



410362S-2026



郑州君发科技有限公司企业标准

Q/ZJF 0001S-2026

发酵面制品预拌粉

2026-02-11 发布

2026-02-11 实施

郑州君发科技有限公司 发布

前 言

本标准由郑州君发科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：朱文超、李丽丽、张瑰丽。

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的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以小麦粉或全麦粉为主要原料，添加食品加工用酵母、谷物杂粮粉（玉米、糯米、苡麦、小米、高粱、荞麦、大麦、青稞、大米、绿豆、黄豆、红豆、黑豆、豌豆、芸豆、蚕豆、黍米、稷米、青豆、黑米、紫米、薏米、藜麦、扁豆、鹰嘴豆、紫薯、红薯、小麦胚芽中的一种或几种）、食用小麦麸皮、食品加工用植物蛋白、乳清粉、乳清蛋白粉、乳粉、调制乳粉、大豆膳食纤维粉、谷朊粉、果蔬粉、食用淀粉、食糖、淀粉糖、全糖粉、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、 β -葡聚糖酶、麦芽糖淀粉酶、植酸酶中的一种或几种）、食品添加剂【焦磷酸二氢二钠、焦磷酸钠、焦磷酸四钾、酸式焦磷酸钙、焦磷酸一氢三钠、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、瓜尔胶、黄原胶、明胶、槐豆胶、卡拉胶、果胶、结冷胶、羟丙基二淀粉磷酸酯、乙酰化二淀粉磷酸酯、乙酰化双淀粉己二酸酯、醋酸酯淀粉、氧化羟丙基淀粉、羟丙基淀粉、辛烯基琥珀酸淀粉钠、磷酸酯双淀粉、氧化淀粉、酸处理淀粉、磷脂、改性大豆磷脂、羧甲基纤维素钠、海藻酸钠、微晶纤维素、羟丙基甲基纤维素、甲基纤维素、酪蛋白酸钠、碳酸钠、碳酸氢钠、酒石酸氢钾、碳酸钙、葡萄糖酸- δ -内酯、柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、柑橘黄、高粱红、天然胡萝卜素、甜菜红、食品用香精、香兰素、乙基麦芽酚、单，双甘油脂肪酸酯、聚丙烯酸钠、L-半胱氨酸盐酸盐、硬脂酰乳酸钙、硬脂酰乳酸钠、维生素C、D-异抗坏血酸钠中的一种或几种】或其复配添加剂、复配膨松剂（碳酸氢钠、焦磷酸二氢二钠、碳酸钙、三聚磷酸钠、磷酸三钙中的几种，含或者不含食用淀粉）、赤藓糖醇、罗汉果甜苷、木糖醇中的一种或几种，经配料、混合、包装而成的发酵面制品预拌粉，适用于发酵面制品的加工。

根据所用原辅料及加工用途的不同，产品分类不同。

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 食品加工用酵母应符合GB 31639的规定。
- 2.1.4 谷物杂粮粉应符合GB 2715的规定。
- 2.1.5 食用小麦麸皮应符合NY/T 3218的规定。
- 2.1.6 食品加工用植物蛋白应符合GB 20371的规定。

