



410353S-2026



河南佑康食品科技有限公司企业标准

Q/HYK 0004S-2026

生湿面制品预拌粉

2026-02-11 发布

2026-02-11 实施

河南佑康食品科技有限公司 发布

前 言

本标准由河南佑康食品科技有限公司提出。

本标准起草单位：河南佑康食品科技有限公司。

本标准起草人：李超民。

H N

Q B

生湿面制品预拌粉

1 范围

本标准规定了生湿面制品预拌粉的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以小麦粉、全麦粉(全麦粉、褐全麦粉、黑全麦粉中的一种或几种)中的一种或几种为主要原料,添加或不添加食用淀粉(玉米淀粉、木薯淀粉、马铃薯淀粉、绿豆淀粉、小麦淀粉中的一种或多种)、果蔬粉【石榴、番石榴(芭乐)、哈密瓜、青梅、酸梅、金桔、沙棘、提子、香蕉、杏、苹果、西瓜、甜瓜、青瓜、刺梨、山楂、柠檬、猕猴桃(奇异果)、杨桃、菠萝、覆盆子、草莓、蓝莓、树莓、蔓越莓、葡萄、黑加仑、橙、芒果、桃、桔子、青桔、荔枝、柚子、西柚、百香果、青柠、李子、桂圆(龙眼)、红枣、杨梅、山竹、无花果、火龙果、樱桃、红毛丹、枸杞、枇杷、黑莓、榴莲、椰子、人参果、牛油果、莲雾、菠萝蜜、番荔枝、桑葚、马铃薯、甘薯、紫薯、木薯、山药、香芋、芋头、橄榄、芹菜、菠菜、甘蓝、白菜、甜菜、南瓜、黄瓜、番茄、香菜、茼蒿、油麦菜、上海青、洋葱、胡萝卜、青萝卜、芦笋、莲藕、黄秋葵、玉米、姜中的一种或几种】、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)、白砂糖、谷朊粉、食用葡萄糖、大豆蛋白粉、乳清粉、乳粉、乳清蛋白粉、食用盐、可可粉、酶制剂【 α -淀粉酶(枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*)、脂肪酶(米曲霉 *Aspergillus*)、木聚糖酶(黑曲霉 *Aspergillus niger*)、葡糖氧化酶(黑曲霉 *Aspergillus niger*)、木瓜蛋白酶(木瓜 *Caricapapaya*)中的一种或几种】、蔗糖脂肪酸酯、单,双甘油脂肪酸酯、海藻酸钠、海藻酸丙二醇酯、黄原胶、磷酸化二淀粉磷酸酯、硬脂酰乳酸钙、碳酸钠、碳酸钾、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、磷酸氢钙、磷酸二氢钙、醋酸酯淀粉、栀子黄中的一种或多种,经配料、混合、包装而成的生湿面制品预拌粉。适用于生湿面制品的加工。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.2 全麦粉、黑全麦粉、褐全麦粉应符合 LS/T 3244 的规定。
- 2.1.3 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 2.1.4 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.5 果蔬粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.6 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.7 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.8 大豆蛋白粉应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.9 乳清粉、乳清蛋白粉应符合 GB 11674 的规定。
- 2.1.10 乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.11 食用盐应符合 GB/T 5461 的规定。

- 2.1.12 可可粉应符合 GB/T 20706 的规定。
- 2.1.13 酶制剂应符合 GB 1886.174 的规定。
- 2.1.14 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。
- 2.1.15 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.16 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.17 海藻酸丙二醇酯应符合 GB 1886.226 的规定。
- 2.1.18 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.19 栀子黄应符合 GB 7912 的规定。
- 2.1.20 醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 的规定。
- 2.1.21 磷酸化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29935 的规定。
- 2.1.22 硬脂酰乳酸钙应符合 GB 1886.179 的规定。
- 2.1.23 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.24 磷酸氢钙应符合 GB 1886.3 的规定。
- 2.1.25 碳酸钾应符合 GB 25588 的规定。
- 2.1.26 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.27 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.28 磷酸二氢钙应符合 GB 1886.333 的规定。
- 2.1.29 杂粮粉应符合 GB 2715 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	粉末状	取 100g 样品，放在洁净卫生白瓷盘中均匀的摊平，在散射光线下仔细观察样品的性状、色泽、嗅其气味，并检查有无外来杂质。
色泽	具有本品应有的色泽	
气味	具有本品特有的气味，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, %	≤ 15	GB 5009.3
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.18	GB 5009.12
镉(以 Cd 计), mg/kg	≤ 0.1	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
总砷(以 As 计), mg/kg	≤	0.4	GB 5009.11
黄曲霉毒素 B ₁ , 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
苯并[a]芘, μg/kg	≤	2.0	GB 5009.27
磷酸盐 ^a (以 PO ₄ ³⁻ 计), g/kg	≤	5.0	GB 5009.256
栀子黄 ^a , g/kg	≤	1.0	GB 5009.149
注: * 铅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

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(全麦粉、褐全麦粉、黑全麦粉中的一种或几种)中的一种或几种为主要原料,添加或不添加食用淀粉(玉米淀粉、木薯淀粉、马铃薯淀粉、绿豆淀粉、小麦淀粉中的一种或多种)、果蔬粉【石榴、番石榴(芭乐)、哈密瓜、青梅、酸梅、金桔、沙棘、提子、香蕉、杏、苹果、西瓜、甜瓜、青瓜、刺梨、山楂、柠檬、猕猴桃(奇异果)、杨桃、菠萝、覆盆子、草莓、蓝莓、树莓、蔓越莓、葡萄、黑加仑、橙、芒果、桃、桔子、青桔、荔枝、柚子、西柚、百香果、青柠、李子、桂圆(龙眼)、红枣、杨梅、山竹、无花果、火龙果、樱桃、红毛丹、枸杞、枇杷、黑莓、榴莲、椰子、人参果、牛油果、莲雾、菠萝蜜、番荔枝、桑葚、马铃薯、甘薯、紫薯、木薯、山药、香芋、芋头、橄榄、芹菜、菠菜、甘蓝、白菜、甜菜、南瓜、黄瓜、番茄、香菜、茼蒿、油麦菜、上海青、洋葱、胡萝卜、青萝卜、芦笋、莲藕、黄秋葵、玉米、姜中的一种或几种】、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)、白砂糖、谷朊粉、食用葡萄糖、大豆蛋白粉、乳清粉、乳清蛋白粉、食用盐、可可粉、酶制剂【 α -淀粉酶(枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*)、脂肪酶(米曲霉 *Aspergillus*)、木聚糖酶(黑曲霉 *Aspergillus niger*)、葡糖氧化酶(黑曲霉 *Aspergillus niger*)、木瓜蛋白酶(木瓜 *Caricacapaya*)中的一种或几种】、蔗糖脂肪酸酯、单,双甘油脂肪酸酯、海藻酸钠、海藻酸丙二醇酯、黄原胶、磷酸化二淀粉磷酸酯、硬脂酰乳酸钙、碳酸钠、碳酸钾、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、磷酸氢钙、磷酸二氢钙、醋酸酯淀粉、栀子黄中的一种或多种,经配料、混合、包装而成的生湿面制品预拌粉。适用于生湿面制品的加工。

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。