



410017S-2025



河南洪河天地食品有限公司企业标准

Q/HHTS 0024S-2025

小麦粉制品冷冻预拌浆

2025-01-03 发布

2025-01-03 实施

河南洪河天地食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南洪河天地食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：焦阳洋、杨丹丹。

H N

Q B

小麦粉制品冷冻预拌浆

1 范围

本标准规定了小麦粉制品冷冻预拌浆的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以小麦粉为主要原料，添加生产用水，添加或不添加大米、大米粉、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、莜麦、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、 α -环状糊精、 γ -环状糊精、阿拉伯胶、醋酸酯淀粉、瓜尔胶、果胶、海藻酸钾、海藻酸钠、槐豆胶、黄原胶、结冷胶、卡拉胶、聚丙烯酸钠、磷酸酯双淀粉、明胶、羟丙基二淀粉磷酸酯、羟丙基甲基纤维素（HPMC）、琼脂、酸处理淀粉、羧甲基纤维素钠、氧化淀粉、氧化羟丙基淀粉、乙酰化二淀粉磷酸酯、乙酰化双淀粉己二酸酯、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擀面皮、酿皮、凉皮、醋粉皮、面鱼的小麦粉制品冷冻预拌浆。

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、食用绿豆淀粉、食用豌豆淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 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 α -环状糊精应符合 GB 1886.351 的规定。
- 2.1.19 γ -环状糊精应符合 GB 1886.353 的规定。
- 2.1.20 阿拉伯胶应符合 GB 29949 的规定。
- 2.1.21 醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 的规定。
- 2.1.22 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.23 果胶应符合 GB 25533 的规定。
- 2.1.24 海藻酸钾应符合 GB 29988 的规定。
- 2.1.25 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.26 槐豆胶应符合 GB 29945 的规定。
- 2.1.27 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.28 结冷胶应符合 GB 25535 的规定。

- 2.1.29 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.30 聚丙烯酸钠应符合 GB 29948 的规定。
- 2.1.31 磷酸酯双淀粉应符合 GB 29926 的规定。
- 2.1.32 明胶应符合 GB 6783 的规定。
- 2.1.33 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.34 羟丙基甲基纤维素应符合 GB 1886.109 的规定。
- 2.1.35 琼脂应符合 GB 1886.239 的规定。
- 2.1.36 酸处理淀粉应符合 GB 29928 的规定。
- 2.1.37 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.38 氧化淀粉应符合 GB 29927 的规定。
- 2.1.39 氧化羟丙基淀粉应符合 GB 29933 的规定。
- 2.1.40 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.41 乙酰化双淀粉己二酸酯应符合 GB 29932 的规定。
- 2.1.42 食用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.43 食品用香料应符合 GB 29938 的规定。
- 2.1.44 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.45 葛根粉应符合 GB/T 30637 的规定。
- 2.1.46 食用盐应符合 GB 2721 的规定。
- 2.1.47 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.48 酱油应符合 GB 2717 的规定。
- 2.1.49 鸡蛋应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.50 咖啡应符合 GB/T 18007 的规定。
- 2.1.51 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.52 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.53 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 ₁ , 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

本标准适用于以小麦粉为主要原料，添加生产用水，添加或不添加大米、大米粉、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、莜麦、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、 α -环状糊精、 γ -环状糊精、阿拉伯胶、醋酸酯淀粉、瓜尔胶、果胶、海藻酸钾、海藻酸钠、槐豆胶、黄原胶、结冷胶、卡拉胶、聚丙烯酸钠、磷酸酯双淀粉、明胶、羟丙基二淀粉磷酸酯、羟丙基甲基纤维素（HPMC）、琼脂、酸处理淀粉、羧甲基纤维素钠、氧化淀粉、氧化羟丙基淀粉、乙酰化二淀粉磷酸酯、乙酰化双淀粉己二酸酯、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擀面皮、酿皮、凉皮、醋粉皮、面鱼的小麦粉制品冷冻预拌浆。

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。

本标准在 GB 2760 中的类别为：06.03.02.06[其他小麦粉制品（如面筋等）]。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南洪河天地食品有限公司