



410355S-2026



河南佑康食品科技有限公司企业标准

Q/HYK 0007S-2026

速冻米面制品预拌粉

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

速冻米面制品预拌粉

1 范围

本标准规定了速冻米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、玉米粉、荞麦粉、大米粉、糯米粉中的一种或几种为主要原料，添加食用淀粉（玉米淀粉、木薯淀粉、马铃薯淀粉、甘薯淀粉、绿豆淀粉、小麦淀粉、豌豆淀粉、糯玉米淀粉、莲藕淀粉、大米淀粉、糯米淀粉、小米淀粉中的一种或几种）、绿豆粉、黄豆粉、豌豆粉、食用葡萄糖、白砂糖、食用盐、味精、谷朊粉、芝士粉、植脂末、乳清蛋白粉、大豆分离蛋白、大豆蛋白粉、酪蛋白、豌豆蛋白、麦芽糊精、魔芋粉、瓜尔胶、单，双甘油脂肪酸酯、谷氨酰胺转氨酶、黄原胶、磷脂、改性大豆磷脂、酶解大豆磷脂、羧甲基纤维素钠、聚丙烯酸钠、卡拉胶、醋酸酯淀粉、辛烯基琥珀酸淀粉钠、乙酰化二淀粉磷酸酯、乙酰化双淀粉己二酸酯、磷酸酯双淀粉、羟丙基淀粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、氧化淀粉、氧化羟丙基淀粉、酸处理淀粉、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、焦磷酸一氢三钠、焦磷酸二氢二钠、磷酸氢二钠、磷酸二氢钠、磷酸二氢钙、磷酸二氢钾、磷酸氢二钾、磷酸氢二铵、磷酸氢钙、磷酸三钾、磷酸三钠、焦磷酸四钾、聚偏磷酸钾、酸式焦磷酸钙、六偏磷酸钠、碳酸钠、碳酸氢钠、碳酸钙、柠檬酸钠、海藻酸钠、海藻酸钾、D-异抗坏血酸钠、木糖醇、酪蛋白酸钠、微晶纤维素、羟丙基甲基纤维素、维生素 C、双乙酰酒石酸单双甘油酯、乳酸脂肪酸甘油酯、可溶性大豆多糖、赤藓糖醇、槐豆胶、L-半胱氨酸盐酸盐、柠檬酸脂肪酸甘油酯、果胶、海藻酸丙二醇酯、碳酸钾、海藻糖、氯化钾、葡糖氧化酶、半纤维素酶、脂肪酶、木聚糖酶、 α -淀粉酶、结冷胶、琼脂、葡萄糖酸- δ -内酯、甲基纤维素、墨鱼汁粉、马铃薯雪花全粉、大豆膳食纤维粉、水解胶原蛋白、菊粉、香兰素、乙基麦芽酚、食用香精中的一种或几种，经配料、混合、包装制成的非即食速冻米面制品预拌粉。适用于速冻米面制品的加工。

按添加原料的不同可分为：速冻汤圆预拌粉、速冻饺子(馄饨)皮预拌粉、速冻烧麦预拌粉、速冻馅饼预拌粉、速冻包子预拌粉、速冻灌饼预拌粉、速冻油条预拌粉、速冻手抓饼预拌粉、速冻面皮(条)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 GB2715 的规定。
- 2.1.3 玉米粉应符合 GB/T 10463 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.4 荞麦粉应符合 GB/T 35028 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.5 糯米粉、大米粉、黄豆粉、豌豆粉、绿豆粉应符合 GB2715 的规定。
- 2.1.6 食用葡萄糖应符合 GB 20882.1 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.7 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.8 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。

