（配料型预拌粉）。用于预制肉制品（丸子、肉串、肉滑、鸡排、牛排、猪排、生火腿）的配料。

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