



412465S-2026



河南新孚望新材料科技有限公司企业标准

Q/HXFW 0002S-2026

发酵面制品预拌粉

2026-08-25 发布

2026-08-25 实施

河南新孚望新材料科技有限公司 发布

前 言

本标准中附录A为规范性附录。

本标准由河南新孚望新材料科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：丁世海、孙春芳、谢军红。

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、检验规则等要求。

本标准适用于以小麦粉为主要原料，添加谷物杂粮粉、豆粉、果蔬粉、食用菌粉、坚果籽类粉、藻类粉、食用淀粉、食糖、淀粉糖、奇亚籽粉、抹茶粉、咖啡粉、藕粉、鸡全蛋粉、鸡蛋黄粉、鸡蛋白粉、乳粉、全脂乳粉、乳清粉、可可粉、芝士粉、干酪（粉）、食用盐、味精、全糖粉、乳糖、海藻糖、菊粉、食用酵母、高直链玉米抗性淀粉（RS2）、粮谷膳食纤维粉、果蔬膳食纤维粉、大豆膳食纤维粉、聚葡萄糖（水溶性膳食纤维）、抗性糊精、魔芋粉、食用酵母、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、酶制剂、高粱红、醋酸酯淀粉、硬脂酰乳酸钙、硬脂酰乳酸钠、葡萄糖酸- δ -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、食品用香精]中的一种或几种，经混合包装而成的发酵面制品预拌粉。

根据原辅料不同可分为不同产品。

2 要求

2.1 原料要求

- 2.1.1 小麦粉应符合 GB 1355 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.2 谷物杂粮粉、豆粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.3 果蔬粉应符合 GH/T 1456 的规定。
- 2.1.4 奇亚籽粉应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.5 咖啡粉应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.6 藕粉应符合 GB/T 25733 的规定。
- 2.1.7 抹茶粉应符合 GB/T 34778 的规定。
- 2.1.8 食用菌粉应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.9 藻类粉应符合 GB 19643 的规定。
- 2.1.10 大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 的规定。
- 2.1.11 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 2.1.12 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.13 坚果与籽类制品应符合 GB 19300 的规定。

- 2.1.14 食糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.15 淀粉糖应符合 GB 15203 的规定。
- 2.1.16 鸡全蛋粉、鸡蛋黄粉、鸡蛋白粉应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.17 乳粉、全脂乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.18 乳清粉应符合 GB 11674 的规定。
- 2.1.19 可可粉应符合 GB/T 20706 的规定。
- 2.1.20 干酪、芝士粉应符合 GB 5420 的规定。
- 2.1.21 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.22 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.23 全糖粉应符合 QB/T 4565 的规定。
- 2.1.24 乳糖应符合 GB 25595 的规定。
- 2.1.25 海藻糖应符合 GB/T 20882.7 的规定。
- 2.1.26 菊粉应符合原卫生部《关于批准菊粉、多聚果糖为新资源食品的公告》（2009 年第 5 号）的规定。
- 2.1.27 高直链玉米抗性淀粉（RS2）应符合 T/YLSPJS 001 的规定。
- 2.1.28 粮谷膳食纤维粉应符合 QB/T 5028 的规定。
- 2.1.29 果蔬膳食纤维粉应符合 QB/T 5027 的规定。
- 2.1.30 大豆膳食纤维粉应符合 GB/T 22494 的规定。
- 2.1.31 聚葡萄糖（水溶性膳食纤维）应符合 GB 1886.385 的规定。
- 2.1.32 抗性糊精应符合原卫生部公告（2012 年第 16 号）的规定。
- 2.1.33 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.34 食用酵母应符合 GB 31639 的规定。
- 2.1.35 碳酸钾应符合 GB 25588 的规定。
- 2.1.36 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.37 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.38 碳酸氢钾应符合 GB 1886.247 的规定。
- 2.1.39 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.40 碳酸氢铵应符合 GB 1888 的规定。
- 2.1.41 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.42 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.43 谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 的规定。
- 2.1.44 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.45 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。

