



410119S-2026

新乡良润全谷物食品有限公司企业标准

Q/XLR 0022S-2026

# 发酵面制品预拌粉

2026-01-19 发布

2026-01-19 实施

新乡良润全谷物食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由新乡良润全谷物食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：宋金丽、杨静。

本标准自发布实施日起替代Q/XLR 0022S-2025（备案号：410428S-2025）。

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要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以全麦粉、黑全麦粉、褐全麦粉、小麦粉中的一种或几种为主要原料，添加或不添加谷物粉（小麦粉、玉米粉、玉米糝、黑麦粉、褐麦粉、全麦粉、黑全麦粉中的一种或几种）、米粉（粘米粉、糯米粉、红米粉、紫米粉、大米粉、黑米粉、糙米粉、籼米粉、红线米粉中的一种或几种）、杂粮粉（甜荞麦粉、苦荞麦粉、黑苦荞粉、青稞粉、燕麦粉、高粱粉、莜麦粉、薏仁粉、黍米粉、小米粉、稷米粉、藜麦粉、裸麦粉、大黄米粉中的一种或几种）、豆类粉（豌豆粉、黄豆粉、绿豆粉、红豆粉、黑豆粉、芸豆粉、蚕豆粉、白扁豆粉、赤小豆粉、鹰嘴豆粉、青豆粉中的一种或几种）、果蔬粉（南瓜粉、紫薯粉、菠菜粉、胡萝卜粉、番茄粉、火龙果粉、芒果粉、菠萝粉、榴莲粉、苹果粉、香芋粉、蓝莓粉、红枣粉、甜菜粉、桂圆粉、山楂粉、木瓜粉、凤梨粉、乌梅粉、沙棘粉、桑葚粉、芋头粉、红薯粉、柠檬粉、蔓越莓粉、芹菜粉、土豆粉、黄瓜粉中的一种或几种）、淀粉（食用小麦淀粉、食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、木薯淀粉、绿豆淀粉、豌豆淀粉、红薯淀粉中的一种或几种）、食用小麦麸皮（粉）、小麦胚芽（粉）、黑芝麻粉、乳粉、全脂乳粉、脱脂乳粉、调制乳粉、酸奶粉、谷朊粉、大豆蛋白粉、食用盐、幼砂糖、白砂糖、葡萄糖浆粉、麦芽酚、麦芽粉、麦芽糊精、抗性糊精、低聚异麦芽糖、低聚果糖、食品加工用酵母、食用葡萄糖、红糖、赤砂糖、精幼砂糖、乳糖、海藻糖、全糖粉、糖霜、麦芽糖、赤藓糖醇、魔芋粉、乳清蛋白粉、大豆分离蛋白、羟丙基淀粉、醋酸酯淀粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、乙酰化二淀粉磷酸酯、辛烯基琥珀酸淀粉钠、大豆磷脂、改性大豆磷脂、果蔬纤维（柑橘纤维、苹果纤维、香蕉纤维、马铃薯纤维、芹菜纤维、甘蔗纤维、鹰嘴豆纤维、大豆纤维、食用豌豆纤维中的一种或几种）、粮谷纤维（燕麦纤维、小麦纤维、玉米纤维中的一种或几种）、菊粉、圆苞车前子壳粉、DHA藻油、羽衣甘蓝、莱茵衣藻、食用发酵小麦粉、蜂蜜粉、复合酵素粉【小麦粉、麦芽粉、苹果、芒果、葡萄、甜橙、桂圆、蜂蜜、胡萝卜、柠檬、梨、乳酸菌（干酪乳酪杆菌、德氏乳杆菌保加利亚亚种、唾液链球菌嗜热亚种、嗜酸乳杆菌中的一种或几种）】、乳酸菌（菌种：德氏乳杆菌保加利亚亚种、唾液链球菌嗜热亚种、嗜酸乳杆菌、植物乳植杆菌、鼠李糖乳酪杆菌中的一种或几种）、茶粉（绿茶粉、红茶粉、白茶粉、黑茶粉、乌龙茶粉中的一种或几种）、大麦苗粉、抹茶粉、可可粉、梨果仙人掌（果）粉、香蕉粉、树莓粉、阿萨伊果粉、葡萄粉、水蜜桃粉、玫瑰（重瓣红玫瑰）粉、草莓粉、仙草粉、桑叶提取物、苋

