



412011S-2026



郑州金诺食品科技有限公司企业标准

Q/ZJS 0007S-2026

发酵面制品预拌粉

2026-07-14 发布

2026-07-14 实施

郑州金诺食品科技有限公司 发布

前 言

本标准由郑州金诺食品科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：段雷鹏、商进烽。

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、全麦粉、褐麦粉、褐全麦粉、黑全麦粉中的一种或几种为主要原料，添加谷物杂粮粉、豆类粉、果蔬粉、食用淀粉、食用小麦麸皮（粉）、小麦胚芽（粉）、谷朊粉、大豆蛋白粉、食用盐、食品加工用酵母、菊粉、圆苞车前子壳粉、抹茶粉、可可粉、梨果仙人掌（果）粉、玫瑰（重瓣红玫瑰）粉、仙草粉、桑叶提取物、人参（人工种植五年及五年以下）粉、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】、银耳粉、猴头菇粉、黑芝麻粉、亚麻籽（粉）、扁桃仁粉（杏仁粉）、食用葡萄糖、白砂糖、味精、鸡精调味料、香辛料粉（GB/T 12729.1 名单中除罂粟之外品种）、酱油粉、奶粉、脱脂奶粉、食用植物油、食用动物油脂、芝士粉、植脂末、乳清蛋白粉、水解植物蛋白、5'-呈味核苷酸二钠（I+G）、酵母抽提物、调味油、芝麻香油、大豆分离蛋白、酪蛋白、墨鱼汁、墨鱼汁粉、大豆磷脂、魔芋粉、麦芽糊精、磷脂、瓜尔胶、单，双甘油脂肪酸酯、黄原胶、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、酒石酸氢钾、海藻酸钠、海藻酸钾、D-异抗坏血酸钠、酪蛋白酸钠、微晶纤维素、羟丙基甲基纤维素、海藻酸丙二醇酯、维生素C（抗坏血酸）、乳酸脂肪酸甘油酯、硬脂酰乳酸钙、硬脂酰乳酸钠、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、碳酸钾、结冷胶、琼脂、葡萄糖酸- δ -内酯、甲基纤维素、木糖醇、酶制剂、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 GB 2715 的规定。

2.1.2 全麦粉应符合 LS/T 3244 的规定。

2.1.3 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。

2.1.4 褐麦粉、褐全麦粉、黑全麦粉、谷物杂粮粉、豆粉应符合 GB 2715、GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。

- 2.1.5 果蔬粉应符合 GB/T 1456 的规定。
- 2.1.6 食用小麦麸皮（粉）应符合 NY/T 3218 的规定。
- 2.1.7 小麦胚芽（粉）应符合 LS/T 3210 的规定。
- 2.1.8 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 2.1.9 大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 的规定。
- 2.1.10 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.11 食品加工用酵母应符合 GB/T 20886.1 和 GB 31639 的规定。
- 2.1.12 菊粉应符合卫生部 2009 年第 5 号公告的规定。
- 2.1.13 圆苞车前子壳粉应符合国家卫生计生委 2014 年第 10 号公告的规定。
- 2.1.14 抹茶粉应符合 GB/T 34778 的规定。
- 2.1.15 可可粉应符合 GB/T 20706 的规定。
- 2.1.16 梨果仙人掌果粉、玫瑰（重瓣红玫瑰）粉应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.17 仙草粉应清洁卫生、无霉变，符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.18 桑叶提取物为水提取物，应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.19 人参（人工种植五年及以下）粉应符合国家卫生计生委 2012 年第 17 号公告的规定。
- 2.1.20 药食同源原料物质粉所用原料应符合《中华人民共和国药典》的规定。
- 2.1.21 银耳粉、猴头菇粉应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.22 黑芝麻粉、扁桃仁粉（杏仁粉）应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.23 亚麻籽（粉）应符合 GB/T 15681 的规定。
- 2.1.24 食用葡萄糖应符合 GB/T 20882.1 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.25 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.26 味精应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.27 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.28 食品用香料应符合 GB 29938 的规定。
- 2.1.29 香辛料粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.30 酱油粉应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.31 奶粉、脱脂奶粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.32 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.33 食用动物油脂应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.34 芝士粉应符合 GB 25192 的规定。
- 2.1.35 植脂末应符合 QB/T 4791 的规定。
- 2.1.36 乳清蛋白粉应符合 GB 11674 的规定。
- 2.1.37 5'-呈味核苷酸二钠（I+G）应符合 GB 1886.171 的规定。

