



411407S-2026



河南博明食品有限公司企业标准

Q/HBM 0017S-2026

# 煎饼预拌粉

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

# 煎饼预拌粉

## 1 范围

本标准规定了煎饼预拌粉的分类、要求、检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以小麦粉、全麦粉、黑小麦粉、黑全麦粉中的一种或多种为原料，添加谷物杂粮粉、豆粉、小麦胚芽粉（片、粒）、果蔬（粉、粒、丁、碎、片）（冻干或脱水）、薯芋粉、坚果与籽类粉、藻类粉、大豆膳食纤维、粮谷纤维、果蔬纤维、食用淀粉、食糖、淀粉糖、香辛料粉、十三香调味料、固态复合调味料、魔芋粉、香芋粉、芋头粉、大麦苗粉、奇亚籽粉、抹茶粉、咖啡粉、藕粉、栀子粉、大豆蛋白粉、谷朊粉、鸡全蛋粉、鸡蛋黄粉、鸡蛋白粉、乳粉（全脂、脱脂）、乳清粉、可可粉、芝士粉、食用盐、味精、全糖粉、乳糖、海藻糖、菊粉、食用酵母、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、菌菇提取物（香菇、海带）、食品添加剂[碳酸钾、碳酸钠、碳酸钙、碳酸氢钾、碳酸氢钠、碳酸氢铵、柠檬酸钠、海藻酸钠、谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、焦磷酸钠、焦磷酸二氢二钠、磷酸二氢钙、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、磷酸三钙、抗坏血酸（维生素 C）、黄原胶、瓜尔胶、酒石酸氢钾、高粱红、醋酸酯淀粉、单，双甘油脂肪酸酯、葡萄糖酸- $\delta$ -内酯、乙酰化单，双甘油脂肪酸酯、乙酰化二淀粉磷酸酯、羟丙基二淀粉磷酸酯、可溶性大豆多糖、酶制剂中的一种或几种]或其复配添加剂（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，经混合包装而成的煎饼预拌粉。

## 2 要求

### 2.1 原料要求

- 2.1.1 小麦粉、黑小麦粉应符合 GB 1355 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.2 全麦粉、黑全麦粉应符合 LS/T 3244 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.3 谷物杂粮粉、小麦胚芽粉（片、粒）、豆粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.4 薯芋粉应符合 GH/T 1456 的规定。
- 2.1.5 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。
- 2.1.6 奇亚籽粉、坚果与籽类粉应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.7 藻类粉应符合 GB 19643 的规定。
- 2.1.8 大豆膳食纤维应符合 GB/T 22494 的规定。
- 2.1.9 粮谷纤维应符合 QB/T 5028 的规定。
- 2.1.10 果蔬纤维应符合 QB/T 5027 的规定。
- 2.1.11 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。

- 2.1.12 食糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.13 淀粉糖应符合 GB 15203 的规定。
- 2.1.14 香辛料粉、十三香调味料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.15 固态复合调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.16 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.17 香芋粉、芋头粉、大麦苗粉应符合 GH/T 1456 的规定。
- 2.1.18 抹茶粉应符合 GB/T 34778 的规定。
- 2.1.19 咖啡粉应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.20 藕粉应符合 GB/T 25733 的规定。
- 2.1.21 大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 的规定。
- 2.1.22 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 2.1.23 鸡全蛋粉、鸡蛋黄粉、鸡蛋白粉应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.24 乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.25 乳清粉应符合 GB 11674 的规定。
- 2.1.26 可可粉应符合 GB/T 20706 的规定。
- 2.1.27 芝士粉应符合 GB 5420 的规定。
- 2.1.28 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.29 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.30 全糖粉应符合 QB/T 4565 的规定。
- 2.1.31 乳糖应符合 GB 25595 的规定。
- 2.1.32 海藻糖应符合 GB/T 20882.7 的规定。
- 2.1.33 菊粉应符合原卫生部公告（2009 年第 5 号）的规定。
- 2.1.34 食用酵母应符合 GB/T 20886.1 的规定。
- 2.1.35 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。
- 2.1.36 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.37 栀子粉、菌菇提取物应符合 GB 7101 的规定。
- 2.1.38 碳酸钾应符合 GB 25588 的规定。
- 2.1.39 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.40 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.41 碳酸氢钾应符合 GB 1886.247 的规定。
- 2.1.42 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.43 碳酸氢铵应符合 GB 1888 的规定。