实粉、葛根粉、猴头菇粉、扁桃仁粉（杏仁粉）、人参（人工种植五年及五年以下）粉、药食同源原料物质粉【金银花粉、枸杞粉、罗汉果粉、甘草粉、莲子粉、茯苓粉、山药粉、百合粉、菊花粉（滁菊粉、贡菊粉、杭菊粉中的一种或几种）、蒲公英粉、白芷粉、鸡内金粉、陈皮粉、黄芪粉、党参粉、决明子粉、肉苁蓉粉、铁皮石斛粉、西洋参粉、山茱萸粉、天麻粉、杜仲叶粉、小茴香粉、荷叶粉、小蓟粉中的一种或几种】、银耳粉、黑枸杞粉、荞麦米、白芝麻、黑芝麻、燕麦片、大豆碎、红枣粒、坚果及籽粒制品（葵花籽仁、南瓜籽仁、花生碎、核桃仁、杏仁、紫苏籽、亚麻籽（粉）中的一种或几种）、脱水蔬菜（香葱碎、胡萝卜碎、西蓝花碎、羽衣甘蓝碎、菠菜碎、番茄碎、结球甘蓝碎（高丽菜碎）、青菜碎、紫薯粒、玉米粒中的一种或几种）、罗汉果甜苷、食品添加剂{维生素C、羧甲基纤维素钠、羟丙基甲基纤维素、甲基纤维素、海藻酸钠、黄原胶、决明胶、L-半胱氨酸盐酸盐、D-异抗坏血酸钠、酶制剂【 $\alpha$ -淀粉酶（来源黑曲霉 *Aspergillus niger*）、脂肪酶（来源黑曲霉 *Aspergillus niger*）、半纤维素酶（来源黑曲霉 *Aspergillus niger*）、木聚糖酶（来源枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*）、葡糖氧化酶（来源米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、葡糖淀粉酶（来源黑曲霉 *Aspergillus niger*）、丝氨酸蛋白酶（来源 *Fusarium venenatum*）、蛋白酶（来源黑曲霉 *Aspergillus niger*）、麦芽糖淀粉酶（来源枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*）、谷氨酰胺转氨酶（来源茂原链轮丝菌 *Streptomyces mobaraensis*）中的一种或几种】、甜菜红、单，双甘油脂肪酸酯、海藻酸丙二醇酯、硬脂酰乳酸钠（SSL）、硬脂酰乳酸钙（CSL）、乙酰化单，双甘油脂肪酸酯、碳酸氢钠、焦磷酸二氢二钠、磷酸二氢钙、碳酸钙、葡萄糖酸- $\delta$ -内酯、酒石酸氢钾、焦磷酸钠、磷酸氢二铵、磷酸氢二钾、磷酸氢钙、磷酸三钙、磷酸氢二钠、碳酸氢铵、磷酸二氢钠中的一种或几种}、复配膨松剂（碳酸氢钠、磷酸二氢钙、焦磷酸二氢二钠、碳酸钙、单，双甘油脂肪酸酯、食用玉米淀粉）中的一种或几种，按一定比例经配料、混合、包装而成的用于制作发酵面制品的预拌粉。

