



412642S-2025

河南省福乐道口面业有限公司企业标准

Q/FULE 0004S-2025

小麦粉制品预拌粉

2025-09-03 发布

2025-09-03 实施

河南省福乐道口面业有限公司 发布

前 言

本标准由河南省福乐道口面业有限公司提出。

本标准由滑县市场监督管理局滑县产品质量检验检测中心和河南省福乐道口面业有限公司共同起草。

本标准主要起草人：李科娴、刘建涛、吴子鹏、丁逢淞。

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。

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，辅以果蔬粉（香蕉、菠萝、桑葚、无花果、枣、柿子、枇杷、火龙果、葡萄、黑加仑、草莓、黑莓、蓝莓、枸杞、哈密瓜、西瓜、乌梅、菠菜、青菜、芹菜、香菜、芥菜、木耳菜、苜蓿、紫苏叶、甘蓝、西兰花、胡萝卜、黄瓜、冬瓜、南瓜、韭菜、西红柿、茄子、莲藕、山药、黄秋葵中的一种或几种）、谷物杂粮粉【大米粉、糯米粉、红米粉、黄米粉、紫米粉、黑米粉、小米粉、玉米粉、燕麦粉、莜麦粉、高粱粉、荞麦粉、大麦粉、青稞粉、黍米（大黄米）粉、稷米粉、藜麦粉、薏仁粉、绿豆粉、红豆粉、黄豆粉、青豆粉、黑豆粉、红薯粉、紫薯粉中的一种或几种】、谷朊粉、小麦胚（胚片、胚粉）、大豆蛋白粉、墨鱼汁粉、果蔬纤维、粮谷纤维、大豆膳食纤维粉、魔芋粉、食用淀粉（玉米淀粉、木薯淀粉、红薯淀粉、芋头淀粉、马铃薯淀粉、小麦淀粉、大米淀粉、豌豆淀粉、绿豆淀粉、荞麦淀粉中的一种或几种）、预糊化淀粉、乳粉、食品加工用酵母、食品添加剂或其复配添加剂【抗坏血酸（又名维生素C）、D-异抗坏血酸钠、焦磷酸二氢二钠、焦磷酸钠、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、焦磷酸四钾、焦磷酸一氢三钠、聚偏磷酸钾、酸式焦磷酸钙、碳酸钙、碳酸氢钠、酒石酸氢钾、酶制剂（ α -淀粉酶、木聚糖酶、脂肪酶、葡糖氧化酶、半纤维素酶、 β -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、谷氨酰胺转氨酶中的一种或几种）中的几种】、羟丙基淀粉、醋酸酯淀粉、磷酸酯双淀粉、羟丙基二淀粉磷酸酯中的一种或几种，经配料、混合、包装加工而成的用于制作小麦粉制品的小麦粉制品预拌粉。

根据所用辅料及加工用途的不同，产品分为：生湿面制品预拌粉、生干面制品预拌粉、发酵面制品预拌粉、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 2715的规定。
- 2.1.2 全麦粉应符合GB 2715的规定。
- 2.1.3 果蔬粉应符合GH/T 1456的规定。
- 2.1.4 谷物杂粮粉、小麦胚（胚片、胚粉）应符合GB 2715的规定。
- 2.1.5 谷朊粉应符合GB/T 21924的规定。
- 2.1.6 大豆蛋白粉应符合GB/T 22493 的规定。
- 2.1.7 墨鱼汁粉应符合GB 10136的规定。
- 2.1.8 果蔬纤维应符合QB/T 5027的规定。
- 2.1.9 粮谷纤维应符合QB/T 5028的规定。

