



411559S-2026



郑州麦谷香食品科技有限公司企业标准

Q/ZMGX 0002S-2026

冷冻米面制品预拌粉

2026-06-10 发布

2026-06-10 实施

郑州麦谷香食品科技有限公司 发布

前 言

本标准由郑州麦谷香食品科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：史万举、胡熙航。

H N

Q B

冷冻米面制品预拌粉

1 范围

本标准规定了冷冻米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、黑麦粉、褐麦粉、全麦粉、黑全麦粉、褐全麦粉、玉米粉、荞麦粉、大米粉、糯米粉中的一种或几种为主要原料，添加谷物杂粮粉、食用淀粉、豆粉、淀粉糖、食糖、谷朊粉、芝士粉、植脂末、乳清蛋白粉、植物蛋白、燕麦 β -葡聚糖、谷物膳食纤维粉、麦芽糊精、魔芋粉、果蔬粉、墨鱼汁粉、水产动物制品粉、藻类粉、马铃薯雪花全粉、大豆膳食纤维粉、水解胶原蛋白、菊粉、坚果籽类粉、食品添加剂（瓜尔胶、单，双甘油脂肪酸酯、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、酶制剂、结冷胶、琼脂、葡萄糖酸- δ -内酯、甲基纤维素、香兰素、乙基麦芽酚中的一种或几种）或其复配食品添加剂（包含两种以上添加剂）、食品用香精、食品用香料中的一种或几种，经配料、混合、包装制成的非即食冷冻米面制品预拌粉。

根据产品不同可分为不同类别。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB2715 的规定。
- 2.1.2 黑麦粉、褐麦粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.3 全麦粉、黑全麦粉、褐全麦粉应符合 LS/T 3244 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.4 玉米粉、荞麦粉、大米粉、糯米粉、谷物杂粮粉、豆粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.5 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.6 淀粉糖应符合 GB 15203 的规定。
- 2.1.7 食糖应符合 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植物蛋白应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.13燕麦 β -葡聚糖应符合原卫计委公告（2014 年第 20 号）的规定。
- 2.1.14谷物膳食纤维粉应符合 QB/T 5028 的规定。
- 2.1.15麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.16魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.17果蔬粉应符合 GH/T 1456 的规定。
- 2.1.18墨鱼汁粉、水产动物制品粉应符合 GB 10136 的规定。
- 2.1.19藻类粉应符合 GB 19643 的规定。
- 2.1.20马铃薯雪花全粉应符合 SB/T 10752 的规定。
- 2.1.21大豆膳食纤维粉应符合 GB/T 22494 的规定。
- 2.1.22水解胶原蛋白应符合 QB 2732 的规定。
- 2.1.23菊粉应符合原卫生部公告（2009 年第 5 号）的规定。
- 2.1.24坚果籽类粉应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.25瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.26单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.27黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.28磷脂应符合 GB 1886.358 的规定。
- 2.1.29改性大豆磷脂应符合 GB 1886.238 的规定。
- 2.1.30酶解大豆磷脂应符合 GB 30607 的规定。
- 2.1.31羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.32聚丙烯酸钠应符合 GB 29948 的规定。
- 2.1.33卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.34醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 的规定。
- 2.1.35辛烯基琥珀酸淀粉钠应符合 GB 28303 的规定。
- 2.1.36乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.37乙酰化双淀粉己二酸酯应符合 GB 29932 的规定。
- 2.1.38磷酸酯双淀粉应符合 GB 29926 的规定。
- 2.1.39羟丙基淀粉应符合 GB 29930 的规定。
- 2.1.40羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB29931 的规定
- 2.1.41氧化淀粉应符合 GB 29927 的规定。