## 2要求

### 2.1原辅料要求

- 2.1.1 小麦粉、褐麦粉、黑麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715的规定。
- 2.1.2 全麦粉应符合 LS/T 3244的规定。
- 2.1.3 黑全麦粉应符合 GB 2715的规定。
- 2.1.4 褐全麦粉应符合 LS/T 3244的规定。
- 2.1.5 糯米粉应符合LS/T 3240的规定。
- 2.1.6 甜荞麦粉、苦荞麦粉、黑苦荞粉应符合GB/T 35028和 GB 2715的规定。
- 2.1.7 玉米粉应符合GB/T 10463和 GB 2715的规定。

- 2.1.8 莜麦粉应符合GB/T 13360和 GB 2715的规定。
- 2.1.9 玉米糝应符合GB/T 22496和 GB 2715的规定。
- 2.1.10 高粱粉应符合 DB37/T 1401的规定。
- 2.1.11 幼砂糖应符合QB/T 4564和GB 13104的规定。
- 2.1.12 燕麦粉应符合NY/T 892和 GB 2715的规定。
- 2.1.13 白砂糖应符合GB/T 317和GB 13104的规定。
- 2.1.14 食品加工用酵母应符合GB 31639的规定。
- 2.1.15 粘米粉、大黄米粉、豌豆粉、黄豆粉、绿豆粉、红豆粉、黑豆粉、芸豆粉、蚕豆粉、白扁豆粉、赤小豆粉、鹰嘴豆粉、青豆粉黍米粉、小米粉、稷米粉、藜麦粉、红米粉、紫米粉、大米粉、黑米粉、糙米粉、粳米粉、红线米粉、裸麦粉、苦荞粉、青稞粉、荞麦米、燕麦片、黑芝麻粉、鹰嘴豆粉、食用发酵小麦粉、麦芽粉应符合 GB 2715的规定。
- 2.1.16 食用小麦麸皮（粉）应符合NY/T 3218的规定。
- 2.1.17 小麦胚芽（粉）应符合LS/T 3210的规定。
- 2.1.18 谷朊粉应符合GB/T 21924的规定。
- 2.1.19 食用小麦淀粉应符合GB/T 8883和GB 31637的规定。
- 2.1.20 食用马铃薯淀粉应符合GB/T 8884和GB 31637的规定。
- 2.1.21 食用玉米淀粉应符合GB/T 8885和GB 31637的规定。
- 2.1.22 木薯淀粉应符合GB/T 29343和GB 31637的规定
- 2.1.23 绿豆淀粉应符合GB 31637的规定。
- 2.1.24 豌豆淀粉应符合GB 31637和GB/T38572的规定。
- 2.1.25 红薯淀粉应符合GB/T 34321和GB 31637的规定。
- 2.1.26 葡萄糖浆粉应符合GB/T 20885和GB 15203的规定。
- 2.1.27 麦芽酚应符合QB/T 2642的规定。
- 2.1.28 麦芽糊精应符合GB/T 20882.6的规定。
- 2.1.29 抗性糊精应符合QB/T 5947的规定。
- 2.1.30 低聚异麦芽糖应符合GB/T 20881的规定。
- 2.1.31 低聚果糖应符合GB/T 23528.2的规定。
- 2.1.32 食用葡萄糖应符合GB/T 20880的规定。
- 2.1.33 红糖应符合GB/T 35885的规定。
- 2.1.34 赤砂糖应符合GB/T 35884的规定。
- 2.1.35 精幼砂糖应符合QB/T 4564和 GB 13104的规定。
- 2.1.36 乳糖应符合GB 25595的规定。

