



411223S-2025



河南康味达生物科技有限公司企业标准

Q/HKS 0007S-2025

# 食用淀粉制品预拌粉

2025-04-23 发布

2025-04-23 实施

河南康味达生物科技有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南康味达生物科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：孙庆。

H N  
Q B

# 食用淀粉制品预拌粉

## 1 范围

本标准规定了食用淀粉制品预拌粉的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以食用淀粉（小麦淀粉、玉米淀粉、大米淀粉、木薯淀粉、马铃薯淀粉、甘薯淀粉、荸荠淀粉、绿豆淀粉、豌豆淀粉、山药淀粉、红薯淀粉、紫薯淀粉、蚕豆淀粉、蕨根淀粉、葛根淀粉、芋头淀粉、莲子淀粉中的一种或几种）为主要原料，添加全麦粉、小麦粉、黑小麦粉、荞麦粉、燕麦粉、莜麦粉、藜麦粉、青稞粉、黑裸麦粉、大米粉、小米粉、黑米粉、高粱粉、糯米粉、玉米粉、粘米粉、大豆粉、薏米粉、绿豆粉、黑豆粉、红小豆粉、豌豆粉、大豆蛋白粉、大豆膳食纤维粉、谷朊粉、食用小麦麸皮、小麦麸粉、小麦胚芽、小麦胚芽粉、果蔬粉【石榴、番石榴（芭乐）、哈密瓜、青梅、酸梅、金桔、沙棘、提子、香蕉、杏、苹果、西瓜、甜瓜、木瓜、青瓜、刺梨、山楂、柠檬、猕猴桃（奇异果）、杨桃、菠萝、凤梨、椰浆粉、覆盆子、草莓、蓝莓、树莓、蔓越莓、羽衣甘蓝、紫衣甘蓝、葡萄、黑加仑、橙、芒果、桃、桔子、青桔、荔枝、柚子、西柚、百香果、青柠、李子、桂圆（龙眼）、红枣、杨梅、山竹、无花果、火龙果、樱桃、红毛丹、枸杞、枇杷、西梅、黑莓、榴莲、椰子、人参果、牛油果、莲雾、菠萝蜜、番荔枝、桑葚、橄榄、马蹄、芋头、香芋、红甜菜、芹菜、黄瓜、番茄、土豆、胡萝卜、莲藕、青萝卜、萝卜、玉米、姜中的一种或几种】、食用花卉粉【桂花、茉莉花、金银花、菊花（毫菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊）、重瓣红玫瑰中的一种或几种】、坚果及籽类粉（核桃仁、花生仁、腰果仁、扁桃仁、松子仁、葵花籽仁、夏威夷果仁、碧根果仁、杏仁、南瓜子、莲子、开心果、榛子仁、奇亚籽、板栗仁、巴旦木、黑芝麻、白芝麻中的一种或几种）、大麦苗粉、乳粉、全蛋粉、蛋黄粉、植脂末【葡萄糖浆、精炼植物油、乳粉、乳清粉、乳化剂（酪蛋白酸钠、单，双甘油脂肪酸酯、双乙酰酒石酸单双甘油酯、硬脂酰乳酸钠）、稳定剂（磷酸氢二钾、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、柠檬酸钠）、抗结剂（二氧化硅）、着色剂（ $\beta$ -胡萝卜素）、食用盐、食用香精中的几种】、含乳食品基料粉（固体饮料）、奶油风味粉（固体饮料）、复配膨松剂（碳酸氢钠、碳酸钙、柠檬酸、食用淀粉）、白砂糖、冰糖、红糖、食用葡萄糖、低聚异麦芽糖、果葡糖浆、麦芽糖、麦芽糊精、海藻糖、食用盐、魔芋粉、仙草（凉粉草）粉、栀子、胖大海（粉碎）、陈皮（粉碎）、薄荷（粉碎）、罗汉果（粉碎）、芡实（粉碎）、茯苓（粉碎）、百合（粉碎）、香菇粉、银耳粉、生活饮用水、食用白醋、单，双甘油脂肪酸酯、冰乙酸（又名冰醋酸）、乳酸钠、柠檬酸、柠檬酸钠、柠檬酸钾、维生素C（抗氧化剂）、DL-苹果酸、D-异抗坏血酸钠、氯化钾、柑橘黄、天然胡萝卜素、甜菜红、高粱红、羟丙基淀粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、乙酰化二淀粉磷酸酯、黄原胶、结冷胶、瓜尔胶、明胶、卡拉胶、刺槐豆胶、琼脂、聚丙烯酸钠、羧甲基纤维素钠、海藻酸钠、碳酸钙、葡萄糖酸- $\delta$ -内酯、硫酸铝钾（仅限粉条预拌粉、粉丝预拌粉）、食品用香精中的一种或几种，经粉碎或不粉碎、配料、混合、包装而成的非即食食用淀粉制品预拌粉。