- 2.1.44 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.45 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.46 谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 的规定。
- 2.1.47 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.48 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。
- 2.1.49 焦磷酸二氢二钠应符合 GB 1886.328 的规定。
- 2.1.50 磷酸二氢钙应符合 GB 1886.333 的规定。
- 2.1.51 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.52 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.53 磷酸三钙应符合 GB 1886.332 的规定。
- 2.1.54 抗坏血酸（维生素 C）应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.55 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.56 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.57 酒石酸氢钾应符合 GB 25556 的规定。
- 2.1.58 高粱红应符合 GB 1886.32 的规定。
- 2.1.59  $\beta$ -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.60 醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 的规定。
- 2.1.61 单、双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.62 葡萄糖酸- $\delta$ -内酯应符合 GB 7657 的规定。
- 2.1.63 乙酰化单、双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.80 的规定。
- 2.1.64 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.65 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.66 可溶性大豆多糖 GB 1886.322 的规定。
- 2.1.67 酶制剂应符合 GB 1886.174 的规定。
- 2.1.68 复配添加剂、复配油条膨松剂应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.69 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.70 食品用香料应符合 GB 29938 的规定。
- 2.1.71 硫酸铝钾应符合 GB 1886.229 的规定。
- 2.1.72 硫酸铝铵应符合 GB 1886.342 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	具有该产品应有的形态	取适量样品置于洁净白瓷盘中，在自然光下观察性状、色泽，嗅其气味。
色泽、气味	具有该产品应有的色泽，无异味	

### 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, %	≤ 15.0	GB 5009.3
铅* (以Pb计), mg/kg	≤ 0.19	GB 5009.12
磷酸盐 <sup>a</sup> (以PO <sub>4</sub> <sup>3-</sup> 计), g/kg	≤ 5.0	GB 5009.256
注: *指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。 a仅限于添加该食品添加剂的产品检测。		

### 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

出厂检验项目包括: 感官要求、水分、净含量及允许短缺量。型式检验应符合国家相关规定。

## 编制说明

本标准适用于以小麦粉、全麦粉、黑小麦粉、黑全麦粉中的一种或多种为原料，添加谷物杂粮粉、豆粉、小麦胚芽粉（片、粒）、果蔬（粉、粒、丁、碎、片）（冻干或脱水）、薯芋粉、坚果与籽类粉、藻类粉、大豆膳食纤维、粮谷纤维、果蔬纤维、食用淀粉、食糖、淀粉糖、香辛料粉、十三香调味料、固态复合调味料、魔芋粉、香芋粉、芋头粉、大麦苗粉、奇亚籽粉、抹茶粉、咖啡粉、藕粉、栀子粉、大豆蛋白粉、谷朊粉、鸡全蛋粉、鸡蛋黄粉、鸡蛋白粉、乳粉（全脂、脱脂）、乳清粉、可可粉、芝士粉、食用盐、味精、全糖粉、乳糖、海藻糖、菊粉、食用酵母、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、菌菇提取物（香菇、海带）、食品添加剂[碳酸钾、碳酸钠、碳酸钙、碳酸氢钾、碳酸氢钠、碳酸氢铵、柠檬酸钠、海藻酸钠、谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、焦磷酸钠、焦磷酸二氢二钠、磷酸二氢钙、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、磷酸三钙、抗坏血酸（维生素 C）、黄原胶、瓜尔胶、酒石酸氢钾、高粱红、醋酸酯淀粉、单，双甘油脂肪酸酯、葡萄糖酸- $\delta$ -内酯、乙酰化单，双甘油脂肪酸酯、乙酰化二淀粉磷酸酯、羟丙基二淀粉磷酸酯、可溶性大豆多糖、酶制剂中的一种或几种]或其复配添加剂（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，经混合包装而成的煎饼预拌粉。

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》有关规定，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。

本标准所涉及产品在 GB 2760 中的类别为 06.03.02 小麦粉制品。

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