- 2.1.46 焦磷酸二氢二钠应符合 GB 1886.328 的规定。
- 2.1.47 磷酸二氢钙应符合 GB 1886.333 的规定。
- 2.1.48 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.49 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.50 磷酸三钙应符合 GB 1886.332 的规定。
- 2.1.51 抗坏血酸（维生素 C）应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.52 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.53 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.54 酒石酸氢钾应符合 GB 25556 的规定。
- 2.1.55 酶制剂应符合 GB 1886.174 的规定。
- 2.1.56 高粱红应符合 GB 1886.32 的规定。
- 2.1.57 醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 的规定。
- 2.1.58 硬脂酰乳酸钙应符合 GB 1886.179 的规定。
- 2.1.59 硬脂酰乳酸钠应符合 GB 1886.92 的规定。
- 2.1.60 葡萄糖酸- δ -内酯应符合 GB 7657 的规定。
- 2.1.61 乙酰化单、双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.80 的规定。
- 2.1.62 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.63 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.64 可溶性大豆多糖 GB 1886.322 的规定。
- 2.1.65 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	具有产品应有的性状	取样品适量，置于白色洁净瓷盘中，自然光下，用肉眼观察其性状、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，% ≤	15.0	GB 5009.3

铅*（以Pb计），mg/kg	≤	0.19	GB 5009.12
黄曲霉毒素B ₁ ，μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
磷酸盐 ^a （以PO ₄ ³⁻ 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。



410636S-2026



河南泰利杰生物科技有限公司企业标准

Q/HTSK 0002S-2026

聚葡萄糖（可溶性膳食纤维）

2026-03-24 发布

2026-03-24 实施

河南泰利杰生物科技有限公司 发布

前 言

本标准由河南泰利杰生物科技有限公司提出。

本标准起草单位：河南泰利杰生物科技有限公司。

本标准主要起草人：郭方杰、郭泽宇、钱新艳、牛俊莉、武晓敏。

本标准自发布之日起替代Q/HTSK 0002S-2024《聚葡萄糖(可溶性膳食纤维)》、Q/HTSK 0016S-2022《可溶性膳食纤维(液体聚葡萄糖)》。

H N
Q B

聚葡萄糖（可溶性膳食纤维）

1 范围

本标准规定了聚葡萄糖（可溶性膳食纤维）的要求，以及检验方法、检验规则等。

本标准适用于以葡萄糖、山梨糖醇、柠檬酸或磷酸按一定比例混合，在高温下加热聚合并精制的聚葡萄糖（可溶性膳食纤维）及中和、脱色后的聚葡萄糖（可溶性膳食纤维）产品。也可进一步用镍催化或膜过滤进行部分氢化，以减少残留的葡萄糖。

2 分类

2.1 按工艺分为聚葡萄糖、中和、脱色后的聚葡萄糖、镍催化或膜过滤后的聚葡萄糖。

2.2 按形态分为固体产品和液体产品。

3 要求

3.1 原辅料要求

3.1.1 葡萄糖应符合 GB/T 20880、GB/T 20882.1 和 GB 15203 的规定。

3.1.2 山梨糖醇应符合 GB 1886.187 的规定。

3.1.3 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

3.1.4 磷酸应符合 GB 1886.15 的规定。

3.1.5 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

3.2 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
	固体	液体	
性状	颗粒状或粉末状	粘稠状透明液体	取适量样品，倒入一洁净白瓷器或无色透明烧杯中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
色泽	白色至微黄色	白色、微黄色至黄色	
气味	无异味		
滋味	酸、甜适口		
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
	聚葡萄糖		中和、脱色后的聚葡萄糖		镍催化或膜过滤后的聚葡萄糖		
	固体	液体	固体	液体	固体	液体	