- 2.1.38 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.39 调味油应符合 NY/T 2111 的规定。
- 2.1.40 芝麻香油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.41 水解植物蛋白、大豆分离蛋白应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.42 酪蛋白应符合 GB 31638 的规定。
- 2.1.43 墨鱼汁应干净无异味、无变质，符合 GB 2733、GB 2762、GB 31650 的规定。
- 2.1.44 墨鱼汁粉应符合 GB 10133 的规定。
- 2.1.45 大豆磷脂应符合 GB 1886.358 的规定。
- 2.1.46 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.47 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.48 磷脂应符合 GB 1886.358 的规定。
- 2.1.49 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.50 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.51 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.52 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.53 聚丙烯酸钠应符合 GB 29948 的规定。
- 2.1.54 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.55 醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 的规定。
- 2.1.56 辛烯基琥珀酸淀粉钠应符合 GB 1886.370 的规定。
- 2.1.57 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.58 乙酰化双淀粉己二酸酯应符合 GB 29932 的规定。
- 2.1.59 磷酸酯双淀粉应符合 GB 29926 的规定。
- 2.1.60 羟丙基淀粉应符合 GB 29930 的规定。
- 2.1.61 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.62 氧化淀粉应符合 GB 29927 的规定。
- 2.1.63 氧化羟丙基淀粉应符合 GB 29933 的规定。
- 2.1.64 酸处理淀粉应符合 GB 29928 的规定。
- 2.1.65 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.66 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。
- 2.1.67 焦磷酸一氢三钠应符合 GB 1886.348 的规定。
- 2.1.68 焦磷酸二氢二钠应符合 GB 1886.328 的规定。
- 2.1.69 磷酸氢二钠应符合 GB 1886.329 的规定。
- 2.1.70 磷酸二氢钠应符合 GB 1886.336 的规定。

- 2.1.71 磷酸二氢钙应符合 GB 1886.333 的规定。
- 2.1.72 磷酸二氢钾应符合 GB 1886.337 的规定。
- 2.1.73 磷酸氢二钾应符合 GB 1886.334 的规定。
- 2.1.74 磷酸氢二铵应符合 GB 1886.331 的规定。
- 2.1.75 磷酸氢钙应符合 GB 1886.3 的规定。
- 2.1.76 磷酸三钾应符合 GB 1886.327 的规定。
- 2.1.77 磷酸三钠应符合 GB 1886.338 的规定。
- 2.1.78 焦磷酸四钾应符合 GB 1886.340 的规定。
- 2.1.79 聚偏磷酸钾应符合 GB 1886.325 的规定。
- 2.1.80 酸式焦磷酸钙应符合 GB 1886.326 的规定。
- 2.1.81 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.82 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.83 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.84 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.85 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.86 酒石酸氢钾应符合 GB 25556 的规定。
- 2.1.87 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.88 海藻酸钾应符合 GB 29988 的规定。
- 2.1.89 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.90 酪蛋白酸钠应符合 GB 1886.212 的规定。
- 2.1.91 微晶纤维素应符合 GB 1886.103 的规定。
- 2.1.92 羟丙基甲基纤维素应符合 GB 1886.109 的规定。
- 2.1.93 海藻酸丙二醇酯应符合 GB 1886.226 的规定。
- 2.1.94 维生素 C（抗坏血酸）应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.95 乳酸脂肪酸甘油酯应符合 GB 1886.93 的规定。
- 2.1.96 硬脂酰乳酸钙应符合 GB 1886.179 的规定。
- 2.1.97 硬脂酰乳酸钠应符合 GB 1886.92 的规定。
- 2.1.98 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.99 槐豆胶应符合 GB 29945 的规定。
- 2.1.100 L-半胱氨酸盐酸盐应符合 GB 1886.75 的规定。
- 2.1.101 柠檬酸脂肪酸甘油酯应符合 GB 29951 的规定。
- 2.1.102 果胶应符合 GB 25533 的规定。
- 2.1.103 碳酸钾应符合 GB 25588 的规定。

