



411829S-2026



河南沛骏食品有限公司企业标准

Q/HPJ 0004S-2026

发酵面制品预拌粉

2026-06-30 发布

2026-06-30 实施

河南沛骏食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南沛骏食品有限公司提出。

本标准起草单位：河南沛骏食品有限公司。

本标准起草人：王秀平。

本标准自发布实施日起替代 Q/HPJ 0004S-2024（备案号 411819S-2024）

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为主要原料，添加或不添加谷物粉（玉米粉、玉米糝、黑麦粉、褐麦粉中的一种或几种）、米粉（粘米粉、糯米粉、红米粉、紫米粉、大米粉、黑米粉、糙米粉、籼米粉、红线米粉中的一种或几种）、杂粮粉（甜荞麦粉、苦荞麦粉、黑苦荞粉、青稞粉、燕麦粉、高粱粉、莜麦粉、薏仁粉、黍米粉、小米粉、稷米粉、藜麦粉、裸麦粉、大黄米粉中的一种或几种）、豆类粉（豌豆粉、黄豆粉、绿豆粉、红豆粉、黑豆粉、芸豆粉、蚕豆粉、白扁豆粉、赤小豆粉、鹰嘴豆粉、青豆粉中的一种或几种）、食用淀粉（食用小麦淀粉、食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、食用木薯淀粉、红薯淀粉、豌豆淀粉、绿豆淀粉中的一种或几种）、果蔬粉【石榴、番石榴（芭乐）、哈密瓜、青梅、酸梅、金桔、沙棘、提子、香蕉、杏、苹果、西瓜、甜瓜、青瓜、刺梨、山楂、柠檬、猕猴桃（奇异果）、杨桃、菠萝、覆盆子、草莓、蓝莓、树莓、蔓越莓、葡萄、黑加仑、橙、芒果、桃、桔子、青桔、荔枝、柚子、西柚、百香果、青柠、李子、桂圆（龙眼）、红枣、杨梅、山竹、无花果、火龙果、樱桃、红毛丹、枸杞、枇杷、黑莓、榴莲、椰子、人参果、牛油果、莲雾、菠萝蜜、番荔枝、桑葚、马铃薯、甘薯、紫薯、木薯、山药、香芋、芋头、橄榄、芹菜、菠菜、甘蓝、白菜、甜菜、南瓜、黄瓜、番茄、香菜、茼蒿、油麦菜、上海青、洋葱、胡萝卜、青萝卜、芦笋、莲藕、黄秋葵、玉米、姜中的一种或几种】、食用菌粉（香菇、猴头菇、草菇、黑木耳、银耳、茶树菇、姬松茸、羊肚菌中的一种或几种）、药食同源原料物质粉【金银花粉、枸杞粉、罗汉果粉、甘草粉、莲子粉、茯苓粉、山药粉、百合粉、菊花粉（滁菊粉、贡菊粉、杭菊粉中的一种或几种）、蒲公英粉、白芷粉、鸡内金粉、陈皮粉、芡实粉、葛根粉、黄芪粉、党参粉、决明子粉、肉苁蓉粉、铁皮石斛粉、西洋参粉、山茱萸粉、天麻粉、杜仲叶粉、小茴香粉、荷叶粉、小蓟粉中的一种或几种】、坚果籽类或其粉【板栗、花生、芝麻、核桃、杏仁、榛子、腰果、巴旦木（扁桃仁）、开心果、松子、葵花籽、夏威夷果、碧根果中的一种或几种】、固态调味料、食用香精、食用香料中的一种或几种，添加酵母，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。

根据产品原料的不同，可将发酵面制品预拌粉分为：馒头发酵预拌粉、花卷发酵预拌粉、豆包发酵预拌粉、包子发酵预拌粉、发糕发酵预拌粉、馅饼发酵预拌粉。

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 玉米粉、玉米糝、黑麦粉、褐麦粉、粘米粉、糯米粉、红米粉、紫米粉、大米粉、黑米粉、糙米粉、籼米粉、红线米粉、甜荞麦粉、苦荞麦粉、黑苦荞粉、青稞粉、燕麦粉、高粱粉、莜麦粉、薏仁粉、黍米粉、小米粉、稷米粉、藜麦粉、裸麦粉、大黄米粉、豌豆粉、黄豆粉、绿豆粉、红豆粉、黑豆粉、芸豆粉、蚕豆粉、白扁豆粉、赤小豆粉、鹰嘴豆粉、青豆粉应符合 GB 2715 的规定。