聚葡萄糖（以干基、无灰分计），w/%	≥	90						GB 1886.385
干燥失重，w/%	≤	4.0	/	4.0	/	4.0	/	GB 5009.3
干物质（固形物），w/%	≥	/	67.5	/	67.5	/	67.5	GB/T 23528.2
总灰分，w/%	≤	0.3		2.0		0.3		GB 5009.4
pH		2.5~7.0						GB 1886.385
还原糖（以葡萄糖计），w/%	≤	/		/		0.5		GB 5009.7
葡萄糖和山梨糖醇（以干基、无灰分计），w/%	≤	6.0						GB 1886.385
1, 6-脱水-D-葡萄糖（以干基、无灰分计），w/%	≤	4.0						GB 1886.385
5-羟甲基糠醛（以干基、无灰分计），w/%	≤	0.1		0.05				GB 1886.385
砷（As）/（mg/kg或mg/L）	≤	0.5						GB 5009.11或GB 5009.76
铅*（Pb）/（mg/kg或mg/L）	≤	0.4						GB 5009.12或GB 5009.75
镉(Ni)/（mg/kg 或 mg/L）	≤	/		/		2.0		GB 5009.138

注：*该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

2.4 微生物指标

微生物指标应符合表 3 的规定。

表3 微生物指标

项 目	采样方案*及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g或CFU/mL	5	2	10 ⁵	10 ⁶	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g或CFU/mL	5	2	10	100	GB 4789.3中的平板计数法
沙门氏菌, /25g或25mL	5	0	0	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, /25g或25mL	5	0	0	-	GB 4789.10
霉菌, CFU/g或CFU/mL	≤	20（50）			GB 4789.15
酵母, CFU/g或CFU/mL	≤	20（50）			GB 4789.15

注：1、*样品的采样及处理按GB 4789.1执行。

2、括号中的限量值适用于液体产品。

2.5 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。

2.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其它要求

食品添加剂应符合 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；农药最大残留限量应符合 GB 2763 的规定。

4 检验

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、聚葡萄糖、干燥失重、干物质（固形物）、总灰分、pH、还原糖（镍催化或膜过滤后的聚葡萄糖）、葡萄糖和山梨糖醇、1,6-脱水-D-葡萄糖、5-羟甲基糠醛、菌落总数、大肠菌群。型式检验按照国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以葡萄糖、山梨糖醇、柠檬酸或磷酸按一定比例混合，在高温下加热聚合并精制的聚葡萄糖（可溶性膳食纤维）及中和、脱色后的聚葡萄糖（可溶性膳食纤维）产品。也可进一步用镍催化或膜过滤进行部分氢化，以减少残留的葡萄糖。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，参照 GB 1886.385《食品安全国家标准 食品添加剂 聚葡萄糖》及 GB 15203《食品安全国家标准 淀粉糖》要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准根据国家卫计委国卫食品评便函[2014]241号函关于“聚葡萄糖是膳食纤维来源之一，也是列入《食品添加剂使用标准》（GB2760）和《食品营养强化剂使用标准》（GB14880）的品种。聚葡萄糖可作为普通食品原料管理”的规定，以其作为普通食品，制定本企业标准的依据。

本标准中镍指标参照 GB 1886.187 的规定。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 1886.385 及 GB 2762 的规定。

河南泰利杰生物科技有限公司

编制说明

本标准适用于以小麦粉为主要原料，添加谷物杂粮粉、豆粉、果蔬粉、食用菌粉、坚果籽类粉、藻类粉、食用淀粉、食糖、淀粉糖、奇亚籽粉、抹茶粉、咖啡粉、藕粉、鸡全蛋粉、鸡蛋黄粉、鸡蛋白粉、乳粉、全脂乳粉、乳清粉、可可粉、芝士粉、干酪（粉）、食用盐、味精、全糖粉、乳糖、海藻糖、菊粉、食用酵母、高直链玉米抗性淀粉（RS2）、粮谷膳食纤维粉、果蔬膳食纤维粉、大豆膳食纤维粉、聚葡萄糖（水溶性膳食纤维）、抗性糊精、魔芋粉、食用酵母、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、酶制剂、高粱红、醋酸酯淀粉、硬脂酰乳酸钙、硬脂酰乳酸钠、葡萄糖酸- δ -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、食品用香精]中的一种或几种，经混合包装而成的发酵面制品预拌粉。

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》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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南新孚望新材料科技有限公司