- 2.1.7 乳清粉、乳清蛋白粉应符合GB 11674的规定。
- 2.1.8 乳粉、调制乳粉应符合GB 19644的规定。
- 2.1.9 大豆膳食纤维粉应符合GB/T 22494的规定。
- 2.1.10 谷朊粉应符合GB/T 21924的规定。
- 2.1.11 果蔬粉应符合GH/T 1456的规定。
- 2.1.12 食用淀粉应符合GB 31637的规定。
- 2.1.13 食糖应符合GB 13104的规定。
- 2.1.14 淀粉糖应符合GB 15203的规定。
- 2.1.15 全糖粉应符合QB/T 4565的规定。
- 2.1.16 酶制剂应符合GB 1886.174的规定。
- 2.1.17 焦磷酸二氢二钠应符合GB 1886.328的规定。
- 2.1.18 焦磷酸钠应符合GB 1886.339的规定。
- 2.1.19 焦磷酸四钾应符合GB 1886.340的规定。
- 2.1.20 酸式焦磷酸钙应符合GB 1886.326的规定。
- 2.1.21 焦磷酸一氢三钠应符合GB 1886.348的规定。
- 2.1.22 磷酸二氢钙应符合GB 1886.333的规定。
- 2.1.23 磷酸二氢钾应符合GB 1886.337的规定。
- 2.1.24 磷酸氢二铵应符合GB 1886.331的规定。
- 2.1.25 磷酸氢二钾应符合GB 1886.334的规定。
- 2.1.26 磷酸氢钙应符合GB 1886.3的规定。
- 2.1.27 磷酸三钙应符合GB 1886.332的规定。
- 2.1.28 磷酸三钾应符合GB 1886.327的规定。
- 2.1.29 磷酸三钠应符合GB 1886.338的规定。
- 2.1.30 六偏磷酸钠应符合GB 1886.4的规定。
- 2.1.31 三聚磷酸钠应符合GB 1886.335的规定。
- 2.1.32 磷酸二氢钠应符合GB 1886.336的规定。
- 2.1.33 磷酸氢二钠应符合GB 1886.329的规定。
- 2.1.34 瓜尔胶应符合GB 28403的规定。
- 2.1.35 黄原胶应符合GB 1886.41的规定。
- 2.1.36 明胶应符合GB 6783的规定。
- 2.1.37 槐豆胶应符合GB 29945的规定。
- 2.1.38 卡拉胶应符合GB 1886.169的规定。
- 2.1.39 结冷胶应符合GB 25535的规定。

- 2.1.40果胶应符合GB 25533的规定。
- 2.1.41羟丙基二淀粉磷酸酯应符合GB 29931的规定。
- 2.1.42乙酰化二淀粉磷酸酯应符合GB 29929的规定。
- 2.1.43乙酰化双淀粉己二酸酯应符合GB 29932的规定。
- 2.1.44醋酸酯淀粉应符合GB 29925的规定。
- 2.1.45氧化羟丙基淀粉应符合GB 29933的规定。
- 2.1.46羟丙基淀粉应符合GB 29930的规定。
- 2.1.47辛烯基琥珀酸淀粉钠应符合GB 28303的规定。
- 2.1.48磷酸酯双淀粉应符合GB 29926的规定。
- 2.1.49氧化淀粉应符合GB 29927的规定。
- 2.1.50酸处理淀粉应符合GB 29928的规定。
- 2.1.51磷脂应符合GB 1886.358的规定。
- 2.1.52改性大豆磷脂应符合GB 1886.238的规定。
- 2.1.53羧甲基纤维素钠应符合GB 1886.232的规定。
- 2.1.54海藻酸钠应符合GB 1886.243的规定。
- 2.1.55微晶纤维素应符合GB 1886.103的规定。
- 2.1.56羟丙基甲基纤维素应符合GB 1886.109的规定。
- 2.1.57甲基纤维素应符合GB 1886.256的规定。
- 2.1.58酪蛋白酸钠应符合GB 1886.212的规定。
- 2.1.59碳酸钠应符合GB 1886.1的规定。
- 2.1.60碳酸氢钠应符合GB 1886.2的规定。
- 2.1.61碳酸钙应符合GB 1886.214的规定。
- 2.1.62酒石酸氢钾应符合GB 25556的规定。
- 2.1.63葡萄糖酸- δ -内酯应符合GB 7657的规定。
- 2.1.64柠檬酸应符合GB 1886.235的规定。
- 2.1.65柠檬酸钠应符合GB 1886.25的规定。
- 2.1.66DL-苹果酸应符合GB 25544的规定。
- 2.1.67柑橘黄应符合GB 1886.346的规定。
- 2.1.68高粱红应符合GB 1886.32的规定。
- 2.1.69天然胡萝卜素应符合GB 31624的规定。
- 2.1.70甜菜红应符合GB 1886.111的规定。
- 2.1.71食品用香精应符合GB 30616的规定。
- 2.1.72香兰素应符合GB 1886.16的规定。