- 2.1.9 芝士粉应符合 GB 5420 的规定。
- 2.1.10 植脂末应符合 QB/T 4791 的规定。
- 2.1.11 乳清蛋白粉应符合 GB 11674 的规定。
- 2.1.12 大豆分离蛋白应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.13 大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 的规定。
- 2.1.14 酪蛋白应符合 GB 31638 的规定。
- 2.1.15 麦芽糊精应符合 GB/T 20082.6 的规定。
- 2.1.16 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.17 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.18 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.19 谷氨酰胺转氨酶应符合 GB 1886.174 的规定。
- 2.1.20 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.21 磷脂应符合 GB 1886.358 的规定。
- 2.1.22 酶解大豆磷脂应符合 GB 30607 的规定。
- 2.1.23 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.24 聚丙烯酸钠应符合 GB 29948 的规定。
- 2.1.25 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.26 醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 的规定。
- 2.1.27 辛烯基琥珀酸淀粉钠应符合 GB 28303 的规定。
- 2.1.28 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.29 乙酰化双淀粉己二酸酯应符合 GB 29932 的规定。
- 2.1.30 磷酸酯双淀粉应符合 GB 29926 的规定。
- 2.1.31 羟丙基淀粉应符合 GB 29930 的规定。
- 2.1.32 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB29931 的规定。
- 2.1.33 氧化淀粉应符合 GB 29927 的规定。
- 2.1.34 氧化羟丙基淀粉应符合 GB 29933 的规定。
- 2.1.35 酸处理淀粉应符合 GB 29928 的规定。
- 2.1.36 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.37 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。
- 2.1.38 焦磷酸一氢三钠应符合 GB 1886.348 的规定。
- 2.1.39 焦磷酸二氢二钠应符合 GB 1886.328 的规定。
- 2.1.40 磷酸氢二钠应符合 GB 1886.329 的规定。
- 2.1.41 磷酸二氢钠应符合 GB 1886.336 的规定。
- 2.1.42 磷酸二氢钙应符合 GB 1886.333 的规定。
- 2.1.43 磷酸二氢钾应符合 GB 1886.337 的规定。

- 2.1.44 磷酸氢二钾应符合 GB 1886.334 的规定。
- 2.1.45 磷酸氢二铵应符合 GB 1886.331 的规定。
- 2.1.46 磷酸氢钙应符合 GB 1886.3 的规定。
- 2.1.47 磷酸三钾应符合 GB 1886.327 的规定。
- 2.1.48 磷酸三钠应符合 GB 1886.338 的规定。
- 2.1.49 焦磷酸四钾应符合 GB 1886.340 的规定。
- 2.1.50 聚偏磷酸钾应符合 GB 1886.325 的规定。
- 2.1.51 酸式焦磷酸钙应符合 GB 1886.326 的规定。
- 2.1.52 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.53 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.54 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.55 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.56 柠檬酸钠 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.57 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.58 海藻酸钾应符合 GB 29988 的规定。
- 2.1.59 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.60 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.61 酪蛋白酸钠应符合 GB 1886.212 的规定。
- 2.1.62 微晶纤维素应符合 GB 1886.103 的规定。
- 2.1.63 羟丙基甲基纤维素应符合 GB 1886.109 的规定。
- 2.1.64 维生素 C 应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.65 双乙酰酒石酸单双甘油酯应符合 GB 25539 的规定。
- 2.1.66 乳酸脂肪酸甘油酯应符合 GB 1886.93 的规定。
- 2.1.67 可溶性大豆多糖应符合 GB 1886.322 的规定。
- 2.1.68 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.69 槐豆胶应符合 GB 29945 的规定。
- 2.1.70 L-半胱氨酸盐酸盐应符合 GB 1886.75 的规定。
- 2.1.71 柠檬酸脂肪酸甘油酯应符合 GB 29951 的规定。
- 2.1.72 果胶应符合 GB 25533 的规定。
- 2.1.73 海藻酸丙二醇酯应符合 GB 1886.226 的规定。
- 2.1.74 碳酸钾应符合 GB 25588 的规定。
- 2.1.75 海藻糖应符合 GB/T 20882.7 的规定。
- 2.1.76 氯化钾应符合 GB 25585 的规定。
- 2.1.77 葡糖氧化酶、半纤维素酶、脂肪酶、木聚糖酶、 α -淀粉酶应符合 GB 1886.174 的规定。
- 2.1.78 结冷胶应符合 GB 25535 的规定。

- 2.1.79 琼脂应符合 GB1886.239 的规定。
- 2.1.80 葡萄糖酸- δ -内酯应符合 GB 7657 的规定。
- 2.1.81 甲基纤维素应符合 GB 1886.256 的规定。
- 2.1.82 墨鱼汁粉应符合 GB 10133 的规定。
- 2.1.83 马铃薯雪花全粉应符合 SB/T 10752 的规定。
- 2.1.84 大豆膳食纤维粉应符合 GB/T 22494 的规定。
- 2.1.85 水解胶原蛋白应符合 QB 2732 的规定。
- 2.1.86 菊粉应符合 GB/T 41377 的规定。
- 2.1.87 香兰素应符合 GB 1886.16 的规定。
- 2.1.88 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.89 食用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.90 豌豆蛋白应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.91 改性大豆磷脂应符合 GB 1886.238 的规定。
- 2.1.92 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.93 味精应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 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, %	≤ 18	GB 5009.3
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.18	GB 5009.12
镉(以 Cd 计), mg/kg	0.1 (仅适用于小麦粉类、玉米粉类速冻米面制品预拌粉)	GB 5009.15
	0.2 (仅适用于米粉类速冻米面制品预拌粉)	
铬(以 Cr 计), mg/kg	≤ 1.0 (仅适用于小麦粉类、玉米粉类、米粉类速冻米面制品预拌粉)	GB 5009.123

