



411116S-2025



河南客达食品有限公司企业标准

Q/HKS 0003S-2025

# 冷冻米面制品预拌粉

2025-04-16 发布

2025-04-16 实施

河南客达食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南客达食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：马自强。

H N

Q B

# 冷冻米面制品预拌粉

## 1 范围

本标准规定了冷冻米面制品预拌粉的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以小麦粉、全麦粉、玉米粉、荞麦粉、大米粉、糯米粉中的一种或几种为主要原料，添加或不添加黄豆粉、绿豆粉、豌豆粉、食用淀粉【玉米淀粉、木薯淀粉、马铃薯淀粉、甘薯淀粉、绿豆淀粉、小麦淀粉、豌豆淀粉、糯玉米淀粉（蜡质玉米淀粉）、莲藕淀粉、大米淀粉、糯米淀粉、小米淀粉中的一种或几种】、食用葡萄糖、白砂糖、谷朊粉、食用盐、味精、鸡精调味料、香辛料粉【八角、小茴香、桂皮、豆蔻、多香果、香叶（月桂叶）、草果、甘草、山奈、百香果、罗勒、牛至、高良姜、花椒、辣椒、胡椒、孜然、蒜粉、姜粉、姜黄、香葱粉、洋葱粉、黑胡椒、白胡椒、肉豆蔻中的一种或几种】、番茄粉、辣椒粉、芹菜粉、甜椒粉、酱油粉、乳粉、芝士粉、乳清蛋白粉、墨鱼汁粉、酵母抽提物、大豆分离蛋白、大豆蛋白粉、大豆膳食纤维粉、麦芽糊精、磷脂、大豆磷脂、魔芋粉中的一种或几种，添加或不添加呈味核苷酸二钠、酪蛋白、瓜尔胶、单，双甘油脂肪酸酯、黄原胶、羧甲基纤维素钠、聚丙烯酸钠、卡拉胶、醋酸酯淀粉、辛烯基琥珀酸淀粉钠、乙酰化二淀粉磷酸酯、乙酰化双淀粉己二酸酯、磷酸酯双淀粉、羟丙基淀粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、氧化淀粉、氧化羟丙基淀粉、酸处理淀粉、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、焦磷酸二氢二钠、磷酸二氢钠、磷酸二氢钙、磷酸三钠、六偏磷酸钠、碳酸钠、碳酸氢钠、碳酸钙、柠檬酸钠、海藻酸钠、海藻酸钾、D-异抗坏血酸钠、木糖醇、酪蛋白酸钠、微晶纤维素、羟丙基甲基纤维素、维生素 C、双乙酰酒石酸单双甘油酯、乳酸脂肪酸甘油酯、可溶性大豆多糖、赤藓糖醇、槐豆胶、L-半胱氨酸盐酸盐、柠檬酸脂肪酸甘油酯、果胶、海藻酸丙二醇酯、碳酸钾、海藻糖、氯化钾、结冷胶、琼脂、葡萄糖酸- $\delta$ -内酯、甲基纤维素、辣椒红、 $\beta$ -胡萝卜素、香兰素、乙基麦芽酚、食品用香精、谷氨酰胺转氨酶、葡糖氧化酶、半纤维素酶、脂肪酶、木聚糖酶、 $\alpha$ -淀粉酶中的一种或几种，经配料、混合、包装而成的冷冻米面制品预拌粉，适用于冷冻米面制品的加工。

根据产品主要原料的不同，可将冷冻米面制品预拌粉分为：速冻饺子用预拌粉，速冻汤圆用预拌粉，速冻包子用预拌粉，速冻馄饨用预拌粉、速冻烧麦用预拌粉，速冻炸糕用预拌粉、速冻馅饼用预拌粉、速冻面点用预拌粉。

