



410656S-2025



河南省维凯食品配料有限公司企业标准

Q/HWK 0011S-2025

食品预拌粉（生湿面制品预拌粉）

2025-03-06 发布

2025-03-06 实施

河南省维凯食品配料有限公司 发布

前 言

本标准由河南省维凯食品配料有限公司提出。

本标准起草单位：河南省维凯食品配料有限公司。

本标准主要起草人：李国柱，张利新，余翠。

H N

Q B

食品预拌粉（生湿面制品预拌粉）

1 范围

本标准规定了食品预拌粉（生湿面制品预拌粉）的要求，以及检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以小麦粉为主要原料，添加谷朊粉、食用小麦淀粉、食用玉米淀粉、木薯淀粉、马铃薯淀粉、食用葡萄糖、大豆蛋白粉、乳清粉、乳粉、乳清蛋白粉、可可粉中的一种或多种，添加或不添加食品添加剂 α -淀粉酶（枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*）、脂肪酶（米曲霉 *Aspergillus*）、木聚糖酶（黑曲霉 *Aspergillus niger*）、葡糖氧化酶（黑曲霉 *Aspergillus niger*）、木瓜蛋白酶（木瓜 *Carica papaya*）、蔗糖脂肪酸酯、单、双甘油脂肪酸酯、海藻酸钠、海藻酸丙二醇酯、黄原胶、磷酸化二淀粉磷酸酯、硬脂酰乳酸钙、碳酸钠、碳酸钾、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、磷酸二氢钙、醋酸酯淀粉、栀子黄中的一种或多种，经调配、混合、包装而成的非即食生湿面制品预拌粉（面条预拌粉、饺子皮预拌粉、馄饨皮预拌粉、烧麦皮预拌粉）。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.2 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 2.1.3 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.4 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.5 食用小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.6 可可粉应符合 GB/T 20706 的规定。
- 2.1.7 乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.8 乳清粉、乳清蛋白粉应符合 GB 11674 的规定。
- 2.1.9 大豆蛋白粉应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.10 α -淀粉酶（枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*）、脂肪酶（米曲霉 *Aspergillus*）、木聚糖酶（黑曲霉 *Aspergillus niger*）、葡糖氧化酶（黑曲霉 *Aspergillus niger*）、木瓜蛋白酶（木瓜 *Carica papaya*）应符合 GB 1886.174 的规定。
- 2.1.11 硬脂酰乳酸钙应符合 GB 1886.179 的规定。
- 2.1.12 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.13 磷酸氢钙应符合 GB 1886.3 的规定。
- 2.1.14 磷酸二氢钙应符合 GB 1886.333 的规定。
- 2.1.15 醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 的规定。
- 2.1.16 磷脂应符合 GB 1886.358 的规定。
- 2.1.17 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.18 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。

- 2.1.19 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.20 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.21 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.22 木薯淀粉应符合 GB/T 29343 的规定
- 2.1.23 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定
- 2.1.24 食品用香精应符合 GB 30616 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	从样品中取出适量，倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味。
色泽	白色至浅黄色	
气味	具有特有气味、无异味	
杂质	无肉眼可见杂质	

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)	≤ 14	GB 5009.3
总砷*(以As计)/(mg/kg)	≤ 0.4	GB 5009.11
铅(以Pb计)/(mg/kg)	≤ 0.2	GB 5009.12
镉(以Cd计)/(mg/kg)	≤ 0.1	GB 5009.15
铬(以Cd计)/(mg/kg)	≤ 1.0	GB 5009.123
苯并【a】芘/(μg/kg)	≤ 2.0	GB 5009.27
黄曲霉毒素B ₁ /(μg/kg)	≤ 5.0	GB 5009.22
总汞(以Hg计)/(mg/kg)	≤ 0.02	GB 5009.17
磷酸盐 ^a (以PO ₄ ³⁻ 计)/(g/kg)	≤ 5.0	GB 5009.256
栀子黄 ^a /(g/kg)	≤ 1.0	GB 5009.149
* 该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。		
^a 仅适用于添加该食品添加剂的产品检验。		

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。

3 检验

出厂检验项目包括：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。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以小麦粉为主要原料，添加谷朊粉、食用小麦淀粉、食用玉米淀粉、木薯淀粉、马铃薯淀粉、食用葡萄糖、大豆蛋白粉、乳清粉、乳粉、乳清蛋白粉、可可粉中的一种或多种，添加或不添加食品添加剂 α -淀粉酶（枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*）、脂肪酶（米曲霉 *Aspergillus*）、木聚糖酶（黑曲霉 *Aspergillus niger*）、葡糖氧化酶（黑曲霉 *Aspergillus niger*）、木瓜蛋白酶（木瓜 *Carica papaya*）、蔗糖脂肪酸酯、单、双甘油脂肪酸酯、海藻酸钠、海藻酸丙二醇酯、黄原胶、磷酸化二淀粉磷酸酯、硬脂酰乳酸钙、碳酸钠、碳酸钾、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、磷酸二氢钙、醋酸酯淀粉、栀子黄中的一种或多种，经调配、混合、包装而成的非即食生湿面制品预拌粉（面条预拌粉、饺子皮预拌粉、馄饨皮预拌粉、烧麦皮预拌粉）。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》的有关规定，制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中总砷指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南省维凯食品配料有限公司