



411037S-2025



恒升（新乡）食品有限公司企业标准

Q/HSY 0007S-2025

# 发酵面制品预拌粉

2025-04-07 发布

2025-04-07 实施

恒升（新乡）食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由恒升（新乡）食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：张全胜、孙桂莲、杨青、陈会英。

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、全麦粉中的一种或两种为主要原料，辅以杂粮粉（小米粉、玉米粉、黑米粉、大米粉、糯米粉、绿豆粉、红豆粉、黑豆粉、豌豆粉、鹰嘴豆粉、荞麦粉、黑麦粉、青稞粉、高粱粉、燕麦粉、紫薯粉中的一种或几种）、食用小麦麸粉、小麦胚粉、食用淀粉（食用玉米淀粉、食用小麦淀粉、食用木薯淀粉、食用红薯淀粉、食用马铃薯淀粉、预糊化淀粉中的一种或几种）、食用菌粉（木耳粉、银耳粉、香菇粉、松茸粉、猴头菇粉中的一种或几种）、药食同源粉（栀子粉、百合粉、芡实粉、茯苓粉、莲子粉、灵芝粉、葛根粉、山药粉、枸杞粉中一种或几种）、坚果籽类粉（南瓜子粉、葵花籽粉、核桃仁粉、腰果仁粉、黑芝麻粉、白芝麻粉、开心果粉、花生仁粉、杏仁粉中的一种或几种）、麦芽糊精、羟丙基二淀粉磷酸酯、乙酰化二淀粉磷酸酯、醋酸酯淀粉、氧化羟丙基淀粉、谷朊粉、白砂糖、乳粉、鸡全蛋粉、大豆蛋白粉、大豆磷脂、羧甲基纤维素钠、瓜尔胶、黄原胶、明胶、槐豆胶、卡拉胶、琼脂、海藻糖、食用葡萄糖、酵母抽提物、酪蛋白酸钠、辛烯基琥珀酸淀粉钠、食用盐、味精、食品加工用酵母、乳清粉、植脂末（葡萄糖浆、氢化棕榈油、单，双甘油脂肪酸酯、酪蛋白酸钠）、乙基麦芽酚、果蔬粉（苹果粉、黄瓜粉、枇杷果粉、山楂粉、梨粉、樱桃粉、桃粉、青梅粉、覆盆子粉、草莓粉、橘子粉、砂糖桔粉、橙子粉、柠檬粉、青柠粉、柚子粉、西红柿粉、胡萝卜粉、南瓜粉、菠菜粉、红枣粉中的一种或几种）、复配食品添加剂（碳酸钠、碳酸氢钠、酒石酸氢钾、葡萄糖酸- $\delta$ -内酯、柠檬酸、单，双甘油脂肪酸酯、木瓜蛋白酶（来源木瓜）、麦芽糖淀粉酶（来源枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*）、木聚糖酶（来源米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、 $\alpha$ -淀粉酶（来源黑曲霉 *Aspergillus niger*）、脂肪酶（来源黑曲霉 *Aspergillus niger*）、蛋白酶（来源米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、谷氨酰胺转氨酶（来源茂原链轮丝菌 *Streptomyces mobaraensis*）、半纤维素酶（来源黑曲霉 *Aspergillus niger*）、葡糖氧化酶（来源米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、硬脂酰乳酸钙、硬脂酰乳酸钠、磷酸二氢钠、磷酸三钙、碳酸钙、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、磷酸二氢钙、焦磷酸二氢二钠、维生素 C（抗坏血酸）中的几种为原料，辅以或不辅以食用玉米淀粉、魔芋粉中的一种或两种）、5'-呈味核苷酸二钠中的几种，经调配、混合、包装而成的非即食发酵面制品预拌粉。

根据产品用途不同可将产品分为不同种类。

## 2 要求

### 2.1 原辅料

- 2.1.1 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.2 全麦粉、杂粮粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.3 食用小麦麸粉应符合 GB/T 42225 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.4 小麦胚粉应符合 LS/T 3210 和 GB 2715 的规定。

- 2.1.5 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.6 食用菌粉应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.7 药食同源粉应符合 GB 7101 和 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.8 坚果籽类粉应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.9 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.10 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.11 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.12 醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 的规定。
- 2.1.13 氧化羟丙基淀粉应符合 GB 29933 的规定。
- 2.1.14 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 2.1.15 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.16 乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.17 鸡全蛋粉应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.18 大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 的规定。
- 2.1.19 大豆磷脂应符合 LS/T 3219 的规定。
- 2.1.20 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.21 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.22 明胶应符合 GB 6783 的规定。
- 2.1.23 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.24 槐豆胶应符合 GB 29945 的规定。
- 2.1.25 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.26 琼脂应符合 GB 1886.239 的规定。
- 2.1.27 海藻糖应符合 GB/T 23529 的规定。
- 2.1.28 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.29 酵母抽提物应符合 GB 20886.2 的规定。
- 2.1.30 酪蛋白酸钠应符合 GB 1886.212 的规定。
- 2.1.31 辛烯基琥珀酸淀粉钠应符合 GB 1886.370 的规定。
- 2.1.32 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.33 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.34 食品加工用酵母应符合 GB 31639 的规定。
- 2.1.35 乳清粉应符合 GB 11674 的规定。
- 2.1.36 植脂末应符合 QB/T 4791 的规定。