根据原料不同分为：凉粉预拌粉、凉皮预拌粉、粉条预拌粉、粉丝预拌粉、粉皮预拌粉、肠粉预拌粉。

## 2 要求

## 2.1 原料

- 2.1.1 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.2 全麦粉、小麦粉、黑小麦粉、荞麦粉、燕麦粉、莜麦粉、藜麦粉、青稞粉、黑裸麦粉、大米粉、小米粉、黑米粉、高粱粉、糯米粉、玉米粉、粘米粉、大豆粉、薏米粉、绿豆粉、黑豆粉、红小豆粉、豌豆粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.3 大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 的规定。
- 2.1.4 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 2.1.5 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.6 小麦胚芽、小麦胚芽粉应符合 LS/T 3210 的规定。
- 2.1.7 食用小麦麸皮、小麦麸粉应符合 NY/T 3218 的规定。
- 2.1.8 大豆膳食纤维粉应符合 GB/T 22494 的规定。
- 2.1.9 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.10 冰糖应符合 GB/T 35883 的规定。
- 2.1.11 红糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.12 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.13 果蔬粉应符合 GH/T 1456 的规定。
- 2.1.14 乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.15 全蛋粉、蛋黄粉应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.16 植脂末应符合 QB/T 4791 的规定。
- 2.1.17 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.18 低聚异麦芽糖、果葡糖浆、麦芽糖、麦芽糊精应符合 GB 15203 的规定。
- 2.1.19 海藻糖应符合 GB/T 23529 的规定。
- 2.1.20 魔芋粉应符合 GB/T 18104 的规定。
- 2.1.21 仙草（凉粉草）、重瓣红玫瑰粉所用原料重瓣红玫瑰应符合原卫健委公告 2010 年第 3 号《关于批准 DHA 藻油等 7 种物品为新资源食品及其他相关规定的公告》的规定。
- 2.1.22 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.23 胖大海、陈皮、薄荷、罗汉果、芡实、茯苓、葛根、百合应符合《中华人民共和国药典》2020 版一部的规定。
- 2.1.24 香菇粉、银耳粉符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.25 含乳食品基料粉（固体饮料）、奶油风味粉（固体饮料）应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.26 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.27 食用白醋应符合 GB 2719 的规定。
- 2.1.28 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。

- 2.1.29 冰乙酸(又名冰醋酸)应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.30 乳酸钠应符合 GB 25537 的规定。
- 2.1.31 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.32 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.33 柠檬酸钾应符合 GB 1886.74 的规定。
- 2.1.34 维生素 C (抗氧化剂) 应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.35 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.36 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.37 氯化钾应符合 GB 25585 的规定。
- 2.1.38 柑橘黄应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.39 天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。
- 2.1.40 甜菜红应符合 GB 1886.111 的规定。
- 2.1.41 高粱红应符合 GB 1886.32 的规定。
- 2.1.42 羟丙基淀粉应符合 GB 29930 的规定。
- 2.1.43 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.44 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.45 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.46 结冷胶应符合 GB 25535 的规定。
- 2.1.47 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.48 明胶应符合 GB 6783 的规定。
- 2.1.49 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.50 刺槐豆胶应符合 GB 29945 的规定。
- 2.1.51 琼脂应符合 GB 1886.239 的规定。
- 2.1.52 聚丙烯酸钠应符合 GB 29948 的规定。
- 2.1.53 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.54 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.55 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.56 葡萄糖酸- $\delta$ -内酯应符合 GB 7657 的规定。
- 2.1.57 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.58 硫酸铝钾应符合 GB 1886.229 的规定。
- 2.1.59 坚果及籽类粉应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.60 大麦苗粉应符合 QB/T 5586 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、颗粒状或粉末中带颗粒状，无结块 | 取样品一份，置一洁净白瓷盘中，自然光下用肉眼观察色泽及性状，并检查有无外来杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味 |
| 色 泽  | 具有产品特有的色泽           |                                                            |
| 气、滋味 | 具有产品特有的气、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        |
|------------------------------------------------------------|------|-------------|
| *铅（以 Pb 计），mg/kg ≤                                         | 0.18 | GB 5009.12  |
| 黄曲霉毒素B <sub>1</sub> ，μg/kg ≤                               | 5.0  | GB 5009.22  |
| 铝的残留量 <sup>a</sup> （干样品，以 Al 计），mg/kg（仅限粉条预拌粉、粉丝预拌粉） ≤     | 200  | GB 5009.182 |
| 注：1、*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。<br>2、a 仅适用于添加该种食品添加剂的产品检测。 |      |             |

