



413781S-2025



河南想念面粉有限公司企业标准

Q/HNXN 0020S-2025

生湿面制品预拌粉

2025-12-31 发布

2025-12-31 实施

河南想念面粉有限公司 发布

前 言

本标准由河南想念面粉有限公司提出。

本标准主要起草单位：河南想念面粉有限公司。

本标准主要起草人：孙君庚、王建、昝青佳。



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、检验规则等要求。

本标准适用于以小麦粉、全麦粉、黑小麦粉、黑全麦粉中的一种或多种为原料，添加或谷物杂粮粉（片）、豆粉、果蔬粉、果蔬粒、食用菌粉（粒）（香菇、银耳、猴头菇、平菇、木耳、松茸中的一种或几种）、坚果与籽类制品、藻类粉（片）、食用淀粉、食糖、淀粉糖、固态复合调味料、百合粉、山药粉、莲子粉、茯苓粉、芡实粉、红枣粉、枸杞粉、黑枸杞粉、黑桑葚粉、红薯粉、紫薯粉、魔芋粉、香芋粉、芋头粉、大麦苗粉（大麦若叶青汁粉）、奇亚籽（粉）、抹茶粉、咖啡粉、藕粉、鸡全蛋粉、鸡蛋黄粉、鸡蛋白粉、乳粉、全脂乳粉、乳清粉、可可粉、芝士粉、干酪（粉）、食用盐、味精、全糖粉、乳糖、海藻糖、菊粉、食用酵母、食品添加剂[碳酸钾、碳酸钠、丙酸钠、丙酸钙、富马酸一钠、海藻酸钠、焦磷酸钠、焦磷酸二氢二钠、磷酸二氢钙、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、磷酸三钙、抗坏血酸（维生素 C）、栀子黄、黄原胶、果胶、卡拉胶、酶制剂、蔗糖脂肪酸酯、醋酸酯淀粉、硬脂酰乳酸钙、硬脂酰乳酸钠、单，双甘油脂肪酸酯、海藻酸丙二醇酯]中的一种或几种，经混合包装而成的生湿面制品预拌粉。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 小麦粉、黑小麦粉应符合 GB 1355 和 GB 2715 的规定。

