



410013S-2025



郑州市二七区岳强食品加工坊企业标准

Q/ZYS 0002S-2025

# 大米制品冷冻预拌浆

2025-01-03 发布

2025-01-03 实施

郑州市二七区岳强食品加工坊 发布

## 前 言

本标准由郑州市二七区岳强食品加工坊提出并起草。

本标准起草人：焦阳洋、杨丹丹。

H N

Q B

# 大米制品冷冻预拌浆

## 1 范围

本标准规定了大米制品冷冻预拌浆的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以大米、大米粉中的一种或两种为主要原料，添加生产用水，添加或不添加小麦粉、食用小麦淀粉、食用玉米淀粉、食用红薯淀粉、食用马铃薯淀粉、食用木薯淀粉、食用绿豆淀粉、食用豌豆淀粉、果蔬粉【菠菜粉、胡萝卜粉、南瓜粉、芹菜粉、紫甘蓝粉、番茄粉、红枣粉、火龙果粉、橙子粉、蓝莓粉、百香果粉、草莓粉、哈密瓜粉、苹果粉、菠萝粉、香蕉粉、葡萄粉、山楂粉、红萝卜粉、枸杞粉、韭菜粉、芝麻叶粉、西红柿（番茄）粉、榴莲粉中的一种或几种】、紫菜、火龙果（清洗、消毒、去皮、磨浆）、食用盐、碳酸钠、酱油、鸡蛋（经清洗、消毒、打蛋）、咖啡、鸡粉调味料、味精、干制菌菇粉【香菇、双孢蘑菇、竹荪、银耳、白灵菇、白牛肚菌、小平菇、平菇、姬松茸、滑菇、榆黄蘑、草菇、蛹虫草、茶树菇、鸡腿菇、花菇、口蘑、羊肚菌、松蘑、真姬菇、鲍鱼菇、美味牛肝菌、鸡油菌、杏鲍菇、秀珍菇、牛舌菌、金针菇（冬菇）、猴头菌、鹿茸菇、红平菇、青头菌、海鲜菇、松茸、滑子蘑】、杂粮粉（黑米、玉米、紫薯、红豆、黑豆、荞麦、红米、紫米、小米、黍米、稷米、大麦、藜麦、苡麦、青稞、燕麦、高粱、绿豆、芸豆、大豆、薏米、红薯中的一种或几种）、丁香、八角茴香、刀豆、小茴香、山药、山楂、马齿苋、乌梅、木瓜、甘草、白芷、白果、白扁豆、龙眼肉（桂圆）、决明子、百合、肉豆蔻、肉桂、佛手、杏仁（甜、苦）、沙棘、芡实、花椒、赤小豆、阿胶、鸡内金、麦芽、昆布、枣（大枣、酸枣、黑枣）、罗汉果、金银花、鱼腥草、姜（生姜、干姜）、枳椇子、枸杞子、栀子、砂仁、胖大海、茯苓、桑叶、桑椹、桔梗、荷叶、莲子、高良姜、淡豆豉、菊花（亳菊、贡菊、滁菊、杭菊、怀菊中的一种或几种）、黄精、紫苏、葛根粉、黑芝麻、黑胡椒、槐花、蒲公英、蜂蜜、酸枣仁、鲜白茅根、鲜芦根、橘皮、薄荷、薏苡仁、覆盆子、藿香、党参、肉苁蓉（荒漠）、铁皮石斛、西洋参、黄芪、灵芝、山茱萸、天麻、杜仲叶、醋粉、藕粉、可可粉、极大螺旋藻粉、钝顶螺旋藻粉、芝麻、食用香精、食品用香料【芦荟提取物、甘草提取物（粉）、柚苷（柚皮甙）提取物、黑胡椒提取物、香莱兰豆浸膏（提取物）】、食用植物油（大豆油、花生油、菜籽油、芝麻油、葵花籽油、玉米油中的一种或几种）、乳粉中的一种或多种，经粉碎或不粉碎、洗面或不洗面、配料、混合调浆、灌装、冷冻加工而成的用于制作米皮、米粉、肠粉、米线的大米制品冷冻预拌浆。

