



411515S-2025



焦作市麦乡食品有限公司企业标准

Q/JMX 0007S-2025

小麦粉制品预拌粉

2025-05-16 发布

2025-05-16 实施

焦作市麦乡食品有限公司 发布

前 言

本标准由焦作市麦乡食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：田三杰。

H N

Q B

小麦粉制品预拌粉

1 范围

本标准规定了小麦粉制品预拌粉的分类、要求、检验方法、检验规则等要求。

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，添加山药粉、怀山药粉、铁棍山药粉、荞麦粉、苦荞粉、红豆粉、大豆粉、燕麦粉、青稞粉、玉米粉、香菇粉、猴头菇粉、胡萝卜粉、菠菜粉、南瓜粉、红薯粉、藜麦粉、高粱粉、红枣粉、绿豆粉、黄豆粉、小麦胚芽、小麦胚芽粉、魔芋粉、谷朊粉、大豆蛋白粉、淀粉（食用小麦淀粉、食用玉米淀粉、食用木薯淀粉、食用红薯淀粉、食用马铃薯淀粉、橡子淀粉、百合淀粉中的一种或几种）、香辛料（白胡椒粉、黑胡椒粉、洋葱粉、生姜粉、大蒜粉、辣椒粉、桂皮粉、洋葱粉、姜粉、姜黄粉、香菜粉中的一种或几种）、鸡精调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、海鲜粉调味料、排骨粉调味料、大豆膳食纤维粉、小麦膳食纤维粉、菊粉、酵母（干酵母）、白砂糖、食用盐、复配食品添加剂【单，双甘油脂肪酸酯、维生素C、 α -淀粉酶（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae* 或黑曲霉 *Aspergillus niger* 或枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*）、木聚糖酶（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae* 或黑曲霉 *Aspergillus niger* 或枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*）、脂肪酶（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae* 或黑曲霉 *Aspergillus niger*）、葡糖氧化酶（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae* 或黑曲霉 *Aspergillus niger*）、半纤维素酶（来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*）、 β -淀粉酶（来源：大麦 *barley*）、葡糖淀粉酶（来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*）、蛋白酶（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae* 或黑曲霉 *Aspergillus niger* 或枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*）、麦芽糖淀粉酶（来源：枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*）、木瓜蛋白酶（来源木瓜 *Carica papaya*）、谷氨酰胺转氨酶（来源：茂原链轮丝菌（又名茂源链霉菌）*Streptomyces mobaraensis*）、磷脂酶A2（来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*）、纤维素酶（来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*）、葡萄糖酸- δ -内酯、酒石酸氢钾、磷酸三钙、焦磷酸钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸二氢二钠、磷酸二氢钠、磷酸二氢钙、碳酸钠、碳酸钾、碳酸氢钠、碳酸钙、氯化钾、柠檬酸、瓜尔胶、黄原胶、卡拉胶、明胶、槐豆胶中的两种或几种为原料，添加或不添加大豆蛋白粉、大豆粉、食用玉米淀粉、食用小麦淀粉、谷朊粉、魔芋粉中一种或几种】中的一种或几种，经混合、检验、包装而成的非即食小麦粉制品预拌粉。

根据产品用途不同可分为不同种类：发酵面制品预拌粉（小麦自发预拌粉）、油炸面制品预拌粉。

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 全麦粉应符合 LS/T 3244 和 GB 2715 的规定。