总汞(以 Hg 计), mg/kg	≤	0.02 (仅适用于小麦粉类、玉米粉类、米粉类速冻米面制品预拌粉)	GB 5009.17
总砷(以 As 计), mg/kg	≤	0.5 (除米粉类速冻米面制品预拌粉)	GB 5009.11
无机砷(以 As 计), mg/kg	≤	0.2 (仅适用于米粉类速冻米面制品预拌粉)	
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤	20 (仅适用于玉米粉类速冻米面制品预拌粉)	GB 5009.22
		10 (仅适用于米粉类速冻米面制品预拌粉)	
		5.0 (仅适用于小麦粉类速冻米面制品预拌粉)	
脱氧雪腐镰刀菌烯醇, μg/kg	≤	1000 (仅适用于小麦粉类、玉米粉类速冻米面制品预拌粉)	GB 5009.111
赭曲霉毒素 A, μg/kg	≤	5.0 (仅适用于小麦粉类、玉米粉类、米粉类速冻米面制品预拌粉)	GB 5009.96
玉米赤霉烯酮, μg/kg	≤	60 (仅适用于小麦粉类、玉米粉类速冻米面制品预拌粉)	GB 5009.209
苯并[a]芘, μg/kg	≤	2.0 (仅适用于小麦粉类、玉米粉类、米粉类速冻米面制品预拌粉)	GB 5009.27
磷酸盐 ^a (以 PO ₄ ³⁻ 计), g/kg	≤	5.0	GB 5009.256
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、玉米粉、荞麦粉、大米粉、糯米粉中的一种或几种为主要原料，添加食用淀粉（玉米淀粉、木薯淀粉、马铃薯淀粉、甘薯淀粉、绿豆淀粉、小麦淀粉、豌豆淀粉、糯玉米淀粉、莲藕淀粉、大米淀粉、糯米淀粉、小米淀粉中的一种或几种）、绿豆粉、黄豆粉、豌豆粉、食用葡萄糖、白砂糖、食用盐、味精、谷朊粉、芝士粉、植脂末、乳清蛋白粉、大豆分离蛋白、大豆蛋白粉、酪蛋白、豌豆蛋白、麦芽糊精、魔芋粉、瓜尔胶、单，双甘油脂肪酸酯、谷氨酰胺转氨酶、黄原胶、磷脂、改性大豆磷脂、酶解大豆磷脂、羧甲基纤维素钠、聚丙烯酸钠、卡拉胶、醋酸酯淀粉、辛烯基琥珀酸淀粉钠、乙酰化二淀粉磷酸酯、乙酰化双淀粉己二酸酯、磷酸酯双淀粉、羟丙基淀粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、氧化淀粉、氧化羟丙基淀粉、酸处理淀粉、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、焦磷酸一氢三钠、焦磷酸二氢二钠、磷酸氢二钠、磷酸二氢钠、磷酸二氢钙、磷酸二氢钾、磷酸氢二钾、磷酸氢二铵、磷酸氢钙、磷酸三钾、磷酸三钠、焦磷酸四钾、聚偏磷酸钾、酸式焦磷酸钙、六偏磷酸钠、碳酸钠、碳酸氢钠、碳酸钙、柠檬酸钠、海藻酸钠、海藻酸钾、D-异抗坏血酸钠、木糖醇、酪蛋白酸钠、微晶纤维素、羟丙基甲基纤维素、维生素 C、双乙酰酒石酸单双甘油酯、乳酸脂肪酸甘油酯、可溶性大豆多糖、赤藓糖醇、槐豆胶、L-半胱氨酸盐酸盐、柠檬酸脂肪酸甘油酯、果胶、海藻酸丙二醇酯、碳酸钾、海藻糖、氯化钾、葡糖氧化酶、半纤维素酶、脂肪酶、木聚糖酶、 α -淀粉酶、结冷胶、琼脂、葡萄糖酸- δ -内酯、甲基纤维素、墨鱼汁粉、马铃薯雪花全粉、大豆膳食纤维粉、水解胶原蛋白、菊粉、香兰素、乙基麦芽酚、食用香精中的一种或几种，经配料、混合、包装制成的非即食速冻米面制品预拌粉。适用于速冻米面制品的加工。

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》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。