



412807S-2025



河南盈嘉生物科技有限公司企业标准

Q/HYS 0006S-2025

冷冻米面制品预拌粉（配料型 预拌粉）

2025-09-23 发布

2025-09-23 实施

河南盈嘉生物科技有限公司 发布

前 言

本标准由河南盈嘉生物科技有限公司提出。

本标准起草单位：河南盈嘉生物科技有限公司。

本标准主要起草人：崔中祥，钱思桐。

H N

Q B

冷冻米面制品预拌粉（配料型预拌粉）

1 范围

本标准规定了冷冻米面制品预拌粉的分类、要求，检验方法、检验规则等。

本标准适用于以食用淀粉(玉米淀粉、糯玉米淀粉、马铃薯淀粉、木薯淀粉、甘薯淀粉、大米淀粉、莲藕淀粉、预糊化玉米淀粉中的一种或几种)、小麦粉、高筋小麦粉、魔芋粉、大米粉中的一种或几种为主要原料，添加白砂糖、食用盐、麦芽糊精、栀子粉、抹茶粉、菠菜粉、猕猴桃粉、食用葡萄糖、酵母、小麦麸皮中的一种或几种为辅料，添加碳酸氢钠、焦磷酸二氢二钠、黄原胶（又名汉生胶）、辛烯基琥珀酸淀粉钠、羟丙基二淀粉磷酸酯、氧化淀粉、氧化羟丙基淀粉、磷酸酯双淀粉、乙酰化双淀粉己二酸酯、单，双甘油脂肪酸酯、柠檬酸、DL-苹果酸中的一种或几种，经前处理、调配、加工、包装而成的冷冻米面制品预拌粉，适用于冷冻米面制品的加工。

根据产品主要原料的不同，可将冷冻米面制品预拌粉分为：小麦粉类冷冻米面制品预拌粉（配料型预拌粉）、米粉类冷冻米面制品预拌粉（配料型预拌粉）、淀粉类冷冻米面制品预拌粉（配料型预拌粉）。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.2 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.3 米粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.4 高筋小麦粉应符合 GB/T 8607 的规定。
- 2.1.5 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.6 食用小麦麸皮应符合 NY/T 3218 的规定。
- 2.1.7 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.8 食用盐应符合 GB 2721 的规定。
- 2.1.9 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.10 酵母应符合 GB 31639 的规定。
- 2.1.11 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.12 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.13 黄原胶（又名汉生胶）应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.14 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.15 焦磷酸二氢二钠应符合 GB 1886.328 的规定。
- 2.1.16 氧化淀粉应符合 GB 29927 的规定。
- 2.1.17 氧化羟丙基淀粉应符合 GB 29933 的规定。
- 2.1.18 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.19 磷酸酯双淀粉应符合 GB 29926 的规定。

- 2.1.20 乙酰化双淀粉己二酸酯应符合 GB 29932 的规定。
- 2.1.21 辛烯基琥珀酸淀粉钠应符合 GB 1886.370 的规定。
- 2.1.22 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.23 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.24 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.25 抹茶粉应符合 GB/T 34778 的规定。
- 2.1.26 猕猴桃粉、菠菜粉、栀子粉应符合 NY/T 1884 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	试验方法
性状	粉状、片状、小块状或小颗粒状，允许有部分原料颗粒。	从样品中取出10克，倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色泽	具有本身产品固有的色泽	
气味	具有本身固有的气味、无异味	
杂质	无肉眼可见杂质	

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	≤ 20.0	GB 5009.3
食用盐 (以NaCl计), g/100g	≤ 20.0	GB 5009.44
*铅 (以Pb计), mg/kg	≤ 0.18	GB 5009.12
总砷 (以As计), mg/kg	≤ 0.5 (其他产品)	GB 5009.11
无机砷 (以As计), mg/kg	≤ 0.2 (仅适用于以大米粉为原料的预拌粉)	
镉 (以Cd计), mg/kg	≤ 0.2 (仅适用于以大米粉为原料的预拌粉) 0.1 (其他产品)	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
黄曲霉毒素B ₁ , μg/kg	≤ 10.0 (仅适用于以大米粉为原料的预拌粉) 5.0 (其他产品)	GB 5009.22
赭曲霉毒素A, μg/kg	≤ 5.0	
苯并[a]芘, μg/kg	≤ 2.0	GB 5009.27
磷酸盐 ^a (以磷酸根计), 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 仅适用于添加相应食品添加剂的产品。

2.4 净含量及允许短缺量

应符合 JJF 1070 的规定。

2.5 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。

3 检验

出厂检验项目包括：感官要求、净含量及允许短缺量、水分。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(玉米淀粉、糯玉米淀粉、马铃薯淀粉、木薯淀粉、甘薯淀粉、大米淀粉、莲藕淀粉、预糊化玉米淀粉中的一种或几种)、小麦粉、高筋小麦粉、魔芋粉、大米粉中的一种或几种为主要原料,添加白砂糖、食用盐、麦芽糊精、栀子粉、抹茶粉、菠菜粉、猕猴桃粉、食用葡萄糖、酵母、小麦麸皮中的一种或几种为辅料,添加碳酸氢钠、焦磷酸二氢二钠、黄原胶(又名汉生胶)、辛烯基琥珀酸淀粉钠、羟丙基二淀粉磷酸酯、氧化淀粉、氧化羟丙基淀粉、磷酸酯双淀粉、乙酰化双淀粉己二酸酯、单,双甘油脂肪酸酯、柠檬酸、DL-苹果酸中的一种或几种,经前处理、调配、加工、包装而成的冷冻米面制品预拌粉,适用于冷冻米面制品的加工。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》的有关规定,参照相关国标、行标的要求制订本企业标准,作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南盈嘉生物科技有限公司

QB