## 2 要求

### 2.1 原料要求

2.1.1 大米应符合 GB/T 1354 和 GB 2715 的规定。

2.1.2 大米粉应符合 GB 2715 的规定。

2.1.3 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。

2.1.4 食用小麦淀粉、食用玉米淀粉、食用红薯淀粉、食用马铃薯淀粉、食用木薯淀粉、食用绿豆淀

2.1.5 粉、食用豌豆淀粉应符合 GB 31637 的规定。

- 2.1.6 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.7 果蔬粉应符合 GH/T 1456 的规定。
- 2.1.8 紫菜应符合 GB/T 23597 的规定。
- 2.1.9 火龙果应符合 NY/T 3601 的规定。
- 2.1.10 杂粮粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.11 丁香、八角茴香、刀豆、小茴香、山药、山楂、马齿苋、乌梅、木瓜、甘草、白芷、白果、白扁豆、龙眼肉（桂圆）、决明子、百合、肉豆蔻、肉桂、佛手、杏仁（甜、苦）、沙棘、芡实、花椒、赤小豆、阿胶、鸡内金、麦芽、昆布、枣（大枣、酸枣、黑枣）、罗汉果、金银花、鱼腥草、姜（生姜、干姜）、枳椇子、枸杞子、栀子、砂仁、胖大海、茯苓、桑叶、桑椹、桔梗、荷叶、莲子、高良姜、淡豆豉、菊花（亳菊、贡菊、滁菊、杭菊、怀菊中的一种或几种）、黄精、紫苏、黑芝麻、黑胡椒、槐花、蒲公英、蜂蜜、酸枣仁、鲜白茅根、鲜芦根、橘皮、薄荷、薏苡仁、覆盆子、藿香应符合《中华人民共和国药典》2020 年第一部的规定。
- 2.1.12 党参、肉苁蓉（荒漠）、铁皮石斛、西洋参、黄芪、灵芝、山茱萸、天麻、杜仲叶应符合《关于党参等 9 种新增按照传统既是食品又是中药材的物质公告》（2023 年 第 9 号）的规定。
- 2.1.13 醋粉应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.14 藕粉应符合 GB/T 25733 的规定。
- 2.1.15 可可粉应符合 GB/T 20706 的规定。
- 2.1.16 极大螺旋藻粉、钝顶螺旋藻粉应符合 GB/T 16919 的规定。
- 2.1.17 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.18 食用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.19 食品用香料应符合 GB 29938 的规定。
- 2.1.20 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.21 葛根粉应符合 GB/T 30637 的规定。
- 2.1.22 食用盐应符合 GB 2721 的规定。
- 2.1.23 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.24 酱油应符合 GB 2717 的规定。
- 2.1.25 鸡蛋应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.26 咖啡应符合 GB/T 18007 的规定。
- 2.1.27 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.28 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.29 干制菌菇粉应符合 GB 7096 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
色泽	具有本品应有的色泽	取100g左右的被测样品置于洁净白色搪瓷皿中，在自然光条件下用肉眼观察其色泽及性状，嗅其气味，然后用温开水漱口，品尝其滋味
性状	冷冻时呈块状；解冻后呈液体	
气、滋味	具有原料应有气味和滋味，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, g/100g	≤ 75	GB 5009.3
总砷(以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.18	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22

注：\*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

### 2.4 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：感官要求、净含量及允许短缺量、水分。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以大米、大米粉中的一种或两种为主要原料，添加生产用水，添加或不添加小麦粉、食用小麦淀粉、食用玉米淀粉、食用红薯淀粉、食用马铃薯淀粉、食用木薯淀粉、食用绿豆淀粉、食用豌豆淀粉、果蔬粉【菠菜粉、胡萝卜粉、南瓜粉、芹菜粉、紫甘蓝粉、番茄粉、红枣粉、火龙果粉、橙子粉、蓝莓粉、百香果粉、草莓粉、哈密瓜粉、苹果粉、菠萝粉、香蕉粉、葡萄粉、山楂粉、红萝卜粉、枸杞粉、韭菜粉、芝麻叶粉、西红柿（番茄）粉、榴莲粉中的一种或几种】、紫菜、火龙果（清洗、消毒、去皮、磨浆）、食用盐、碳酸钠、酱油、鸡蛋（经清洗、消毒、打蛋）、咖啡、鸡粉调味料、味精、干制菌菇粉【香菇、双孢蘑菇、竹荪、银耳、白灵菇、白牛肚菌、小平菇、平菇、姬松茸、滑菇、榆黄蘑、草菇、蛹虫草、茶树菇、鸡腿菇、花菇、口蘑、羊肚菌、松蘑、真姬菇、鲍鱼菇、美味牛肝菌、鸡油菌、杏鲍菇、秀珍菇、牛舌菌、金针菇（冬菇）、猴头菌、鹿茸菇、红平菇、青头菌、海鲜菇、松茸、滑子蘑】、杂粮粉（黑米、玉米、紫薯、红豆、黑豆、荞麦、红米、紫米、小米、黍米、稷米、大麦、藜麦、苡麦、青稞、燕麦、高粱、绿豆、芸豆、大豆、薏米、红薯中的一种或几种）、丁香、八角茴香、刀豆、小茴香、山药、山楂、马齿苋、乌梅、木瓜、甘草、白芷、白果、白扁豆、龙眼肉（桂圆）、决明子、百合、肉豆蔻、肉桂、佛手、杏仁（甜、苦）、沙棘、芡实、花椒、赤小豆、阿胶、鸡内金、麦芽、昆布、枣（大枣、酸枣、黑枣）、罗汉果、金银花、鱼腥草、姜（生姜、干姜）、枳椇子、枸杞子、栀子、砂仁、胖大海、茯苓、桑叶、桑椹、桔梗、荷叶、莲子、高良姜、淡豆豉、菊花（亳菊、贡菊、滁菊、杭菊、怀菊中的一种或几种）、黄精、紫苏、葛根粉、黑芝麻、黑胡椒、槐花、蒲公英、蜂蜜、酸枣仁、鲜白茅根、鲜芦根、橘皮、薄荷、薏苡仁、覆盆子、藿香、党参、肉苁蓉（荒漠）、铁皮石斛、西洋参、黄芪、灵芝、山茱萸、天麻、杜仲叶、醋粉、藕粉、可可粉、极大螺旋藻粉、钝顶螺旋藻粉、芝麻、食用香精、食品用香料【芦荟提取物、甘草提取物（粉）、柚苷（柚皮甙）提取物、黑胡椒提取物、香荚兰豆浸膏（提取物）】、食用植物油（大豆油、花生油、菜籽油、芝麻油、葵花籽油、玉米油中的一种或几种）、乳粉中的一种或多种，经粉碎或不粉碎、洗面或不洗面、配料、混合调浆、灌装、冷冻加工而成的用于制作米皮、米粉、肠粉、米线的大米制品冷冻预拌浆。

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》的有关规定，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。

郑州市二七区岳强食品加工坊