- 2.1.37 海藻糖应符合GB/T 23525的规定。
- 2.1.38 全糖粉应符合QB/T 4565的规定。
- 2.1.39 糖霜应符合QB/T 4092的规定。
- 2.1.40 麦芽糖应符合GB/T 20883和GB 15203的规定。
- 2.1.41 赤藓糖醇应符合GB 26404的规定。
- 2.1.42 魔芋粉应符合NY/T 494的规定。
- 2.1.43 乳清蛋白粉应符合GB11674的规定。
- 2.1.44 大豆分离蛋白应符合GB 20371 的规定。
- 2.1.45 羟丙基淀粉应符合GB 29930的规定。
- 2.1.46 醋酸酯淀粉应符合GB 29925的规定。
- 2.1.47 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合GB 29929的规定。
- 2.1.48 辛烯基琥珀酸淀粉钠应符合GB 1886.370的规定。
- 2.1.49 大豆磷脂应符合LS/T 3219的规定。
- 2.1.50 果蔬纤维应符合QB/T 5072的规定。
- 2.1.51 粮谷纤维应符合QB/T 5028的规定。
- 2.1.52 菊粉应符合原卫生部公告（2009年第5号）的规定。
- 2.1.53 圆苞车前子壳粉圆苞车前子壳粉、奇亚籽应符合国家卫生和计划生育委员会《关于批准塔格糖等 6 种新 食品 原料的公告》（2014 年第 10 号）的规定。
- 2.1.54 DHA藻油应符合LS/T 3243的规定。
- 2.1.55 羽衣甘蓝应符合GB/T 29602的规定。
- 2.1.56 莱茵衣藻应符合国家卫生健康委《关于莱茵衣藻等36种“三新食品”的公告》（2022 年第 2 号）的规定。
- 2.1.57 仙草粉应清洁、卫生、无霉变，并符合GB 2762和GB 2763的规定。
- 2.1.58 复合酵素粉、梨果仙人掌果粉、大麦苗粉、香蕉粉、树莓粉、阿萨伊果粉、葡萄粉、水蜜桃粉、玫瑰（重瓣红玫瑰）粉、银耳粉、草莓粉、蜂蜜粉、抹茶粉、枸杞粉应符合GB/T 29602的规定。
- 2.1.59 茶粉应符合NY/T 2672的规定。
- 2.1.60 可可粉应符合GB/T 20706的规定。
- 2.1.61 红曲米应符合1886.19的规定。
- 2.1.62 桑叶提取物应符合T/SDCMIA1QW 02的规定；
- 2.1.63 芡实粉T/HQSC 004的规定。
- 2.1.64 葛根粉应符合GB/T 30637的规定。
- 2.1.65 薏仁粉应符合NY/T 2977的规定。

- 2.1.66 猴头菇粉应符合GB 7096的规定。
- 2.1.67 药食同源原料物质粉所用原料应符合《中华人民共和国药典》2020年版一部的规定。
- 2.1.68 坚果及籽粒制品应符合GB19300的规定。
- 2.1.69 碳酸氢钠应符合GB 1886.2的规定。
- 2.1.70 焦磷酸二氢二钠应符合GB 1886.328的规定。
- 2.1.71 磷酸三钙应符合GB 1886.332的规定。
- 2.1.72 磷酸二氢钙应符合GB 1886.333的规定。
- 2.1.73 葡萄糖酸- $\delta$ -内酯应符合GB 7657的规定。
- 2.1.74 维生素C应符合GB 14754的规定。
- 2.1.75 酶制剂应符合GB 1886.174的规定。
- 2.1.76 脂肪酶应符合GB/T 23535的规定。
- 2.1.77  $\alpha$ -淀粉酶应符合GB/T 24401的规定。
- 2.1.78 半纤维素酶应符合GB 1886.174的规定。
- 2.1.79 木聚糖酶应符合QB/T 4483的规定。
- 2.1.80 葡糖氧化酶应符合GB 1886.174的规定。
- 2.1.81 麦芽糖淀粉酶应符合GB 1886.174的规定。
- 2.1.82 硬脂酰乳酸钠应符合GB 1886.92的规定。
- 2.1.83 硬脂酰乳酸钙GB 1886.179的规定。
- 2.1.84 乳粉、全脂乳粉、脱脂乳粉、调制乳粉、酸奶粉应符合GB 19644的规定。
- 2.1.85 大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493的规定。
- 2.1.86 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931的规定。
- 2.1.87 决明胶应符合GB 31619的规定。
- 2.1.88 柠檬酸应符合GB 1886.235的规定。
- 2.1.89 食用盐应符合GB 2721和GB/T 5461的规定。
- 2.1.90 果蔬粉应符合NY/T 1884的规定。
- 2.1.91 羧甲基纤维素钠应符合GB 1886.232的规定。
- 2.1.92 羟丙基甲基纤维素应符合GB 1886.109的规定。
- 2.1.93 甲基纤维素应符合GB 1886.256的规定。
- 2.1.94 碳酸钙应符合GB 1886.214的规定。
- 2.1.95 海藻酸钠应符合GB 1886.243的规定。
- 2.1.96 黄原胶应符合GB 1886.41的规定。
- 2.1.97 复配膨松剂应符合GB 1886.245的规定。

