



410728S-2025



河南顺扬食品有限公司企业标准

Q/HSS 0001S-2025

预拌粉

2025-03-07 发布

2025-03-07 实施

河南顺扬食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南顺扬食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：臧永刚、臧盼盼、李鹏博。

H N

Q B

预拌粉

1 范围

本标准规定了预拌粉的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于预拌粉，根据产品不同可分为面筋预拌粉、沙琪玛预拌粉。

面筋预拌粉：以谷朊粉为主要原料，加入小麦粉，加入或不加入食用盐，经混合、包装、加工而成。

沙琪玛预拌粉：以小麦粉为主要原料，加入谷朊粉，加入或不加入食用盐，经混合、包装、加工而成。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。

2.1.2 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。

2.1.3 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 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	粉状	取样品适量，将内容物倒入白瓷盘中，在室内自然光下观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，将本品冲泡，品其滋味。
色泽	具有本产品应有的正常色泽	
气味	具有本产品应有的气味，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	≤ 15	GB 5009.3
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.19	GB 5009.12

*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

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

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

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。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于预拌粉，根据产品不同可分为面筋预拌粉、沙琪玛预拌粉。

面筋预拌粉：以谷朊粉为主要原料，加入小麦粉，加入或不加入食用盐，经混合、包装、加工而成。

沙琪玛预拌粉：以小麦粉为主要原料，加入谷朊粉，加入或不加入食用盐，经混合、包装、加工而成。

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。

河南顺扬食品有限公司

H N

Q B