



412400S-2025

河南鲸良食品有限公司企业标准

Q/JLSP 0002S-2025

# 发酵面制品预拌粉

2025-08-08 发布

2025-08-08 实施

河南鲸良食品有限公司 发布

## 前 言

本标准依据 GB/T 1.1《标准化工作导则 第 1 部分：标准化文件的结构和起草规则》的有关规定编制。

本标准由河南鲸良食品有限公司提出。

本标准起草人：张振锋。

本标准于 2025 年 8 月首次发布。

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或全麦粉为主要原料，添加食品加工用酵母、谷物杂粮粉【玉米、糯米、莜麦（燕麦）、小米、高粱、荞麦、大麦、青稞、大米、绿豆、黄豆、红豆、黑豆、豌豆、芸豆、蚕豆、黍米（大黄米）、稷米、青豆、黑米、紫米、薏米、藜麦、扁豆、鹰嘴豆、紫薯、红薯、小麦胚芽中的一种或几种】、食用小麦麸皮、植物（大豆）蛋白、乳清粉、乳清蛋白粉、大豆膳食纤维粉、谷朊粉、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、荞麦淀粉中的一种或几种）、食用葡萄糖、全糖粉、酶制剂（ $\alpha$ -淀粉酶、木聚糖酶、脂肪酶、葡糖氧化酶、半纤维素酶、 $\beta$ -淀粉酶、葡糖淀粉酶、蛋白酶、木瓜蛋白酶、麦芽糖淀粉酶、过氧化氢酶、纤维素酶、谷氨酰胺转氨酶、 $\beta$ -葡聚糖酶中的一种或几种）、食品添加剂【焦磷酸二氢二钠、焦磷酸钠、焦磷酸四钾、酸式焦磷酸钙、焦磷酸一氢三钠、磷酸二氢钙、磷酸二氢钾、磷酸氢二铵、磷酸氢二钾、磷酸氢钙、磷酸三钙、磷酸三钾、磷酸三钠、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、磷酸二氢钠、磷酸氢二钠、瓜尔胶、黄原胶、明胶、槐豆胶、卡拉胶、果胶、结冷胶、琼脂、羟丙基二淀粉磷酸酯、乙酰化二淀粉磷酸酯、乙酰化双淀粉己二酸酯、醋酸酯淀粉、氧化羟丙基淀粉、羟丙基淀粉、辛烯基琥珀酸淀粉钠、磷酸酯双淀粉、氧化淀粉、酸处理淀粉、磷脂、改性大豆磷脂、羧甲基纤维素钠、海藻酸钠、微晶纤维素、羟丙基甲基纤维素、甲基纤维素、酪蛋白酸钠、碳酸钠、碳酸氢钠、酒石酸氢钾、碳酸钙、葡萄糖酸- $\delta$ -内酯、柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、乳酸、乳酸钠、柑橘黄、高粱红、天然胡萝卜素、甜菜红、食品用香精、香兰素、乙基麦芽酚、单，双甘油脂肪酸酯、聚丙烯酸钠、柠檬酸脂肪酸甘油酯、L-半胱氨酸盐酸盐、乳酸脂肪酸甘油酯、硬脂酰乳酸钙、硬脂酰乳酸钠、维生素 C、D-异抗坏血酸钠中的一种或几种】或其复配添加剂、复配膨松剂（碳酸氢钠、焦磷酸二氢二钠、碳酸钙、三聚磷酸钠、磷酸三钙中的几种，含或者不含食用淀粉）、赤藓糖醇、罗汉果甜苷、木糖醇中的一种或几种，经配料、混合、包装而成的发酵面制品预拌粉。适用于发酵面制品的加工。

根据所用原辅料及加工用途的不同，产品分类不同。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 小麦粉应符合 GB 2715 的规定。

