



411918S-2025



河南膳捷食品有限公司企业标准

Q/HSS 0001S-2025

小麦粉制品冷冻预拌浆

2025-06-25 发布

2025-06-25 实施

河南膳捷食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南膳捷食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：张卫东。

H N
Q B

小麦粉制品冷冻预拌浆

1 范围

本标准规定了小麦粉制品冷冻预拌浆的分类、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，添加生产用水，经和面、洗面、沉淀，添加或不添加大米、大米粉、食用小麦淀粉、食用玉米淀粉、食用红薯淀粉、食用马铃薯淀粉、食用木薯淀粉、食用绿豆淀粉、食用豌豆淀粉、果蔬粉【菠菜粉、胡萝卜粉、南瓜粉、芹菜粉、紫甘蓝粉、番茄粉、红枣粉、火龙果粉、橙子粉、蓝莓粉、百香果粉、草莓粉、哈密瓜粉、苹果粉、菠萝粉、香蕉粉、葡萄粉、山楂粉、胡萝卜粉、枸杞粉、韭菜粉、芝麻叶粉、榴莲粉中的一种或几种】、食用盐、食醋、干制菌菇粉【香菇、双孢蘑菇、竹荪、银耳、白灵菇、白牛肚菌、小平菇、平菇、姬松茸、滑菇、榆黄蘑、草菇、蛹虫草、茶树菇、鸡腿菇、花菇、口蘑、羊肚菌、松蘑、真姬菇、鲍鱼菇、美味牛肝菌、鸡油菌、杏鲍菇、秀珍菇、牛舌菌、金针菇（冬菇）、猴头菌、鹿茸菇、红平菇、青头菌、海鲜菇、松茸、滑子蘑】、杂粮粉（黑米、玉米、紫薯、红豆、黑豆、荞麦、红米、紫米、小米、黍米、稷米、大麦、藜麦、莜麦、青稞、燕麦、高粱、绿豆、芸豆、大豆、薏米、红薯中的一种或几种）、芝麻、碳酸钠中的一种或多种，经粉碎或不粉碎、配料、混合调浆、灌装、冷冻加工而成的用于制作擀面皮、酿皮（面皮）、凉皮的非即食小麦粉制品冷冻预拌浆。

根据产品原料工艺不同产品分类为：擀面皮冷冻预拌浆、酿皮（面皮）冷冻预拌浆、凉皮冷冻预拌浆。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 大米应符合 GB/T 1354 和 GB 2715 的规定。

2.1.2 大米粉应符合 GB 2715 的规定。

2.1.3 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。

2.1.4 食用小麦淀粉、食用玉米淀粉、食用红薯淀粉、食用马铃薯淀粉、食用木薯淀粉、食用绿豆淀粉、食用豌豆淀粉应符合 GB 31637 的规定。

2.1.5 果蔬粉应符合 GH/T 1456 的规定。

2.1.6 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.7 杂粮粉应符合 GB 2715 的规定。

2.1.8 干制菌菇粉应符合 GB 7096 的规定。

2.1.9 食醋应符合 GB 2719 的规定。

2.1.10 食用盐应符合 GB 2721 的规定。

2.1.11 芝麻应符合 GB 19300 的规定。

2.1.12 碳酸钠应符合 GB 1886.1 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
色泽	具有本品应有的色泽	取100g左右的被测样品置于洁净白色搪瓷皿中，在自然光条件下用肉眼观察其色泽及性状，嗅其气味，然后用温开水漱口，品尝其滋味
性状	冷冻时呈块状；解冻后呈液体	
气、滋味	具有原料应有气味和滋味，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	≤ 90	GB 5009.3
酸度，mL/10g	≤ 4.0	GB 5009.239
总砷（以 As 计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.18	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ ，μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22

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

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：感官要求、净含量及允许短缺量、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为主要原料，添加生产用水，经和面、洗面、沉淀，添加或不添加大米、大米粉、食用小麦淀粉、食用玉米淀粉、食用红薯淀粉、食用马铃薯淀粉、食用木薯淀粉、食用绿豆淀粉、食用豌豆淀粉、果蔬粉【菠菜粉、胡萝卜粉、南瓜粉、芹菜粉、紫甘蓝粉、番茄粉、红枣粉、火龙果粉、橙子粉、蓝莓粉、百香果粉、草莓粉、哈密瓜粉、苹果粉、菠萝粉、香蕉粉、葡萄粉、山楂粉、胡萝卜粉、枸杞粉、韭菜粉、芝麻叶粉、榴莲粉中的一种或几种】、食用盐、食醋、干制菌菇粉【香菇、双孢蘑菇、竹荪、银耳、白灵菇、白牛肚菌、小平菇、平菇、姬松茸、滑菇、榆黄蘑、草菇、蛹虫草、茶树菇、鸡腿菇、花菇、口蘑、羊肚菌、松蘑、真姬菇、鲍鱼菇、美味牛肝菌、鸡油菌、杏鲍菇、秀珍菇、牛舌菌、金针菇（冬菇）、猴头菌、鹿茸菇、红平菇、青头菌、海鲜菇、松茸、滑子蘑】、杂粮粉（黑米、玉米、紫薯、红豆、黑豆、荞麦、红米、紫米、小米、黍米、稷米、大麦、藜麦、莜麦、青稞、燕麦、高粱、绿豆、芸豆、大豆、薏米、红薯中的一种或几种）、芝麻、碳酸钠中的一种或多种，经粉碎或不粉碎、配料、混合调浆、灌装、冷冻加工而成的用于制作擀面皮、酿皮（面皮）、凉皮的非即食小麦粉制品冷冻预拌浆。

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，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准在 GB 2760 中的类别为：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。

河南膳捷食品有限公司