



411216S-2025



河南正红食品科技有限公司企业标准

Q/HZS 0010S-2025

发酵面制品预拌粉

2025-04-23 发布

2025-04-23 实施

河南正红食品科技有限公司 发布

前 言

本标准由河南正红食品科技有限公司提出。

本标准起草单位：郑州工程技术学院和河南正红食品科技有限公司。

本标准起草人：张百胜、王彦曾、李忠杰、李文韬。

H N
Q B

发酵面制品预拌粉

1 范围

本标准规定了发酵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为主要原料，添加或不添加玉米粉、绿豆粉、黄豆粉、豌豆粉、荞麦粉、红薯粉、山药粉、糯米粉、黑米粉、红米粉、紫米粉、高粱粉、小米粉、黑豆粉、红豆粉、薏仁粉中的一种或几种，添加酵母，经配料、混合、干燥或不干燥、包装而成的发酵面制品预拌粉，适用于发酵面制品的加工。

根据产品原料的不同，可将发酵面制品预拌粉分为：馒头发酵预拌粉、花卷发酵预拌粉、豆包发酵预拌粉、包子发酵预拌粉、发糕发酵预拌粉、馅饼发酵预拌粉。

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 荞麦粉应符合 GB/T 35028 和 GB 2715 的规定。

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

2.1.4 黄豆粉、豌豆粉、绿豆粉、红薯粉、山药粉、糯米粉、黑米粉、红米粉、紫米粉、高粱粉、小米粉、黑豆粉、红豆粉、薏仁粉应符合 GB 2715 的规定。

2.1.5 酵母应符合 GB/T 20886.1 和 GB 31639 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、含有少量结晶体或颗粒物	取 100g 样品，放在洁净卫生白瓷盘中均匀的摊平，在散射光线下仔细观察样品的性状、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	
气味	具有本品特有的气味，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，%	≤ 15	GB 5009.3
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.18	GB 5009.12
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
总砷(以 As 计)，mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
黄曲霉毒素 B ₁ ，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
苯并[a]芘，μg/kg	≤	2.0	GB 5009.27
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

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

真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定；污染物限量应符 GB 2762 的规定；农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、水分、净含量及允许短缺量的检验。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，添加或不添加玉米粉、绿豆粉、黄豆粉、豌豆粉、荞麦粉、红薯粉、山药粉、糯米粉、黑米粉、红米粉、紫米粉、高粱粉、小米粉、黑豆粉、红豆粉、薏仁粉中的一种或几种，添加酵母，经配料、混合、干燥或不干燥、包装而成的发酵面制品预拌粉，适用于发酵面制品的加工。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》有关规定，特制订本企业标准，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。

河南正红食品科技有限公司