



411406S-2026

河南博明食品有限公司企业标准

Q/HBM 0016S-2026

# 肠粉预拌粉

2026-06-01 发布

2026-06-01 实施

河南博明食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南博明食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：孟成、蒋伟伟、金洁、翟佳宁。

H N

Q B

# 肠粉预拌粉

## 1 范围

本标准规定了肠粉预拌粉的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以大米粉、糯米粉、黑米粉、红米粉、糙米粉、胚芽米粉中的一种或几种为主要原料，添加或不添加谷物杂粮粉、小麦粉、小麦胚芽粉（片、粒）、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、粒、丁、碎、片）（冻干或脱水）、红枣粉、大麦苗粉、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、起酥油、食品加工用酵母、食品用香精、食品用香料中的一种或几种，经配料、混合、包装而成的肠粉预拌粉。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 大米粉、糯米粉、黑米粉、红米粉、糙米粉、胚芽米粉、小麦胚芽粉（片、粒）应符合GB 2715的规定。
- 2.1.2 小麦粉应符合GB/T 1355和GB 2715的规定。
- 2.1.3 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 红枣粉、大麦苗粉、果蔬（粉、粒、丁、碎、片）（冻干或脱水）应清洁、卫生、无污染，并符合GB 2762和GB 2763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 起酥油应符合GB/T 38069的规定。
- 2.1.23 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。
- 2.1.24 酵母抽提物应符合GB/T 20886.2的规定。
- 2.1.25 香辛料粉应符合GB/T 15691的规定。
- 2.1.26 食品加工用酵母应符合GB 31639的规定。
- 2.1.27 复配添加剂应符合GB 26687的规定。
- 2.1.28 碳酸氢钠应符合GB 1886.2的规定。
- 2.1.29 焦磷酸二氢二钠应符合GB 1886.328的规定。
- 2.1.30 焦磷酸钠应符合GB 1886.339的规定。
- 2.1.31 焦磷酸四钾应符合GB 1886.340的规定。
- 2.1.32 酸式焦磷酸钙应符合GB 1886.326的规定。
- 2.1.33 焦磷酸一氢三钠应符合GB 1886.348的规定。
- 2.1.34 磷酸二氢钙应符合GB 1886.333的规定。
- 2.1.35 磷酸二氢钾应符合GB 1886.337的规定。
- 2.1.36 磷酸氢二铵应符合GB 1886.331的规定。
- 2.1.37 磷酸氢二钾应符合GB 1886.334的规定。
- 2.1.38 磷酸氢钙应符合GB 1886.3的规定。
- 2.1.39 磷酸三钙应符合GB 1886.332的规定。
- 2.1.40 磷酸三钾应符合GB 1886.327的规定。
- 2.1.41 磷酸三钠应符合GB 1886.338的规定。
- 2.1.42 六偏磷酸钠应符合GB 1886.4的规定。
- 2.1.43 三聚磷酸钠应符合GB 1886.335的规定。
- 2.1.44 磷酸二氢钠应符合GB 1886.336的规定。
- 2.1.45 磷酸氢二钠应符合GB 1886.329的规定。
- 2.1.46 酶制剂应符合GB 1886.174的规定。
- 2.1.47 食品用香精应符合GB 30616的规定。
- 2.1.48 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

色 泽	具有该产品应有的色泽	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
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
无机砷(以 As 计), mg/kg	≤ 0.35 (以糙米粉为原料产品) 0.2 (其它产品)	GB 5009.11
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , μg/kg	≤ 10.0	GB 5009.22

\*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

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

本标准适用于以大米粉、糯米粉、黑米粉、红米粉、糙米粉、胚芽米粉中的一种或几种为主要原料，添加或不添加谷物杂粮粉、小麦粉、小麦胚芽粉（片、粒）、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、粒、丁、碎、片）（冻干或脱水）、红枣粉、大麦苗粉、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、起酥油、食品加工用酵母、食品用香精、食品用香料中的一种或几种，经配料、混合、包装而成的肠粉预拌粉。

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。

河南博明食品有限公司

Q B