- 2.1.104 结冷胶应符合 GB 25535 的规定。
- 2.1.105 琼脂应符合 GB 1886.239 的规定。
- 2.1.106 葡萄糖酸- δ -内酯应符合 GB 7657 的规定。
- 2.1.107 甲基纤维素应符合 GB 1886.256 的规定。
- 2.1.108 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.109 酶制剂应符合 GB 1886.174 的规定。
- 2.1.110 食品用香精应符合 GB 30616 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、含有少量晶体及颗粒物	取适量样品,放在洁净卫生白瓷盘中均匀的摊平,自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质,鼻嗅其气味,品其滋味。
色泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有该品种应有的气、滋味,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, %	$\leq$ 18	GB 5009.3
*铅(以 Pb 计), mg/kg	$\leq$ 0.18	GB 5009.12
镉(以 Cd 计), mg/kg	$\leq$ 0.1	GB 5009.15
总汞(以 Hg 计), mg/kg	$\leq$ 0.02	GB 5009.17
铬(以 Cr 计), mg/kg	$\leq$ 1.0	GB 5009.123
总砷(以 As 计), mg/kg	$\leq$ 0.5	GB 5009.11
黄曲霉毒素 B ₁ , μ g/kg	$\leq$ 5.0	GB 5009.22
脱氧雪腐镰刀菌烯醇, μ g/kg	$\leq$ 1000	GB 5009.111
赈曲霉毒素A, μ g/kg	$\leq$ 5.0	GB 5009.96
玉米赤霉烯酮, μ g/kg	$\leq$ 60	GB 5009.209
总磷酸盐 ^a (以 PO ₄ ³⁻ 计), g/kg	$\leq$ 5.0	GB 5009.256

苯并[a]芘， μg/kg	≤	2.0	GB 5009.27
注：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。 a 仅适用于添加相应食品添加剂的产品。			

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、全麦粉、褐麦粉、褐全麦粉、黑全麦粉中的一种或几种为主要原料，添加谷物杂粮粉、豆类粉、果蔬粉、食用淀粉、食用小麦麸皮（粉）、小麦胚芽（粉）、谷朊粉、大豆蛋白粉、食用盐、食品加工用酵母、菊粉、圆苞车前子壳粉、抹茶粉、可可粉、梨果仙人掌（果）粉、玫瑰（重瓣红玫瑰）粉、仙草粉、桑叶提取物、人参（人工种植五年及五年以下）粉、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】、银耳粉、猴头菇粉、黑芝麻粉、亚麻籽（粉）、扁桃仁粉（杏仁粉）、食用葡萄糖、白砂糖、味精、鸡精调味料、香辛料粉（GB/T 12729.1 名单中除罂粟之外品种）、酱油粉、奶粉、脱脂奶粉、食用植物油、食用动物油脂、芝士粉、植脂末、乳清蛋白粉、水解植物蛋白、5'-呈味核苷酸二钠（I+G）、酵母抽提物、调味油、芝麻香油、大豆分离蛋白、酪蛋白、墨鱼汁、墨鱼汁粉、大豆磷脂、魔芋粉、麦芽糊精、磷脂、瓜尔胶、单，双甘油脂肪酸酯、黄原胶、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、酒石酸氢钾、海藻酸钠、海藻酸钾、D-异抗坏血酸钠、酪蛋白酸钠、微晶纤维素、羟丙基甲基纤维素、海藻酸丙二醇酯、维生素C（抗坏血酸）、乳酸脂肪酸甘油酯、硬脂酰乳酸钙、硬脂酰乳酸钠、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、碳酸钾、结冷胶、琼脂、葡萄糖酸- δ -内酯、甲基纤维素、木糖醇、酶制剂、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。

郑州金诺食品科技有限公司