## 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 全麦粉应符合 LS/T 3244 的规定。

2.1.3 荞麦粉应符合 GB/T 35028 和 GB 2715 的规定。

2.1.4 玉米粉应符合 GB/T 10463 和 GB 2715 的规定。

- 2.1.5 糯米粉、大米粉、黄豆粉、豌豆粉、绿豆粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.6 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.7 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.8 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.9 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 2.1.10 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T5461 的规定。
- 2.1.11 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.12 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.13 香辛料粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.14 番茄粉应符合 NY/T 957 的规定。
- 2.1.15 辣椒粉应符合 GB/T 23183 的规定。
- 2.1.16 芹菜粉、甜椒粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.17 酱油粉应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.18 乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.19 芝士粉应符合 GB 5420 的规定。
- 2.1.20 乳清蛋白粉应符合 GB 11674 的规定。
- 2.1.21 墨鱼汁粉应符合 GB 10133 的规定。
- 2.1.22 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.23 大豆分离蛋白应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.24 大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 的规定。
- 2.1.25 大豆膳食纤维粉应符合 GB/T 22494 的规定。
- 2.1.26 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.27 磷脂应符合 GB1886.358 的规定。
- 2.1.28 大豆磷脂应符合 LS/T 3219 的规定。
- 2.1.29 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.30 呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.31 酪蛋白应符合 GB 31638 的规定。
- 2.1.32 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.33 单, 双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.34 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.35 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.36 聚丙烯酸钠应符合 GB 29948 的规定。
- 2.1.37 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。

- 2.1.38 醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 的规定。
- 2.1.39 辛烯基琥珀酸淀粉钠应符合 GB 1886.370 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 磷酸酯双淀粉应符合 GB 29926 的规定。
- 2.1.43 羟丙基淀粉应符合 GB 29930 的规定。
- 2.1.44 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.45 氧化淀粉应符合 GB 29927 的规定。
- 2.1.46 氧化羟丙基淀粉应符合 GB 29933 的规定。
- 2.1.47 酸处理淀粉应符合 GB 29928 的规定。
- 2.1.48 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.49 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。
- 2.1.50 焦磷酸二氢二钠应符合 GB 1886.328 的规定。
- 2.1.51 磷酸二氢钠应符合 GB 1886.336 的规定。
- 2.1.52 磷酸二氢钙应符合 GB 1886.333 的规定。
- 2.1.53 磷酸三钠应符合 GB 1886.338 的规定。
- 2.1.54 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.55 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.56 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.57 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.58 柠檬酸钠 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.59 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.60 海藻酸钾应符合 GB 29988 的规定。
- 2.1.61 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.62 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.63 酪蛋白酸钠应符合 GB 1886.212 的规定。
- 2.1.64 微晶纤维素应符合 GB 1886.103 的规定。
- 2.1.65 羟丙基甲基纤维素应符合 GB 1886.109 的规定。
- 2.1.66 维生素 C 应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.67 双乙酰酒石酸单双甘油酯应符合 GB 25539 的规定。
- 2.1.68 乳酸脂肪酸甘油酯应符合 GB 1886.93 的规定。
- 2.1.69 可溶性大豆多糖应符合 GB 1886.322 的规定。
- 2.1.70 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。

- 2.1.71 槐豆胶应符合 GB 29945 的规定。
- 2.1.72 L-半胱氨酸盐酸盐应符合 GB1886.75 的规定。
- 2.1.73 柠檬酸脂肪酸甘油酯应符合 GB 29951 的规定。
- 2.1.74 果胶应符合 GB 25533 的规定。
- 2.1.75 海藻酸丙二醇酯应符合 GB 1886.226 的规定。
- 2.1.76 碳酸钾应符合 GB 25588 的规定。
- 2.1.77 海藻糖应符合 GB/T 23529 的规定。
- 2.1.78 氯化钾应符合 GB 25585 的规定。
- 2.1.79 结冷胶应符合 GB 25535 的规定。
- 2.1.80 琼脂应符合 GB 1886.239 的规定。
- 2.1.81 葡萄糖酸- $\delta$ -内酯应符合 GB 7657 的规定。
- 2.1.82 甲基纤维素应符合 GB 1886.256 的规定。
- 2.1.83 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.84  $\beta$ -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.85 香兰素应符合 GB 1886.16 的规定。
- 2.1.86 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.87 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.88 谷氨酰胺转氨酶、葡糖氧化酶、半纤维素酶、脂肪酶、木聚糖酶、 $\alpha$ -淀粉酶应符合 GB 1886.174 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	粉末状或含有少量晶体及颗粒物	取适量试样于白色瓷盘中，自然光下，用肉眼观察其性状、色泽，嗅其气味，并检查有无外来杂质
色 泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有该品种应有的气味，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	≤ 20.0	GB 5009.3
铅* (以Pb计), mg/kg	≤ 0.18	GB 5009.12