- 2.1.98 单，双甘油脂肪酸酯应符合GB 1886.65的规定。
- 2.1.99 海藻酸丙二醇酯应符合GB 1886.226的规定。
- 2.1.100 酒石酸氢钾应符合GB 25556的规定。
- 2.1.101 焦磷酸钠应符合GB 1886.339的规定。
- 2.1.102 磷酸氢二铵应符合GB 1886.331的规定。
- 2.1.103 磷酸氢二钾应符合GB 1886.334的规定。
- 2.1.104 磷酸氢钙应符合GB 1886.3的规定。
- 2.1.105 磷酸二氢钠应符合GB 1886.336的规定。
- 2.1.106 磷酸氢二钠应符合GB 1886.329的规定。
- 2.1.107 乙酰化单、双甘油脂肪酸酯应符合GB 1886.80的规定。
- 2.1.108 L-半胱氨酸盐酸盐应符合GB 1886.75的规定。
- 2.1.109 D-异抗坏血酸钠应符合GB 1886.28的规定。
- 2.1.110 改性大豆磷脂应符合GB 1886.238的规定。
- 2.1.111 谷氨酰胺转氨酶应符合GB 1886.174的规定。
- 2.1.112 碳酸氢铵应符合GB 1888的规定。
- 2.1.113 亚麻籽（粉）应符合GB/T 15681的规定。
- 2.1.114 白芝麻、黑芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300的规定。
- 2.1.115 南瓜籽仁应符合SB/T 10554 和 GB 19300的规定。
- 2.1.116 葵花籽仁应符合GB/T 11764 和 GB 19300的规定。
- 2.1.117 紫苏籽应符合GB 19300的规定。
- 2.1.118 大豆碎应符合GB 1352的规定。
- 2.1.119 红枣粒应符合GB 16325的规定。
- 2.1.120 扁桃仁粉（杏仁粉）应符合GB 19300的规定。
- 2.1.121 人参（人工种植五年及五年以下）粉应符合国家卫生和计划生育委员会《关于批准人参（人工种植）为新资源食品的公告》（2012年第 17 号公告）的规定。
- 2.1.122 罗汉果甜苷应符合GB 1886.77的规定。
- 2.1.123 乳酸菌应符合QB/T 4575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	粉状或含有少量颗粒粉	取适量试样置于洁净的白色盘(瓷盘或同类容器)中，在自然光下观察色泽、性状和杂
色泽	具有该产品应有的色泽	



气、滋味	具有该产品应有的气滋味，无异味	质，闻其气味，用温开水漱口，制作成发酵面制品品其滋味。
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	≤ 14.0	GB 5009.3
*铅（以Pb计），mg/kg	≤ 0.18	GB 5009.12
总砷（以As计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
总汞（以Hg计），mg/kg	≤ 0.02	GB 5009.17
镉（以Cd计），mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.15
苯并[a]芘，μg/kg	≤ 2.0	GB 5009.27
铬（以Cr计），mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.123
黄曲霉毒素B <sub>1</sub> ，μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
脱氧雪腐镰刀菌烯醇，μg/kg	≤ 1000	GB 5009.111
赭曲霉毒素A，μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.96
玉米赤霉烯酮，μg/kg	≤ 60	GB 5009.209
六六六，mg/kg	≤ 0.05	GB/T 5009.19
滴滴涕，mg/kg	≤ 0.05	GB/T 5009.19
总磷酸盐 <sup>a</sup> （以PO <sub>4</sub> <sup>3-</sup> 计），g/kg	≤ 5.0	GB 5009.256
*铅的指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。		
a总磷酸盐指标只用于添加了磷酸盐的产品。		