2.1.2 全麦粉、黑全麦粉应符合 LS/T 3244 和 GB 2715 的规定。

2.1.3 谷物杂粮粉（片）、豆粉应符合 GB 2715 的规定。

2.1.4 百合粉、山药粉、莲子粉、茯苓粉、芡实粉、红枣粉、枸杞粉、黑枸杞粉、黑桑葚粉应符合《中华人民共和国药典》（2020 版）的规定。

2.1.5 果蔬粉应符合 NY/T 1884 的规定。

2.1.6 果蔬粒应符合卫生、无污染、无霉变，符合 GB2762、GB2763 的规定。

2.1.7 红薯粉、紫薯粉、魔芋粉、香芋粉、芋头粉应符合 GB 2715 的规定。

2.1.8 奇亚籽（粉）应符合《关于批准塔格糖等 6 种新食品原料的公告》（2014 年第 10 号）的规定。

2.1.9 咖啡粉应符合 GB/T 29602 的规定。

2.1.10 藕粉应符合 GB/T 25733 的规定。

2.1.11 抹茶粉应符合 GB/T 34778 的规定。

2.1.12 食用菌粉（粒）应符合 GB 7096 的规定。

2.1.13 藻类粉（片）应符合 GB 19643 的规定。

2.1.14 大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 的规定。

2.1.15 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。

2.1.16 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。

- 2.1.17 坚果与籽类制品应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.18 食糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.19 淀粉糖应符合 GB 15203 的规定。
- 2.1.20 固态复合调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.21 鸡全蛋粉、鸡蛋黄粉、鸡蛋白粉应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.22 乳粉、全脂乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.23 乳清粉应符合 GB 11674 的规定。
- 2.1.24 可可粉应符合 GB/T 20706 的规定。
- 2.1.25 干酪、芝士粉应符合 GB 5420 的规定。
- 2.1.26 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.27 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.28 全糖粉应符合 QB/T 4565 的规定。
- 2.1.29 乳糖应符合 GB 25595 的规定。
- 2.1.30 海藻糖应符合 GB/T 20882.7 的规定。
- 2.1.31 菊粉应符合原卫生部《关于批准菊粉、多聚果糖为新资源食品的公告》(2009年第5号)的规定。
- 2.1.32 碳酸钾应符合 GB 25588 的规定。
- 2.1.33 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.34 丙酸钠应符合 GB 25549 的规定。
- 2.1.35 丙酸钙应符合 GB 1886.356 的规定。
- 2.1.36 富马酸一钠应符合 GB 1886.88 的规定。
- 2.1.37 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.38 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。
- 2.1.39 焦磷酸二氢二钠应符合 GB 1886.328 的规定。
- 2.1.40 磷酸二氢钙应符合 GB 1886.333 的规定。
- 2.1.41 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.42 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.43 磷酸三钙应符合 GB 1886.332 的规定。
- 2.1.44 抗坏血酸(维生素C)应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.45 桉子黄应符合 GB 7912 的规定。
- 2.1.46 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.47 果胶应符合 GB 25533 的规定。
- 2.1.48 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.49 α -淀粉酶、葡萄糖氧化酶、脂肪酶、半纤维素酶、木聚糖酶、蛋白酶、木瓜蛋白酶、过氧化氢酶应

符合 GB 1886. 174 的规定。

- 2.1.50 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886. 27 的规定。
- 2.1.51 醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 的规定。
- 2.1.52 硬脂酰乳酸钙应符合 GB 1886. 179 的规定。
- 2.1.53 硬脂酰乳酸钠应符合 GB 1886. 92 的规定。
- 2.1.54 单, 双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886. 65 的规定。
- 2.1.55 海藻酸丙二醇酯应符合 GB 1886. 226 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	具有该产品应有的形态	取适量样品置于洁净白瓷盘中, 在自然光下观察性状、色泽, 嗅其气味。
色泽、气味	具有该产品应有的色泽, 无异味	

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, %	≤ 15.0	GB 5009. 3
铅* (以Pb计), mg/kg	≤ 0.19	GB 5009. 12
黄曲霉毒素B ₁ , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009. 22
磷酸盐 ^a (以PO ₄ ³⁻ 计), g/kg	≤ 5.0	GB 5009. 256
丙酸钙、丙酸钠 ^a (以丙酸计), g/kg	≤ 0.25	GB 5009. 120
栀子黄 ^a , g/kg	≤ 1.0	GB 5009. 149

注: *指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

^a仅限于添加该食品添加剂的产品检测。

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 其它要求

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

出厂检验项目包括：感官要求、水分、净含量。型式检验应符合国家相关规定。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以小麦粉、全麦粉、黑小麦粉、黑全麦粉中的一种或多种为原料，添加或谷物杂粮粉（片）、豆粉、果蔬粉、果蔬粒、食用菌及其制品、坚果与籽类制品、藻类粉（片）、食用淀粉、食糖、淀粉糖、固态复合调味料、百合粉、山药粉、莲子粉、茯苓粉、芡实粉、红枣粉、枸杞粉、黑枸杞粉、黑桑葚粉、红薯粉、紫薯粉、魔芋粉、香芋粉、芋头粉、大麦苗粉（大麦若叶青汁粉）、奇亚籽（粉）、抹茶粉、咖啡粉、藕粉、鸡全蛋粉、鸡蛋黄粉、鸡蛋白粉、乳粉、全脂乳粉、乳清粉、可可粉、芝士粉、干酪（粉）、食用盐、味精、全糖粉、乳糖、海藻糖、菊粉、食用酵母、食品添加剂[碳酸钾、碳酸钠、丙酸钠、丙酸钙、富马酸一钠、海藻酸钠、焦磷酸钠、焦磷酸二氢二钠、磷酸二氢钙、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、磷酸三钙、抗坏血酸（维生素 C）、栀子黄、黄原胶、果胶、卡拉胶、酶制剂、蔗糖脂肪酸酯、醋酸酯淀粉、硬脂酰乳酸钙、硬脂酰乳酸钠、单，双甘油脂肪酸酯、海藻酸丙二醇酯]中的一种或几种，经混合包装而成的生湿面制品预拌粉。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，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。

河南想念面粉有限公司