- 2.1.37 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.38 果蔬粉应符合 GH/T 1456 的规定。
- 2.1.39 复配食品添加剂应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.40 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.41 生活饮用水（生产用水）应符合 GB 5749 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	粉末至颗粒状	取适量试样置于洁净的白色盘(瓷盘或同类容器)中,在自然光下观察色泽、性状和杂质。闻其气味,用温开水漱口,按照食用方法品其滋味。
色 泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有本品特有的气味和滋味,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	≤ 14	GB 5009.3
总砷(以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
铅 <sup>a</sup> (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
磷酸盐 <sup>a</sup> (以磷酸根计), g/kg	≤ 5.0	GB 5009.256
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
注 1: *指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定;		
注 2: a 指标仅适用于使用该添加剂的产品。		

## 2.4 净含量及允许短缺量

应符合 JJF 1070 的规定。

## 2.5 食品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；兽药残留限量应符合 GB 31650 的规定；食药物质和新食品原料的使用应符合国家相关公告规定。

### 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。型式检验按国家相关规定执行。

---

H N

Q B

## 编制说明

本标准适用于以小麦粉、全麦粉中的一种或两种为主要原料，辅以杂粮粉（小米粉、玉米粉、黑米粉、大米粉、糯米粉、绿豆粉、红豆粉、黑豆粉、豌豆粉、鹰嘴豆粉、荞麦粉、黑麦粉、青稞粉、高粱粉、燕麦粉、紫薯粉中的一种或几种）、食用小麦麸粉、小麦胚粉、食用淀粉（食用玉米淀粉、食用小麦淀粉、食用木薯淀粉、食用红薯淀粉、食用马铃薯淀粉、预糊化淀粉中的一种或几种）、食用菌粉（木耳粉、银耳粉、香菇粉、松茸粉、猴头菇粉中的一种或几种）、药食同源粉（栀子粉、百合粉、芡实粉、茯苓粉、莲子粉、灵芝粉、葛根粉、山药粉、枸杞粉中一种或几种）、坚果籽类粉（南瓜子粉、葵花籽粉、核桃仁粉、腰果仁粉、黑芝麻粉、白芝麻粉、开心果粉、花生仁粉、杏仁粉中的一种或几种）、麦芽糊精、羟丙基二淀粉磷酸酯、乙酰化二淀粉磷酸酯、醋酸酯淀粉、氧化羟丙基淀粉、谷朊粉、白砂糖、乳粉、鸡全蛋粉、大豆蛋白粉、大豆磷脂、羧甲基纤维素钠、瓜尔胶、黄原胶、明胶、槐豆胶、卡拉胶、琼脂、海藻糖、食用葡萄糖、酵母抽提物、酪蛋白酸钠、辛烯基琥珀酸淀粉钠、食用盐、味精、食品加工用酵母、乳清粉、植脂末（葡萄糖浆、氢化棕榈油、单，双甘油脂肪酸酯、酪蛋白酸钠）、乙基麦芽酚、果蔬粉（苹果粉、黄瓜粉、枇杷果粉、山楂粉、梨粉、樱桃粉、桃粉、青梅粉、覆盆子粉、草莓粉、橘子粉、砂糖桔粉、橙子粉、柠檬粉、青柠粉、柚子粉、西红柿粉、胡萝卜粉、南瓜粉、菠菜粉、红枣粉中的一种或几种）、复配食品添加剂（碳酸钠、碳酸氢钠、酒石酸氢钾、葡萄糖酸- $\delta$ -内酯、柠檬酸、单，双甘油脂肪酸酯、木瓜蛋白酶（来源木瓜）、麦芽糖淀粉酶（来源枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*）、木聚糖酶（来源米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、 $\alpha$ -淀粉酶（来源黑曲霉 *Aspergillus niger*）、脂肪酶（来源黑曲霉 *Aspergillus niger*）、蛋白酶（来源米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、谷氨酰胺转氨酶（来源茂原链轮丝菌 *Streptomyces mobaraensis*）、半纤维素酶（来源黑曲霉 *Aspergillus niger*）、葡糖氧化酶（来源米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、硬脂酰乳酸钙、硬脂酰乳酸钠、磷酸二氢钠、磷酸三钙、碳酸钙、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、磷酸二氢钙、焦磷酸二氢二钠、维生素 C（抗坏血酸）中的几种为原料，辅以或不辅以食用玉米淀粉、魔芋粉中的一种或两种）、5'-呈味核苷酸二钠中的几种，经调配、混合、包装而成的非即食发酵面制品预拌粉。

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提供依据。

本标准中铅严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

恒升（新乡）食品有限公司