### 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；食药物质和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

本标准适用于以全麦粉、黑全麦粉、褐全麦粉、小麦粉中的一种或几种为主要原料，添加或不添加谷物粉（小麦粉、玉米粉、玉米糝、黑麦粉、褐麦粉、全麦粉、黑全麦粉中的一种或几种）、米粉（粘米粉、糯米粉、红米粉、紫米粉、大米粉、黑米粉、糙米粉、粳米粉、红线米粉中的一种或几种）、杂粮粉（甜荞麦粉、苦荞麦粉、黑苦荞粉、青稞粉、燕麦粉、高粱粉、莜麦粉、薏仁粉、黍米粉、小米粉、稷米粉、藜麦粉、裸麦粉、大黄米粉中的一种或几种）、豆类粉（豌豆粉、黄豆粉、绿豆粉、红豆粉、黑豆粉、芸豆粉、蚕豆粉、白扁豆粉、赤小豆粉、鹰嘴豆粉、青豆粉中的一种或几种）、果蔬粉（南瓜粉、紫薯粉、菠菜粉、胡萝卜粉、番茄粉、火龙果粉、芒果粉、菠萝粉、榴莲粉、苹果粉、香芋粉、蓝莓粉、红枣粉、甜菜粉、桂圆粉、山楂粉、木瓜粉、凤梨粉、乌梅粉、沙棘粉、桑葚粉、芋头粉、红薯粉、柠檬粉、蔓越莓粉、芹菜粉、土豆粉、黄瓜粉中的一种或几种）、淀粉（食用小麦淀粉、食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、木薯淀粉、绿豆淀粉、豌豆淀粉、红薯淀粉中的一种或几种）、食用小麦麸皮（粉）、小麦胚芽（粉）、黑芝麻粉、乳粉、全脂乳粉、脱脂乳粉、调制乳粉、酸奶粉、谷朊粉、大豆蛋白粉、食用盐、幼砂糖、白砂糖、葡萄糖浆粉、麦芽酚、麦芽粉、麦芽糊精、抗性糊精、低聚异麦芽糖、低聚果糖、食品加工用酵母、食用葡萄糖、红糖、赤砂糖、精幼砂糖、乳糖、海藻糖、全糖粉、糖霜、麦芽糖、赤藓糖醇、魔芋粉、乳清蛋白粉、大豆分离蛋白、羟丙基淀粉、醋酸酯淀粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、乙酰化二淀粉磷酸酯、辛烯基琥珀酸淀粉钠、大豆磷脂、改性大豆磷脂、果蔬纤维（柑橘纤维、苹果纤维、香蕉纤维、马铃薯纤维、芹菜纤维、甘蔗纤维、鹰嘴豆纤维、大豆纤维、食用豌豆纤维中的一种或几种）、粮谷纤维（燕麦纤维、小麦纤维、玉米纤维中的一种或几种）、菊粉、圆苞车前子壳粉、DHA藻油、羽衣甘蓝、莱茵衣藻、食用发酵小麦粉、蜂蜜粉、复合酵素粉【小麦粉、麦芽粉、苹果、芒果、葡萄、甜橙、桂圆、蜂蜜、胡萝卜、柠檬、梨、乳酸菌（干酪乳酪杆菌、德氏乳杆菌保加利亚亚种、唾液链球菌嗜热亚种、嗜酸乳杆菌中的一种或几种）】、乳酸菌（菌种：德氏乳杆菌保加利亚亚种、唾液链球菌嗜热亚种、嗜酸乳杆菌、植物乳植杆菌、鼠李糖乳酪杆菌中的一种或几种）、茶粉（绿茶粉、红茶粉、白茶粉、黑茶粉、乌龙茶粉中的一种或几种）、大麦苗粉、抹茶粉、可可粉、梨果仙人掌（果）粉、香蕉粉、树莓粉、阿萨伊果粉、葡萄粉、水蜜桃粉、玫瑰粉（重瓣红玫瑰）、草莓粉、仙草粉、桑叶提取物、芡实粉、葛根粉、猴头菇粉、扁桃仁粉（杏仁粉）、人参（人工种植五年及五年以下）粉、药食同源原料物质粉【金银花粉、枸杞粉、罗汉果粉、甘草粉、莲子粉、茯苓粉、山药粉、百合粉、菊花粉（滁菊粉、贡菊粉、杭菊粉中的一种或几种）、蒲公英粉、白芷粉、

