



413041S-2017



河南盈嘉生物科技有限公司企业标准

Q/HYS 0004S-2017

---

# 预拌粉

2017-12-19 发布

2017-12-19 实施

---

河南盈嘉生物科技有限公司 发布

## 前 言

企业标准按 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》的规则要求编写。

本标准由河南盈嘉生物科技有限公司提出。

本标准起草单位：河南盈嘉生物科技有限公司。

本标准主要起草人：崔中祥。

H N

Q B

# 预拌粉

## 1 范围

本标准规定了预拌粉的分类、要求，以及试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等要求。

本标准适用于以玉米淀粉、魔芋粉、白砂糖、食用盐上述原料的一至多种为主要原料，添加麦芽糖、食用葡萄糖、麦芽糊精、鸡粉调味料、鸡精调味料、鲑鱼调味料、扇贝粉调味料、虾粉调味料、菇精粉调味料、咖喱粉、酵母抽提物、葱粉、洋葱粉、大蒜粉、姜粉、胡椒粉、辣椒粉、芫荽粉、香茅粉、八角粉、丁香粉、花椒粉中的一至多种为辅料，添加食品添加剂谷氨酸钠、碳酸氢钠、焦磷酸二氢二钠、黄原胶（又名汉生胶）、瓜尔胶、甜菜红、柠檬酸、单，双甘油脂肪酸酯、羟丙基二淀粉磷酸酯、氧化淀粉、氧化羟丙基淀粉、磷酸酯双淀粉、乙酰化双淀粉己二酸酯、食用香精（红豆味香精、香芋味香精、石榴味香精、菠萝味香精、香蕉味香精、绿豆味香精）中的一至多种经前处理、调配、加工、包装等主要工艺加工制成的预拌粉产品。本产品为非即食类预拌粉，需熟制后食用。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 玉米淀粉应符合 GB/T 8883、GB31637、GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.2 魔芋粉应符合 NY/T494 的规定。
- 2.1.3 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB13104 的规定。
- 2.1.4 食用盐应符合 GB 2721 的规定。
- 2.1.5 麦芽糖应符合 GB/T 20883 和 GB15203 的规定。
- 2.1.6 葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB15203 的规定。
- 2.1.7 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.8 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.9 鲑鱼粉调味料、扇贝粉调味料、虾粉调味料应符合 GB/T 10485、GB 10133 的规定。
- 2.1.10 菇精粉调味料应符合 SB/T 10484 的规定。
- 2.1.11 咖喱粉应符合 GB/T 22266 的规定。
- 2.1.12 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 2.1.13 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB15203 的规定。
- 2.1.14 葱粉、洋葱粉、大蒜粉、姜粉、胡椒粉、辣椒粉、芫荽粉、香茅粉、八角粉、丁香粉、花椒粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.15 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.16 谷氨酸钠应符合 GB/T 8967 的规定。
- 2.1.17 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.18 焦磷酸二氢二钠应符合 GB 25567 的规定。
- 2.1.19 黄原胶（又名汉生胶）应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.20 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.21 甜菜红应符合 GB 1886.111 的规定。
- 2.1.22 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.23 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。

- 2.1.24 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.25 氧化淀粉应符合 GB29927 的规定。
- 2.1.26 氧化羟丙基淀粉应符合 GB 29933 的规定。
- 2.1.27 磷酸酯双淀粉应符合 GB29926 的规定。
- 2.1.28 乙酰化双淀粉己二酸酯应符合 GB 29932 的规定。
- 2.1.29 食用香精应符合 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	试验方法
性状	粉状、小颗粒状。允许有部分原料颗粒。	从样品中取出10克，倒入一洁净烧杯中，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，加热后品其滋味
色泽	具有产品本身应有的色泽	
气味	具有产品本身应有的气味、无异味	
滋味	具有产品本身应有的滋味	
杂质	无肉眼可见杂质	

## 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	≤ 20.0	GB 5009.3
食用盐(以NaCl计), g/100g	≤ 20.0	GB 5009.44
*铅(以Pb计), mg/kg	≤ 0.45	GB 5009.12
总砷(以As计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
镉(以Cd计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.15
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22

注：\*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

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。

## 3 检验

出厂检验项目包括感官指标、净含量、水分。型式检验按国家有关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以玉米淀粉、魔芋粉、白砂糖、食用盐上述原料的一至多种为主要原料，添加麦芽糖、食用葡萄糖、麦芽糊精、鸡粉调味料、鸡精调味料、鲣鱼调味料、扇贝粉调味料、虾粉调味料、菇精粉调味料、咖喱粉、酵母抽提物、葱粉、洋葱粉、大蒜粉、姜粉、胡椒粉、辣椒粉、芫荽粉、香茅粉、八角粉、丁香粉、花椒粉中的一至多种为辅料，添加食品添加剂谷氨酸钠、碳酸氢钠、焦磷酸二氢二钠、黄原胶（又名汉生胶）、瓜尔胶、甜菜红、柠檬酸、单，双甘油脂肪酸酯、羟丙基二淀粉磷酸酯、氧化淀粉、氧化羟丙基淀粉、磷酸酯双淀粉、乙酰化双淀粉己二酸酯、食用香精（红豆味香精、香芋味香精、石榴味香精、菠萝味香精、香蕉味香精、绿豆味香精）中的一至多种经前处理、调配、加工、包装等主要工艺加工制成的预拌粉产品。本产品为非即食类预拌粉，需熟制后食用。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，参照相关国标、行标的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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南盈嘉生物科技有限公司

2017年10月31日