- 2.1.42 氧化羟丙基淀粉应符合 GB 29933 的规定。
- 2.1.43 酸处理淀粉应符合 GB 29928 的规定。
- 2.1.44 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.45 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。
- 2.1.46 焦磷酸一氢三钠应符合 GB 1886.348 的规定。
- 2.1.47 焦磷酸二氢二钠应符合 GB 1886.328 的规定。
- 2.1.48 磷酸氢二钠应符合 GB 1886.329 的规定。
- 2.1.49 磷酸二氢钠应符合 GB 1886.336 的规定。
- 2.1.50 磷酸二氢钙应符合 GB 1886.333 的规定。
- 2.1.51 磷酸二氢钾应符合 GB 1886.337 的规定。
- 2.1.52 磷酸氢二钾应符合 GB 1886.334 的规定。
- 2.1.53 磷酸氢二铵应符合 GB 1886.331 的规定。
- 2.1.54 磷酸氢钙应符合 GB 1886.3 的规定。
- 2.1.55 磷酸三钾应符合 GB 1886.327 的规定。
- 2.1.56 磷酸三钠应符合 GB 1886.338 的规定。
- 2.1.57 焦磷酸四钾应符合 GB 1886.340 的规定。
- 2.1.58 聚偏磷酸钾应符合 GB 1886.325 的规定。
- 2.1.59 酸式焦磷酸钙应符合 GB 1886.326 的规定。
- 2.1.60 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.61 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.62 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.63 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.64 柠檬酸钠 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.65 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.66 海藻酸钾应符合 GB 29988 的规定。
- 2.1.67 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.68 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.69 酪蛋白酸钠应符合 GB 1886.212 的规定。
- 2.1.70 微晶纤维素应符合 GB 1886.103 的规定。
- 2.1.71 羟丙基甲基纤维素应符合 GB 1886.109 的规定。
- 2.1.72 维生素 C 应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.73 双乙酰酒石酸单双甘油酯应符合 GB 25539 的规定。
- 2.1.74 乳酸脂肪酸甘油酯应符合 GB 1886.93 的规定。

- 2.1.75可溶性大豆多糖应符合 GB 1886.322 的规定。
- 2.1.76赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.77槐豆胶应符合 GB 29945 的规定。
- 2.1.78L-半胱氨酸盐酸盐应符合 GB 1886.75 的规定。
- 2.1.79柠檬酸脂肪酸甘油酯应符合 GB 29951 的规定。
- 2.1.80果胶应符合 GB 25533 的规定。
- 2.1.81海藻酸丙二醇酯应符合 GB 1886.226 的规定。
- 2.1.82碳酸钾应符合 GB 25588 的规定。
- 2.1.83海藻糖应符合 GB/T 20882.7 的规定。
- 2.1.84氯化钾应符合 GB 25585 的规定。
- 2.1.85酶制剂应符合 GB 1886.174 的规定。
- 2.1.86结冷胶应符合 GB 25535 的规定。
- 2.1.87琼脂应符合 GB1886.239 的规定。
- 2.1.88葡萄糖酸- δ -内酯应符合 GB 7657 的规定。
- 2.1.89甲基纤维素应符合 GB 1886.256 的规定。
- 2.1.90香兰素应符合 GB 1886.16 的规定。
- 2.1.91乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.92复配添加剂应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.93食品用香精应符合 GB30616 的规定。
- 2.1.94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	取适量样品置于洁净烧杯中,自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质,嗅其气味。
色泽	具有产品应有的色泽	
气味	具有本品应有的气味和滋味,无焦臭及其他异味	
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	GB 5009.3
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.18	GB 5009.12
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.5 (除大米粉、糯米粉为主料之外产品)	GB 5009.11
无机砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.2 (大米粉、糯米粉为主料产品)	
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤ 20 (以玉米粉为主料产品) 10 (以米粉类为主料产品) 5.0 (小麦粉为主料产品)	GB 5009.22
磷酸盐 (以 PO ₄ ³⁻ 计) ^a , g/kg	≤ 5.0	GB 5009.256
a 仅适用于添加相应食品添加剂的产品; *该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 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.6 其它要求

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。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以小麦粉、黑麦粉、褐麦粉、全麦粉、黑全麦粉、褐全麦粉、玉米粉、荞麦粉、大米粉、糯米粉中的一种或几种为主要原料，添加谷物杂粮粉、食用淀粉、豆粉、淀粉糖、食糖、谷朊粉、芝士粉、植脂末、乳清蛋白粉、植物蛋白、燕麦 β -葡聚糖、谷物膳食纤维粉、麦芽糊精、魔芋粉、果蔬粉、墨鱼汁粉、水产动物制品粉、藻类粉、马铃薯雪花全粉、大豆膳食纤维粉、水解胶原蛋白、菊粉、坚果籽类粉、食品添加剂（瓜尔胶、单，双甘油脂肪酸酯、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、酶制剂、结冷胶、琼脂、葡萄糖酸- δ -内酯、甲基纤维素、香兰素、乙基麦芽酚中的一种或几种）或其复配食品添加剂（包含两种以上添加剂）、食品用香精、食品用香料中的一种或几种，经配料、混合、包装制成的非即食冷冻米面制品预拌粉。

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。

郑州麦谷香食品科技有限公司