



411220S-2025



河南正红食品科技有限公司企业标准

Q/HZS 0013S-2025

# 生湿面制品预拌粉

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

# 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、干燥或不干燥、包装而成的生湿面制品预拌粉。适用于生湿面制品的加工。

## 2 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           | 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 <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 |
| 苯并[a]芘，μg/kg                | ≤ 2.0  | GB 5009.27  |

|                                                |   |     |             |
|------------------------------------------------|---|-----|-------------|
| 磷酸盐 <sup>a</sup> （以 $\text{PO}_4^{3-}$ 计），g/kg | ≤ | 5.0 | GB 5009.256 |
| 栀子黄 <sup>a</sup> ，g/kg                         | ≤ | 1.0 | GB 5009.149 |
| 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 其他要求

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、干燥或不干燥、包装而成的生湿面制品预拌粉。适用于生湿面制品的加工。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