



410615S-2026

河南飞天生物科技股份有限公司企业标准

Q/HNFT 0003S-2026

小麦粉制品预拌粉

2026-03-20 发布

2026-03-20 实施

河南飞天生物科技股份有限公司 发布

前 言

本标准由河南飞天生物科技股份有限公司提出。

本标准由河南飞天生物科技股份有限公司、河南工业大学、北京市营养源研究所共同起草。

本标准起草人：董得平、高素珍、蒋洪新、李晶。

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、黑小麦粉、全麦粉为主要原料，添加谷物杂粮粉、豆粉、食用淀粉、鸡蛋粉、蛋黄粉、鸡蛋白粉、谷朊粉、大豆蛋白、乳清粉、乳清蛋白粉、食糖、淀粉糖、全糖粉、果糖、麦芽糊精、乳粉、魔芋粉、大豆膳食纤维、粮谷纤维、果蔬纤维、果蔬粉、食用盐、味精、鸡精调味料、鸡粉调味料、排骨粉调味料、海鲜调味料、牛肉粉调味料、菇精调味料、酱油粉、酵母抽提物、香辛料粉、复合调味料、食品加工用酵母、酶制剂、食品添加剂或其复配添加剂[碳酸氢钠、磷酸盐（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、磷酸二氢铵、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）（不适用于生干面预拌粉）]、食品用香精、食品用香料中的一种或几种，经配料、混合、包装而成的小麦粉制品预拌粉。

根据所用辅料及加工用途的不同，产品分类为：发酵面制品预拌粉、生湿面预拌粉、生干面预拌粉、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/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 黑小麦粉、谷物杂粮粉应符合GB 2715的规定。
- 2.1.4 豆粉应符合GB 2712的规定。
- 2.1.5 食用淀粉应符合GB 31637的规定。
- 2.1.6 鸡蛋粉、蛋黄粉、鸡蛋白粉应符合GB 2749的规定。
- 2.1.7 谷朊粉应符合GB/T 21924的规定。
- 2.1.8 大豆蛋白应符合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 食糖应符合GB 13104的规定。
- 2.1.11 淀粉糖、麦芽糊精应符合GB 15203的规定。
- 2.1.12 果糖应符合GB/T 20882.3的规定。
- 2.1.13 全糖粉应符合QB/T 4565的规定。
- 2.1.14 乳粉应符合GB 19644的规定。
- 2.1.15 魔芋粉应符合NY/T 494的规定。
- 2.1.16 大豆膳食纤维应符合GB/T 22494的规定。
- 2.1.17 粮谷纤维应符合QB/T 5028的规定。
- 2.1.18 果蔬纤维应符合QB/T 5027的规定。

- 2.1.19 果蔬粉应符合NY/T 1884的规定
- 2.1.20 食用盐应符合GB 2721的规定。
- 2.1.21 味精应符合GB 2720的规定。
- 2.1.22 鸡精调味料、鸡粉调味料、排骨粉调味料、海鲜调味料、牛肉粉调味料、菇精调味料、酱油粉、复合调味料应符合GB 31644的规定。
- 2.1.23 酵母抽提物应符合GB/T 20886.2的规定。
- 2.1.24 香辛料粉应符合GB/T 15691的规定。
- 2.1.25 食品加工用酵母应符合GB 31639的规定。
- 2.1.26 复配添加剂应符合GB 26687的规定。
- 2.1.27 碳酸氢钠应符合GB 1886.2的规定。
- 2.1.28 焦磷酸二氢二钠应符合GB 1886.328的规定。
- 2.1.29 焦磷酸钠应符合GB 1886.339的规定。
- 2.1.30 焦磷酸四钾应符合GB 1886.340的规定。
- 2.1.31 酸式焦磷酸钙应符合GB 1886.326的规定。
- 2.1.32 焦磷酸一氢三钠应符合GB 1886.348的规定。
- 2.1.33 磷酸二氢钙应符合GB 1886.333的规定。
- 2.1.34 磷酸二氢钾应符合GB 1886.337的规定。
- 2.1.35 磷酸氢二铵应符合GB 1886.331的规定。
- 2.1.36 磷酸氢二钾应符合GB 1886.334的规定。
- 2.1.37 磷酸氢钙应符合GB 1886.3的规定。
- 2.1.38 磷酸三钙应符合GB 1886.332的规定。
- 2.1.39 磷酸三钾应符合GB 1886.327的规定。
- 2.1.40 磷酸三钠应符合GB 1886.338的规定。
- 2.1.41 六偏磷酸钠应符合GB 1886.4的规定。
- 2.1.42 三聚磷酸钠应符合GB 1886.335的规定。
- 2.1.43 磷酸二氢钠应符合GB 1886.336的规定。
- 2.1.44 磷酸氢二钠应符合GB 1886.329的规定。
- 2.1.45 酶制剂应符合GB 1886.174的规定。
- 2.1.46 食品用香精应符合GB 30616的规定。
- 2.1.47 食品用香料应符合GB 29938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	≤ 18.0	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
a 仅适用添加磷酸盐的产品； 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、黑小麦粉、全麦粉为主要原料，添加谷物杂粮粉、豆粉、食用淀粉、鸡蛋粉、蛋黄粉、鸡蛋白粉、谷朊粉、大豆蛋白、乳清粉、乳清蛋白粉、食糖、淀粉糖、全糖粉、果糖、麦芽糊精、乳粉、魔芋粉、大豆膳食纤维、粮谷纤维、果蔬纤维、果蔬粉、食用盐、味精、鸡精调味料、鸡粉调味料、排骨粉调味料、海鲜调味料、牛肉粉调味料、菇精调味料、酱油粉、酵母抽提物、香辛料粉、复合调味料、食品加工用酵母、酶制剂、食品添加剂或其复配添加剂[碳酸氢钠、磷酸盐（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）（不适用于生干面预拌粉）]、食品用香精、食品用香料中的一种或几种，经配料、混合、包装而成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。

河南飞天生物科技股份有限公司

QB