- 2.1.73 乙基麦芽酚应符合GB 1886.208的规定。
- 2.1.74 单, 双甘油脂肪酸酯应符合GB 1886.65的规定。
- 2.1.75 聚丙烯酸钠应符合GB 29948的规定。
- 2.1.76 L-半胱氨酸盐酸盐应符合GB 1886.75的规定。
- 2.1.77 硬脂酰乳酸钙应符合GB 1886.179的规定。
- 2.1.78 硬脂酰乳酸钠应符合GB 1886.92的规定。
- 2.1.79 维生素C应符合GB 14754的规定。
- 2.1.80 D-异抗坏血酸钠应符合GB 1886.28的规定。
- 2.1.81 复配食品添加剂应符合GB 26687的规定。
- 2.1.82 复配膨松剂应符合GB 1886.245的规定。
- 2.1.83 赤藓糖醇应符合GB 26404的规定。
- 2.1.84 罗汉果甜苷应符合GB 1886.77的规定。
- 2.1.85 木糖醇应符合GB 1886.234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	≤ 16.0	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
^a 磷酸盐(以PO ₄ ³⁻ 计), g/kg	≤ 5.0	GB 5009.256
注 1: a 仅适用添加磷酸盐的产品;		
注 2: 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。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以小麦粉或全麦粉为主要原料，添加食品加工用酵母、谷物杂粮粉（玉米、糯米、莜麦、小米、高粱、荞麦、大麦、青稞、大米、绿豆、黄豆、红豆、黑豆、豌豆、芸豆、蚕豆、黍米、稷米、青豆、黑米、紫米、薏米、藜麦、扁豆、鹰嘴豆、紫薯、红薯、小麦胚芽中的一种或几种）、食用小麦麸皮、食品加工用植物蛋白、乳清粉、乳清蛋白粉、乳粉、调制乳粉、大豆膳食纤维粉、谷朊粉、果蔬粉、食用淀粉、食糖、淀粉糖、全糖粉、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、 β -葡聚糖酶、麦芽糖淀粉酶、植酸酶中的一种或几种）、食品添加剂【焦磷酸二氢二钠、焦磷酸钠、焦磷酸四钾、酸式焦磷酸钙、焦磷酸一氢三钠、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、瓜尔胶、黄原胶、明胶、槐豆胶、卡拉胶、果胶、结冷胶、羟丙基二淀粉磷酸酯、乙酰化二淀粉磷酸酯、乙酰化双淀粉己二酸酯、醋酸酯淀粉、氧化羟丙基淀粉、羟丙基淀粉、辛烯基琥珀酸淀粉钠、磷酸酯双淀粉、氧化淀粉、酸处理淀粉、磷脂、改性大豆磷脂、羧甲基纤维素钠、海藻酸钠、微晶纤维素、羟丙基甲基纤维素、甲基纤维素、酪蛋白酸钠、碳酸钠、碳酸氢钠、酒石酸氢钾、碳酸钙、葡萄糖酸- δ -内酯、柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、柑橘黄、高粱红、天然胡萝卜素、甜菜红、食品用香精、香兰素、乙基麦芽酚、单，双甘油脂肪酸酯、聚丙烯酸钠、L-半胱氨酸盐酸盐、硬脂酰乳酸钙、硬脂酰乳酸钠、维生素C、D-异抗坏血酸钠中的一种或几种】或其复配添加剂、复配膨松剂（碳酸氢钠、焦磷酸二氢二钠、碳酸钙、三聚磷酸钠、磷酸三钙中的几种，含或者不含食用淀粉）、赤藓糖醇、罗汉果甜苷、木糖醇中的一种或几种，经配料、混合、包装而成的发酵面制品预拌粉，适用于发酵面制品的加工。

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，制订本企业标准，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。

郑州君发科技有限公司