2. 1. 10大豆膳食纤维粉应符合GB/T 22494的规定。
2. 1. 11魔芋粉应符合NY/T 494的规定。
2. 1. 12食用淀粉应符合GB 31637的规定。
2. 1. 13预糊化淀粉应符合GB/T 38573的规定。
2. 1. 14乳粉应符合GB 19644的规定。
2. 1. 15食品加工用酵母应符合GB 31639的规定。
2. 1. 16抗坏血酸（又名维生素C）应符合GB 14754的规定。
2. 1. 17D-异抗坏血酸钠应符合GB 1886. 28的规定。
2. 1. 18焦磷酸二氢二钠应符合GB 1886. 328的规定。
2. 1. 19焦磷酸钠应符合GB 1886. 339的规定。
2. 1. 20磷酸二氢钙应符合GB 1886. 333的规定。
2. 1. 21磷酸二氢钾应符合GB 1886. 337的规定。
2. 1. 22磷酸氢二铵应符合GB 1886. 331的规定。
2. 1. 23磷酸氢二钾应符合GB 1886. 334的规定。
2. 1. 24磷酸氢钙应符合GB 1886. 3的规定。
2. 1. 25磷酸三钙应符合GB 1886. 332的规定。
2. 1. 26磷酸三钾应符合GB 1886. 327的规定。
2. 1. 27磷酸三钠应符合GB 1886. 338的规定。
2. 1. 28六偏磷酸钠应符合GB 1886. 4的规定。
2. 1. 29三聚磷酸钠应符合GB 1886. 335的规定。
2. 1. 30磷酸二氢钠应符合GB 1886. 336的规定。
2. 1. 31磷酸氢二钠应符合GB 1886. 329的规定。
2. 1. 32焦磷酸四钾应符合GB 1886. 340的规定。
2. 1. 33焦磷酸一氢三钠应符合GB 1886. 348的规定。
2. 1. 34聚偏磷酸钾应符合GB 1886. 325的规定。
2. 1. 35酸式焦磷酸钙应符合GB 1886. 326的规定。
2. 1. 36碳酸钙应符合GB 1886. 214的规定。
2. 1. 37碳酸氢钠应符合GB 1886. 2的规定。
2. 1. 38酒石酸氢钾应符合GB 25556的规定。
2. 1. 39酶制剂应符合GB 1886. 174的规定。
2. 1. 40羟丙基淀粉应符合GB 29930的规定。
2. 1. 41醋酸酯淀粉应符合GB 29925的规定。
2. 1. 42磷酸酯双淀粉应符合GB 29926的规定。

2.1. 43羟丙基二淀粉磷酸酯应符合GB 29931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	≤ 14.5	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 ₁ , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
磷酸盐（以 PO ₄ ³⁻ 计）, g/kg	≤ 5.0(仅适用添加磷酸盐的产品)	GB 5009.256

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

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、全麦粉中的一种或两种为主要原料，辅以果蔬粉（香蕉、菠萝、桑葚、无花果、枣、柿子、枇杷、火龙果、葡萄、黑加仑、草莓、黑莓、蓝莓、枸杞、哈密瓜、西瓜、乌梅、菠菜、青菜、芹菜、香菜、荠菜、木耳菜、苜蓿、紫苏叶、甘蓝、西兰花、胡萝卜、黄瓜、冬瓜、南瓜、韭菜、西红柿、茄子、莲藕、山药、黄秋葵中的一种或几种）、谷物杂粮粉【大米粉、糯米粉、红米粉、黄米粉、紫米粉、黑米粉、小米粉、玉米粉、燕麦粉、莜麦粉、高粱粉、荞麦粉、大麦粉、青稞粉、黍米（大黄米）粉、稷米粉、藜麦粉、薏仁粉、绿豆粉、红豆粉、黄豆粉、青豆粉、黑豆粉、红薯粉、紫薯粉中的一种或几种】、谷朊粉、小麦胚（胚片、胚粉）、大豆蛋白粉、墨鱼汁粉、果蔬纤维、粮谷纤维、大豆膳食纤维粉、魔芋粉、食用淀粉（玉米淀粉、木薯淀粉、红薯淀粉、芋头淀粉、马铃薯淀粉、小麦淀粉、大米淀粉、豌豆淀粉、绿豆淀粉、荞麦淀粉中的一种或几种）、预糊化淀粉、乳粉、食品加工用酵母、食品添加剂或其复配添加剂【抗坏血酸（又名维生素C）、D-异抗坏血酸钠、焦磷酸二氢二钠、焦磷酸钠、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、焦磷酸四钾、焦磷酸一氢三钠、聚偏磷酸钾、酸式焦磷酸钙、碳酸钙、碳酸氢钠、酒石酸氢钾、酶制剂（ α -淀粉酶、木聚糖酶、脂肪酶、葡糖氧化酶、半纤维素酶、 β -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、谷氨酰胺转氨酶中的一种或几种）中的几种】、羟丙基淀粉、醋酸酯淀粉、磷酸酯双淀粉、羟丙基二淀粉磷酸酯中的一种或几种，经配料、混合、包装加工而成的用于制作小麦粉制品的小麦粉制品预拌粉。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，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。

河南省福乐道口面业有限公司