



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
Q B

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。
- 2.1.45 5'-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	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《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