总砷（以As计），mg/kg	≤	0.5（除大米粉、糯米粉为主料的冷冻米面制品预拌粉）	GB 5009.11
无机砷（以As计），mg/kg	≤	0.2（仅适用于以大米粉、糯米粉为主料的冷冻米面制品预拌粉）	GB 5009.11
镉（以Cd计），mg/kg	≤	0.1（仅适用于以小麦粉、全麦粉、玉米粉、荞麦粉为主料的冷冻米面制品预拌粉）	GB 5009.15
		0.2（仅适用于以大米粉、糯米粉为主料的冷冻米面制品预拌粉）	
铬（以Cr计），mg/kg	≤	1.0	GB 5009.123
总汞（以Hg计），mg/kg	≤	0.02	GB 5009.17
苯并[a]芘，μg/kg	≤	2.0	GB 5009.27
黄曲霉毒素B <sub>1</sub> ，μg/kg	≤	20.0（仅适用于以玉米粉为主料的冷冻米面制品预拌粉）	GB 5009.22
		5.0（其他产品）	
脱氧雪腐镰刀菌烯醇，μg/kg	≤	1000	GB 5009.111
赭曲霉毒素A，μg/kg	≤	5.0	GB 5009.96
玉米赤霉烯酮，μg/kg	≤	60	GB 5009.209
磷酸盐 <sup>a</sup> （以磷酸根计），g/kg	≤	5.0	GB 5009.256
β-胡萝卜素 <sup>a</sup> ，g/kg	≤	1.0	GB 5009.83
注：*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定；			
a 仅适用于添加相应食品添加剂的产品。			

## 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、净含量及允许短缺量、水分。型式检验应符合国家相关规定。

## 编制说明

本标准适用于以小麦粉、全麦粉、玉米粉、荞麦粉、大米粉、糯米粉中的一种或几种为主要原料，添加或不添加黄豆粉、绿豆粉、豌豆粉、食用淀粉【玉米淀粉、木薯淀粉、马铃薯淀粉、甘薯淀粉、绿豆淀粉、小麦淀粉、豌豆淀粉、糯玉米淀粉（蜡质玉米淀粉）、莲藕淀粉、大米淀粉、糯米淀粉、小米淀粉中的一种或几种】、食用葡萄糖、白砂糖、谷朊粉、食用盐、味精、鸡精调味料、香辛料粉【八角、小茴香、桂皮、豆蔻、多香果、香叶（月桂叶）、草果、甘草、山奈、百香果、罗勒、牛至、高良姜、花椒、辣椒、胡椒、孜然、蒜粉、姜粉、姜黄、香葱粉、洋葱粉、黑胡椒、白胡椒、肉豆蔻中的一种或几种】、番茄粉、辣椒粉、芹菜粉、甜椒粉、酱油粉、乳粉、芝士粉、乳清蛋白粉、墨鱼汁粉、酵母抽提物、大豆分离蛋白、大豆蛋白粉、大豆膳食纤维粉、麦芽糊精、磷脂、大豆磷脂、魔芋粉中的一种或几种，添加或不添加呈味核苷酸二钠、酪蛋白、瓜尔胶、单，双甘油脂肪酸酯、黄原胶、羧甲基纤维素钠、聚丙烯酸钠、卡拉胶、醋酸酯淀粉、辛烯基琥珀酸淀粉钠、乙酰化二淀粉磷酸酯、乙酰化双淀粉己二酸酯、磷酸酯双淀粉、羟丙基淀粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、氧化淀粉、氧化羟丙基淀粉、酸处理淀粉、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、焦磷酸二氢二钠、磷酸二氢钠、磷酸二氢钙、磷酸三钠、六偏磷酸钠、碳酸钠、碳酸氢钠、碳酸钙、柠檬酸钠、海藻酸钠、海藻酸钾、D-异抗坏血酸钠、木糖醇、酪蛋白酸钠、微晶纤维素、羟丙基甲基纤维素、维生素 C、双乙酰酒石酸单双甘油酯、乳酸脂肪酸甘油酯、可溶性大豆多糖、赤藓糖醇、槐豆胶、L-半胱氨酸盐酸盐、柠檬酸脂肪酸甘油酯、果胶、海藻酸丙二醇酯、碳酸钾、海藻糖、氯化钾、结冷胶、琼脂、葡萄糖酸- $\delta$ -内酯、甲基纤维素、辣椒红、 $\beta$ -胡萝卜素、香兰素、乙基麦芽酚、食品用香精、谷氨酰胺转氨酶、葡糖氧化酶、半纤维素酶、脂肪酶、木聚糖酶、 $\alpha$ -淀粉酶中的一种或几种，经配料、混合、包装而成的冷冻米面制品预拌粉，适用于冷冻米面制品的加工。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的依据

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南客达食品有限公司