2.4 净含量及允许短缺量

应符合 JJF 1070《定量包装商品净含量计量检验规则》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；新食品原料应符合国家相关公告的规定。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量的检验。型式检验按国家有关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以食用淀粉（小麦淀粉、玉米淀粉、大米淀粉、木薯淀粉、马铃薯淀粉、甘薯淀粉、荸荠淀粉、绿豆淀粉、豌豆淀粉、山药淀粉、红薯淀粉、紫薯淀粉、蚕豆淀粉、蕨根淀粉、葛根淀粉、芋头淀粉、莲子淀粉中的一种或几种）为主要原料，添加全麦粉、小麦粉、黑小麦粉、荞麦粉、燕麦粉、莜麦粉、藜麦粉、青稞粉、黑裸麦粉、大米粉、小米粉、黑米粉、高粱粉、糯米粉、玉米粉、粘米粉、大豆粉、薏米粉、绿豆粉、黑豆粉、红小豆粉、豌豆粉、大豆蛋白粉、大豆膳食纤维粉、谷朊粉、食用小麦麸皮、小麦麸粉、小麦胚芽、小麦胚芽粉、果蔬粉【石榴、番石榴（芭乐）、哈密瓜、青梅、酸梅、金桔、沙棘、提子、香蕉、杏、苹果、西瓜、甜瓜、木瓜、青瓜、刺梨、山楂、柠檬、猕猴桃（奇异果）、杨桃、菠萝、凤梨、椰浆粉、覆盆子、草莓、蓝莓、树莓、蔓越莓、羽衣甘蓝、紫衣甘蓝、葡萄、黑加仑、橙、芒果、桃、桔子、青桔、荔枝、柚子、西柚、百香果、青柠、李子、桂圆（龙眼）、红枣、杨梅、山竹、无花果、火龙果、樱桃、红毛丹、枸杞、枇杷、西梅、黑莓、榴莲、椰子、人参果、牛油果、莲雾、菠萝蜜、番荔枝、桑葚、橄榄、马蹄、芋头、香芋、红甜菜、芹菜、黄瓜、番茄、土豆、胡萝卜、莲藕、青萝卜、萝卜、玉米、姜中的一种或几种】、食用花卉粉【桂花、茉莉花、金银花、菊花（毫菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊）、重瓣红玫瑰中的一种或几种】、坚果及籽类粉（核桃仁、花生仁、腰果仁、扁桃仁、松子仁、葵花籽仁、夏威夷果仁、碧根果仁、杏仁、南瓜子、莲子、开心果、榛子仁、奇亚籽、板栗仁、巴旦木、黑芝麻、白芝麻中的一种或几种）、大麦苗粉、乳粉、全蛋粉、蛋黄粉、植脂末【葡萄糖浆、精炼植物油、乳粉、乳清粉、乳化剂（酪蛋白酸钠、单，双甘油脂肪酸酯、双乙酰酒石酸单双甘油酯、硬脂酰乳酸钠）、稳定剂（磷酸氢二钾、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、柠檬酸钠）、抗结剂（二氧化硅）、着色剂（ $\beta$ -胡萝卜素）、食用盐、食用香精中的几种】、含乳食品基料粉（固体饮料）、奶油风味粉（固体饮料）、复配膨松剂（碳酸氢钠、碳酸钙、柠檬酸、食用淀粉）、白砂糖、冰糖、红糖、食用葡萄糖、低聚异麦芽糖、果葡糖浆、麦芽糖、麦芽糊精、海藻糖、食用盐、魔芋粉、仙草（凉粉草）粉、栀子、胖大海（粉碎）、陈皮（粉碎）、薄荷（粉碎）、罗汉果（粉碎）、芡实（粉碎）、茯苓（粉碎）、百合（粉碎）、香菇粉、银耳粉、生活饮用水、食用白醋、单，双甘油脂肪酸酯、冰乙酸（又名冰醋酸）、乳酸钠、柠檬酸、柠檬酸钠、柠檬酸钾、维生素C（抗氧化剂）、DL-苹果酸、D-异抗坏血酸钠、氯化钾、柑橘黄、天然胡萝卜素、甜菜红、高粱红、羟丙基淀粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、乙酰化二淀粉磷酸酯、黄原胶、结冷胶、瓜尔胶、明胶、卡拉胶、刺槐豆胶、琼脂、聚丙烯酸钠、羧甲基纤维素钠、海藻酸钠、碳酸钙、葡萄糖酸- $\delta$ -内酯、硫酸铝钾（仅限粉条预拌粉、粉丝预拌粉）、食品用香精中的一种或几种，经粉碎或不粉碎、配料、混合、包装而成的非即食食用淀粉制品预拌粉。

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提供依据。

其中铅指标严于食品安全国家标准GB 2762 的规定。

河南康味达生物科技有限公司

H N

Q B