鸡内金粉、陈皮粉、黄芪粉、党参粉、决明子粉、肉苁蓉粉、铁皮石斛粉、西洋参粉、山茱萸粉、天麻粉、杜仲叶粉、小茴香粉、荷叶粉、小蓟粉中的一种或几种】、银耳粉、黑枸杞粉、荞麦米、白芝麻、黑芝麻、燕麦片、大豆碎、红枣粒、坚果及籽粒制品（葵花籽仁、南瓜籽仁、花生碎、核桃仁、杏仁、紫苏籽、亚麻籽（粉）中的一种或几种）、脱水蔬菜（香葱碎、胡萝卜碎、西蓝花碎、羽衣甘蓝碎、菠菜碎、番茄碎、结球甘蓝碎（高丽菜碎）、青菜碎、紫薯粒、玉米粒中的一种或几种）、罗汉果甜苷、食品添加剂{维生素C、羧甲基纤维素钠、羟丙基甲基纤维素、甲基纤维素、海藻酸钠、黄原胶、决明胶、L-半胱氨酸盐酸盐、D-异抗坏血酸钠、酶制剂【α-淀粉酶（来源黑曲霉 *Aspergillus niger*）、脂肪酶（来源黑曲霉 *Aspergillus niger*）、半纤维素酶（来源黑曲霉 *Aspergillus niger*）、木聚糖酶（来源枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*）、葡糖氧化酶（来源米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、葡糖淀粉酶（来源黑曲霉 *Aspergillus niger*）、丝氨酸蛋白酶（来源 *Fusarium venenatum*）、蛋白酶（来源黑曲霉 *Aspergillus niger*）、麦芽糖淀粉酶（来源枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*）、谷氨酰胺转氨酶（来源茂原链轮丝菌 *Streptomyces mobaraensis*）中的一种或几种】、甜菜红、单，双甘油脂肪酸酯、海藻酸丙二醇酯、硬脂酰乳酸钠（SSL）、硬脂酰乳酸钙（CSL）、乙酰化单，双甘油脂肪酸酯、碳酸氢钠、焦磷酸二氢二钠、磷酸二氢钙、碳酸钙、葡萄糖酸-δ-内酯、酒石酸氢钾、焦磷酸钠、磷酸氢二铵、磷酸氢二钾、磷酸氢钙、磷酸三钙、磷酸氢二钠、碳酸氢铵、磷酸二氢钠中的一种或几种}、复配膨松剂（碳酸氢钠、磷酸二氢钙、焦磷酸二氢二钠、碳酸钙、单，双甘油脂肪酸酯、食用玉米淀粉）中的一种或几种，按一定比例经配料、混合、包装而成的用于制作发酵面制品的预拌粉。

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》有关规定，作为组织生产，质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅的指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

新乡良润全谷物食品有限公司