



412412S-2026



河南源康食品有限公司企业标准

Q/HYKS 0004S-2026

# 冷冻米面制品预拌粉

2026-08-24 发布

2026-08-24 实施

河南源康食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南源康食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：霍洋。

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，添加食用盐、蛋清粉、全蛋粉、蛋黄粉、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  $\beta$ -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、海藻糖、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、氯化钾、酶制剂、结冷胶、琼脂、葡萄糖酸- $\delta$ -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（包含两种及以上添加剂）、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 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.6 蛋清粉、全蛋粉、蛋黄粉应符合 GB 2749 的规定。

- 2.1.7食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.8淀粉糖应符合 GB 15203 的规定。
- 2.1.9食糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.10谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 2.1.11芝士粉应符合 GB 5420 的规定。
- 2.1.12植脂末应符合 QB/T 4791 的规定。
- 2.1.13乳清蛋白粉应符合 GB 11674 的规定。
- 2.1.14植物蛋白应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.15燕麦  $\beta$ -葡聚糖应符合原卫计委公告（2014 年第 20 号）的规定。
- 2.1.16谷物膳食纤维粉应符合 QB/T 5028 的规定。
- 2.1.17麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.18魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.19果蔬粉应符合 GH/T 1456 的规定。
- 2.1.20墨鱼汁粉、水产动物制品粉应符合 GB 10136 的规定。
- 2.1.21藻类粉应符合 GB 19643 的规定。
- 2.1.22马铃薯雪花全粉应符合 SB/T 10752 的规定。
- 2.1.23大豆膳食纤维粉应符合 GB/T 22494 的规定。
- 2.1.24水解胶原蛋白应符合 QB 2732 的规定。
- 2.1.25菊粉应符合原卫生部公告（2009 年第 5 号）的规定。
- 2.1.26坚果籽类粉应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.27瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.28单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.29黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.30磷脂应符合 GB 1886.358 的规定。
- 2.1.31改性大豆磷脂应符合 GB 1886.238 的规定。
- 2.1.32酶解大豆磷脂应符合 GB 30607 的规定。
- 2.1.33羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.34聚丙烯酸钠应符合 GB 29948 的规定。
- 2.1.35卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.36醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 的规定。
- 2.1.37辛烯基琥珀酸淀粉钠应符合 GB 28303 的规定。
- 2.1.38乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.39乙酰化双淀粉己二酸酯应符合 GB 29932 的规定。

- 2.1.40 磷酸酯双淀粉应符合 GB 29926 的规定。
- 2.1.41 羟丙基淀粉应符合 GB 29930 的规定。
- 2.1.42 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB29931 的规定。
- 2.1.43 氧化淀粉应符合 GB 29927 的规定。
- 2.1.44 氧化羟丙基淀粉应符合 GB 29933 的规定。
- 2.1.45 酸处理淀粉应符合 GB 29928 的规定。
- 2.1.46 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.47 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。
- 2.1.48 焦磷酸一氢三钠应符合 GB 1886.348 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 磷酸氢二钠应符合 GB 1886.329 的规定。
- 2.1.51 磷酸二氢钠应符合 GB 1886.336 的规定。
- 2.1.52 磷酸二氢钙应符合 GB 1886.333 的规定。
- 2.1.53 磷酸二氢钾应符合 GB 1886.337 的规定。
- 2.1.54 磷酸氢二钾应符合 GB 1886.334 的规定。
- 2.1.55 磷酸氢二铵应符合 GB 1886.331 的规定。
- 2.1.56 磷酸氢钙应符合 GB 1886.3 的规定。
- 2.1.57 磷酸三钾应符合 GB 1886.327 的规定。
- 2.1.58 磷酸三钠应符合 GB 1886.338 的规定。
- 2.1.59 焦磷酸四钾应符合 GB 1886.340 的规定。
- 2.1.60 聚偏磷酸钾应符合 GB 1886.325 的规定。
- 2.1.61 酸式焦磷酸钙应符合 GB 1886.326 的规定。
- 2.1.62 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.63 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.64 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.65 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.66 柠檬酸钠 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.67 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.68 海藻酸钾应符合 GB 29988 的规定。
- 2.1.69 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.70 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.71 酪蛋白酸钠应符合 GB 1886.212 的规定。
- 2.1.72 微晶纤维素应符合 GB 1886.103 的规定。

- 2.1.73羟丙基甲基纤维素应符合 GB 1886.109 的规定。
- 2.1.74维生素 C 应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.75双乙酰酒石酸单双甘油酯应符合 GB 25539 的规定。
- 2.1.76乳酸脂肪酸甘油酯应符合 GB 1886.93 的规定。
- 2.1.77可溶性大豆多糖应符合 GB 1886.322 的规定。
- 2.1.78赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.79槐豆胶应符合 GB 29945 的规定。
- 2.1.80L-半胱氨酸盐酸盐应符合 GB 1886.75 的规定。
- 2.1.81柠檬酸脂肪酸甘油酯应符合 GB 29951 的规定。
- 2.1.82果胶应符合 GB 25533 的规定。
- 2.1.83海藻酸丙二醇酯应符合 GB 1886.226 的规定。
- 2.1.84碳酸钾应符合 GB 25588 的规定。
- 2.1.85海藻糖应符合 GB/T 20882.7 的规定。
- 2.1.86氯化钾应符合 GB 25585 的规定。
- 2.1.87酶制剂应符合 GB 1886.174 的规定。
- 2.1.88结冷胶应符合 GB 25535 的规定。
- 2.1.89琼脂应符合 GB1886.239 的规定。
- 2.1.90葡萄糖酸-δ-内酯应符合 GB 7657 的规定。
- 2.1.91甲基纤维素应符合 GB 1886.256 的规定。
- 2.1.92香兰素应符合 GB 1886.16 的规定。
- 2.1.93乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.94复配添加剂应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.95食品用香精应符合 GB30616 的规定。
- 2.1.96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 <sub>1</sub> μg/kg                                 | ≤<br>20（以玉米粉为主料产品）<br>10（以米粉类为主料产品）<br>5. 0（小麦粉为主料产品） | GB 5009. 22  |
| 磷酸盐（以 PO <sub>4</sub> <sup>3-</sup> 计） <sup>a</sup> ， g/kg | ≤ 5. 0                                                | GB 5009. 256 |
| a 仅适用于添加相应食品添加剂的产品；<br>*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，添加食用盐、蛋清粉、全蛋粉、蛋黄粉、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 $\beta$ -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、海藻糖、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、氯化钾、酶制剂、结冷胶、琼脂、葡萄糖酸- $\delta$ -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（包含两种及以上添加剂）、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。

河南源康食品有限公司