2.1.2 全麦粉应符合 GB 2715 的规定。

- 2.1.3 食品加工用酵母应符合 GB 31639 的规定。
- 2.1.4 谷物杂粮粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.5 食用小麦麸皮应符合 NY/T 3218 的规定。
- 2.1.6 植物（大豆）蛋白应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.7 乳清粉、乳清蛋白粉应符合 GB 11674 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 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 2.1.10 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.11 食用葡萄糖应符合 GB 15203 的规定。
- 2.1.12 全糖粉应符合 QB/T 4565 的规定。
- 2.1.13 酶制剂应符合 GB 1886.174 的规定。
- 2.1.14 焦磷酸二氢二钠应符合 GB 1886.328 的规定。
- 2.1.15 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。
- 2.1.16 焦磷酸四钾应符合 GB 1886.340 的规定。
- 2.1.17 酸式焦磷酸钙应符合 GB 1886.326 的规定。
- 2.1.18 焦磷酸一氢三钠应符合 GB 1886.348 的规定。
- 2.1.19 磷酸二氢钙应符合 GB 1886.333 的规定。
- 2.1.20 磷酸二氢钾应符合 GB 1886.337 的规定。
- 2.1.21 磷酸氢二铵应符合 GB 1886.331 的规定。
- 2.1.22 磷酸氢二钾应符合 GB 1886.334 的规定。
- 2.1.23 磷酸氢钙应符合 GB 1886.3 的规定。
- 2.1.24 磷酸三钙应符合 GB 1886.332 的规定。
- 2.1.25 磷酸三钾应符合 GB 1886.327 的规定。
- 2.1.26 磷酸三钠应符合 GB 1886.338 的规定。
- 2.1.27 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.28 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.29 磷酸二氢钠应符合 GB 1886.336 的规定。
- 2.1.30 磷酸氢二钠应符合 GB 1886.329 的规定。
- 2.1.31 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.32 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.33 明胶应符合 GB 6783 的规定。
- 2.1.34 槐豆胶应符合 GB 29945 的规定。
- 2.1.35 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。



- 2.1.36 结冷胶应符合 GB 25535 的规定。
- 2.1.37 果胶应符合 GB 25533 的规定。
- 2.1.38 琼脂应符合 GB 1886.239 的规定。
- 2.1.39 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.40 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.41 乙酰化双淀粉己二酸酯应符合 GB 29932 的规定。
- 2.1.42 醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 的规定。
- 2.1.43 氧化羟丙基淀粉应符合 GB 29933 的规定。
- 2.1.44 羟丙基淀粉应符合 GB 29930 的规定。
- 2.1.45 辛烯基琥珀酸淀粉钠应符合 GB 28303 的规定。
- 2.1.46 磷酸酯双淀粉应符合 GB 29926 的规定。
- 2.1.47 氧化淀粉应符合 GB 29927 的规定。
- 2.1.48 酸处理淀粉应符合 GB 29928 的规定。
- 2.1.49 磷脂应符合 GB 1886.358 的规定。
- 2.1.50 改性大豆磷脂应符合 GB 1886.238 的规定。
- 2.1.51 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.52 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.53 微晶纤维素应符合 GB 1886.103 的规定。
- 2.1.54 羟丙基甲基纤维素应符合 GB 1886.109 的规定。
- 2.1.55 甲基纤维素应符合 GB 1886.256 的规定。
- 2.1.56 酪蛋白酸钠应符合 GB 1886.212 的规定。
- 2.1.57 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.58 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.59 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.60 酒石酸氢钾应符合 GB 25556 的规定。
- 2.1.61 葡萄糖酸- $\delta$ -内酯应符合 GB 7657 的规定。
- 2.1.62 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.63 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.64 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.65 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.66 乳酸钠应符合 GB 25537 的规定。
- 2.1.67 柑橘黄应符合 GB 1886.346 的规定。
- 2.1.68 高粱红应符合 GB 1886.32 的规定。