2.1.3 山药粉、怀山药粉、铁棍山药粉、红薯粉应符合 NY/T 2984 的规定。

2.1.4 荞麦粉、苦荞粉、红豆粉、大豆粉、燕麦粉、青稞粉、藜麦粉、高粱粉、绿豆粉、黄豆粉、小麦胚芽、小麦胚芽粉应符合 GB 2715 的规定。

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

- 2.1.6 香菇粉、猴头菇粉应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.7 胡萝卜粉应符合 NY/T 959 的规定。
- 2.1.8 菠菜粉应符合 NY/T 960 的规定。
- 2.1.9 南瓜粉、红枣粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.10 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.11 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 2.1.12 大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 的规定。
- 2.1.13 食用小麦淀粉、食用玉米淀粉、食用木薯淀粉、食用红薯淀粉、食用马铃薯淀粉 橡子淀粉、百合淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.14 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.15 鸡精调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、海鲜粉调味料、排骨粉调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.16 大豆膳食纤维粉应符合 GB/T 22494 的规定。
- 2.1.17 小麦膳食纤维粉应符合 QB/T 5028 的规定。
- 2.1.18 菊粉应符合原卫生部公告 2009 年第 5 号《关于批准菊粉、多聚果糖为新资源食品的公告》的规定。
- 2.1.19 酵母（干酵母）应符合 GB 31639 的规定。
- 2.1.20 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.21 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.22 复配食品添加剂应符合 GB 26687 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	颗粒状或粉状	取适量样品置于洁净的白瓷盘中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，熟制后，温开水漱口，品其滋味。
色泽	具有本产品应有的色泽	
气、滋味	具有本产品特有的气味、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, %	≤ 14.5	GB 5009.3

总砷（以 As 计），mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤	0.18	GB 5009.12
总汞（以 Hg 计），mg/kg	≤	0.02	GB 5009.17
镉（以 Cd 计），mg/kg	≤	0.1	GB 5009.15
黄曲霉毒素 B ₁ ，μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
铬（以 Cr 计），mg/kg	≤	1.0	GB 5009.123
总磷酸盐（以磷酸根计） ^a ，g/kg	≤	5.0	GB 5009.256
注：*该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的检验。			

2.4 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量符合 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，新食品原料的使用应符合国家相关公告的规定。

3 检验

出厂检验项目包括感官要求、水分。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、全麦粉中的一种或两种为主要原料，添加山药粉、怀山药粉、铁棍山药粉、荞麦粉、苦荞粉、红豆粉、大豆粉、燕麦粉、青稞粉、玉米粉、香菇粉、猴头菇粉、胡萝卜粉、菠菜粉、南瓜粉、红薯粉、藜麦粉、高粱粉、红枣粉、绿豆粉、黄豆粉、小麦胚芽、小麦胚芽粉、魔芋粉、谷朊粉、大豆蛋白粉、淀粉（食用小麦淀粉、食用玉米淀粉、食用木薯淀粉、食用红薯淀粉、食用马铃薯淀粉、橡子淀粉、百合淀粉中的一种或几种）、香辛料（白胡椒粉、黑胡椒粉、洋葱粉、生姜粉、大蒜粉、辣椒粉、桂皮粉、洋葱粉、姜粉、姜黄粉、香菜粉中的一种或几种）、鸡精调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、海鲜粉调味料、排骨粉调味料、大豆膳食纤维粉、小麦膳食纤维粉、菊粉、酵母（干酵母）、白砂糖、食用盐、复配食品添加剂【单，双甘油脂肪酸酯、维生素C、 α -淀粉酶（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae* 或黑曲霉 *Aspergillus niger* 或枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*）、木聚糖酶（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae* 或黑曲霉 *Aspergillus niger* 或枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*）、脂肪酶（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae* 或黑曲霉 *Aspergillus niger*）、葡糖氧化酶（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae* 或黑曲霉 *Aspergillus niger*）、半纤维素酶（来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*）、 β -淀粉酶（来源：大麦 *barley*）、葡糖淀粉酶（来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*）、蛋白酶（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae* 或黑曲霉 *Aspergillus niger* 或枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*）、麦芽糖淀粉酶（来源：枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*）、木瓜蛋白酶（来源木瓜 *Carica papaya*）、谷氨酰胺转氨酶（来源：茂原链轮丝菌（又名茂源链霉菌）*Streptomyces mobaraensis*）、磷脂酶A2（来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*）、纤维素酶（来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*）、葡萄糖酸- δ -内酯、酒石酸氢钾、磷酸三钙、焦磷酸钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸二氢二钠、磷酸二氢钠、磷酸二氢钙、碳酸钠、碳酸钾、碳酸氢钠、碳酸钙、氯化钾、柠檬酸、瓜尔胶、黄原胶、卡拉胶、明胶、槐豆胶中的两种或几种为原料，添加或不添加大豆蛋白粉、大豆粉、食用玉米淀粉、食用小麦淀粉、谷朊粉、魔芋粉中一种或几种】中的一种或几种，经混合、检验、包装而成的非即食小麦粉制品预拌粉。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，制定本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准的终产品在 GB 2760 中的类别号为：06.03.02 小麦粉制品。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

焦作市麦乡食品有限公司