



41098S-2025



河南客达食品有限公司企业标准

Q/HKS 0002S-2025

# 生湿面制品预拌粉

2025-04-02 发布

2025-04-02 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

# 生湿面制品预拌粉

## 1 范围

本标准规定了生湿面制品预拌粉的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以小麦粉为主要原料，添加或不添加谷朊粉、食用淀粉（玉米淀粉、木薯淀粉、马铃薯淀粉、绿豆淀粉、小麦淀粉中的一种或多种）、果蔬粉（芒果粉、菠萝粉、榴莲粉、草莓粉、苹果粉、橙子粉、柠檬粉、猕猴桃粉、番茄粉、胡萝卜粉、菠菜粉、南瓜粉中的一种或几种）、白砂糖、食用葡萄糖、大豆蛋白粉、乳清粉、乳粉、乳清蛋白粉、可可粉、酶制剂【 $\alpha$ -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 *Caricapapaya*）中的一种或几种】、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、磷酸氢钙、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。

## 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 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.4 果蔬粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.5 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.6 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.7 大豆蛋白粉应符合 GB 20371 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 乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.10 可可粉应符合 GB/T 20706 的规定。
- 2.1.11 酶制剂应符合 GB 1886.174 的规定。
- 2.1.12 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。
- 2.1.13 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.14 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.15 海藻酸丙二醇酯应符合 GB 1886.226 的规定。
- 2.1.16 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。

- 2.1.17 栀子黄应符合 GB 7912 的规定。
- 2.1.18 醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 的规定。
- 2.1.19 磷酸化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29935 的规定。
- 2.1.20 硬脂酰乳酸钙应符合 GB 1886.179 的规定。
- 2.1.21 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.22 磷酸氢钙应符合 GB 1886.3 的规定。
- 2.1.23 碳酸钾应符合 GB 25588 的规定。
- 2.1.24 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.25 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.26 磷酸二氢钙应符合 GB 1886.333 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，结构松散、无结块	取适量试样于白色瓷盘中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味。
色 泽	具有本品特有的色泽	
气、滋味	具有本品特有的气味、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	≤ 20.0	GB 5009.3
铅(以Pb计), mg/kg	≤ 0.2	GB 5009.12
总砷*(以As计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.11
镉(以Cd计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.15
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	≤ 5.0	GB 5009.22
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
栀子黄 <sup>a</sup> , g/kg	≤ 1.0	GB 5009.149

注：\*总砷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；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为主要原料，添加或不添加谷朊粉、食用淀粉（玉米淀粉、木薯淀粉、马铃薯淀粉、绿豆淀粉、小麦淀粉中的一种或多种）、果蔬粉（芒果粉、菠萝粉、榴莲粉、草莓粉、苹果粉、橙子粉、柠檬粉、猕猴桃粉、番茄粉、胡萝卜粉、菠菜粉、南瓜粉中的一种或几种）、白砂糖、食用葡萄糖、大豆蛋白粉、乳清粉、乳粉、乳清蛋白粉、可可粉、酶制剂【 $\alpha$ -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*）中的一种或几种】、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、磷酸氢钙、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。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

QB