- 2.1.69 天然胡萝卜素应符合GB 31624 的规定。
- 2.1.70 甜菜红应符合GB 1886.111 的规定。
- 2.1.71 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.72 香兰素应符合 GB 1886.16 的规定。
- 2.1.73 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.74 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.75 聚丙烯酸钠应符合 GB 29948 的规定。
- 2.1.76 柠檬酸脂肪酸甘油酯应符合 GB 29951 的规定。
- 2.1.77L-半胱氨酸盐酸盐应符合 GB 1886.75 的规定。
- 2.1.78 乳酸脂肪酸甘油酯应符合 GB 1886.93 的规定。
- 2.1.79 硬脂酰乳酸钙应符合 GB 1886.179 的规定。
- 2.1.80 硬脂酰乳酸钠应符合 GB 1886.92 的规定。
- 2.1.81 维生素 C 应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.82 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.83 复配食品添加剂应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.84 复配膨松剂应符合 GB 1886.245 的规定。
- 2.1.85 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.86 罗汉果甜苷应符合 GB 1886.77 的规定。
- 2.1.87 木糖醇应符合 GB 1886.234 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	粉状，允许有少量颗粒	取适量样品，置于洁净的白色瓷盘（或同类容器）中，在自然光线下，用肉眼观察其色泽、性状及有无杂质，嗅其气味
色 泽	具有该产品应有的色泽	
气 味	具有该产品应有的气味，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, g/100g	≤ 16.0	GB 5009.3
*铅(以Pb计), mg/kg	≤ 0.19	GB 5009.12
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
<sup>a</sup> 磷酸盐(以PO <sub>4</sub> <sup>3-</sup> 计), g/kg	≤ 5.0	GB 5009.256
注1: *铅指标严于食品安全国家标准GB 2762 的规定。		
注2: <sup>a</sup> 仅适用添加磷酸盐的产品;		

#### 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 食品生产加工过程的卫生要求

食品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。

### 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或全麦粉为主要原料，添加食品加工用酵母、谷物杂粮粉【玉米、糯米、苡麦（燕麦）、小米、高粱、荞麦、大麦、青稞、大米、绿豆、黄豆、红豆、黑豆、豌豆、芸豆、蚕豆、黍米（大黄米）、稷米、青豆、黑米、紫米、薏米、藜麦、扁豆、鹰嘴豆、紫薯、红薯、小麦胚芽中的一种或几种】、食用小麦麸皮、植物（大豆）蛋白、乳清粉、乳清蛋白粉、大豆膳食纤维粉、谷朊粉、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、荞麦淀粉中的一种或几种）、食用葡萄糖、全糖粉、酶制剂（ $\alpha$ -淀粉酶、木聚糖酶、脂肪酶、葡糖氧化酶、半纤维素酶、 $\beta$ -淀粉酶、葡糖淀粉酶、蛋白酶、木瓜蛋白酶、麦芽糖淀粉酶、过氧化氢酶、纤维素酶、谷氨酰胺转氨酶、 $\beta$ -葡聚糖酶中的一种或几种）、食品添加剂【焦磷酸二氢二钠、焦磷酸钠、焦磷酸四钾、酸式焦磷酸钙、焦磷酸一氢三钠、磷酸二氢钙、磷酸二氢钾、磷酸氢二铵、磷酸氢二钾、磷酸氢钙、磷酸三钙、磷酸三钾、磷酸三钠、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、磷酸二氢钠、磷酸氢二钠、瓜尔胶、黄原胶、明胶、槐豆胶、卡拉胶、果胶、结冷胶、琼脂、羟丙基二淀粉磷酸酯、乙酰化二淀粉磷酸酯、乙酰化双淀粉己二酸酯、醋酸酯淀粉、氧化羟丙基淀粉、羟丙基淀粉、辛烯基琥珀酸淀粉钠、磷酸酯双淀粉、氧化淀粉、酸处理淀粉、磷脂、改性大豆磷脂、羧甲基纤维素钠、海藻酸钠、微晶纤维素、羟丙基甲基纤维素、甲基纤维素、酪蛋白酸钠、碳酸钠、碳酸氢钠、酒石酸氢钾、碳酸钙、葡萄糖酸- $\delta$ -内酯、柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、乳酸、乳酸钠、柑橘黄、高粱红、天然胡萝卜素、甜菜红、食品用香精、香兰素、乙基麦芽酚、单，双甘油脂肪酸酯、聚丙烯酸钠、柠檬酸脂肪酸甘油酯、L-半胱氨酸盐酸盐、乳酸脂肪酸甘油酯、硬脂酰乳酸钙、硬脂酰乳酸钠、维生素 C、D-异抗坏血酸钠中的一种或几种】或其复配添加剂、复配膨松剂（碳酸氢钠、焦磷酸二氢二钠、碳酸钙、三聚磷酸钠、磷酸三钙中的几种，含或者不含食用淀粉）、赤藓糖醇、罗汉果甜苷、木糖醇中的一种或几种，经配料、混合、包装而成的发酵面制品预拌粉。适用于发酵面制品的加工。

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。

河南鲸良食品有限公司