- 2.1.3 食用淀粉应符合和 GB 31637 的规定。
- 2.1.4 果蔬粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.5 酵母应符合 GB/T 20886.1 和 GB 31639 的规定。
- 2.1.6 坚果籽类或其粉应符合和 GB 19300 的规定。
- 2.1.7 固态调味料应符合和 GB 31644 的规定。
- 2.1.8 药食同源原料物质粉应符合《中华人民共和国药典》的规定。
- 2.1.9 食用菌粉应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.10 食用香精应符合和 GB 30616 的规定。
- 2.1.11 食用香料应符合和 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	粉末状	取 100g 样品，放在洁净卫生白瓷盘中均匀的摊平，在散射光线下仔细观察样品的性状、色泽、嗅其气味，并检查有无外来杂质。
色泽	具有本品应有的色泽	
气味	具有本品特有的气味，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，%	≤ 15	GB 5009.3
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.18	GB 5009.12
镉(以 Cd 计)，mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.15
铬（以 Cr 计），mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.123
总汞(以 Hg 计)，mg/kg	≤ 0.02	GB 5009.17
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
脱氧雪腐镰刀菌烯醇，μg/kg	≤ 1000	GB 5009.111
赈曲霉毒素 A，μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.96
玉米赤霉烯酮，μg/kg	≤ 60	GB 5009.209
苯并[a]芘， μg/kg	≤ 2.0	GB 5009.27
展青霉素， μg/kg	≤ 20（仅适用于添加苹果粉、山楂粉的产品）	GB 5009.185

注：* 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 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；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为主要原料，添加或不添加谷物粉（玉米粉、玉米糝、黑麦粉、褐麦粉中的一种或几种）、米粉（粘米粉、糯米粉、红米粉、紫米粉、大米粉、黑米粉、糙米粉、籼米粉、红线米粉中的一种或几种）、杂粮粉（甜荞麦粉、苦荞麦粉、黑苦荞粉、青稞粉、燕麦粉、高粱粉、莜麦粉、薏仁粉、黍米粉、小米粉、稷米粉、藜麦粉、裸麦粉、大黄米粉中的一种或几种）、豆类粉（豌豆粉、黄豆粉、绿豆粉、红豆粉、黑豆粉、芸豆粉、蚕豆粉、白扁豆粉、赤小豆粉、鹰嘴豆粉、青豆粉中的一种或几种）、食用淀粉（食用小麦淀粉、食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、食用木薯淀粉、红薯淀粉、豌豆淀粉、绿豆淀粉中的一种或几种）、果蔬粉【石榴、番石榴（芭乐）、哈密瓜、青梅、酸梅、金桔、沙棘、提子、香蕉、杏、苹果、西瓜、甜瓜、青瓜、刺梨、山楂、柠檬、猕猴桃（奇异果）、杨桃、菠萝、覆盆子、草莓、蓝莓、树莓、蔓越莓、葡萄、黑加仑、橙、芒果、桃、桔子、青桔、荔枝、柚子、西柚、百香果、青柠、李子、桂圆（龙眼）、红枣、杨梅、山竹、无花果、火龙果、樱桃、红毛丹、枸杞、枇杷、黑莓、榴莲、椰子、人参果、牛油果、莲雾、菠萝蜜、番荔枝、桑葚、马铃薯、甘薯、紫薯、木薯、山药、香芋、芋头、橄榄、芹菜、菠菜、甘蓝、白菜、甜菜、南瓜、黄瓜、番茄、香菜、茼蒿、油麦菜、上海青、洋葱、胡萝卜、青萝卜、芦笋、莲藕、黄秋葵、玉米、姜中的一种或几种】、食用菌粉（香菇、猴头菇、草菇、黑木耳、银耳、茶树菇、姬松茸、羊肚菌中的一种或几种）、药食同源原料物质粉【金银花粉、枸杞粉、罗汉果粉、甘草粉、莲子粉、茯苓粉、山药粉、百合粉、菊花粉（滁菊粉、贡菊粉、杭菊粉中的一种或几种）、蒲公英粉、白芷粉、鸡内金粉、陈皮粉、芡实粉、葛根粉、黄芪粉、党参粉、决明子粉、肉苁蓉粉、铁皮石斛粉、西洋参粉、山茱萸粉、天麻粉、杜仲叶粉、小茴香粉、荷叶粉、小蓟粉中的一种或几种】、坚果籽类或其粉【板栗、花生、芝麻、核桃、杏仁、榛子、腰果、巴旦木（扁桃仁）、开心果、松子、葵花籽、夏威夷果、碧根果中的一种或几种】、固态调味料、食用香精、食用香料中的一种或几种，添加酵母，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》有关规定，特制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南沛骏食品有限公司