



410086S-2026



河南科拓生物科技有限公司企业标准

Q/KTSW 0003S-2026

# 冷冻米面制品预拌粉

2026-01-19 发布

2026-01-19 实施

河南科拓生物科技有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南科拓生物科技有限公司提出并起草。

本标准起草单位：河南科拓生物科技有限公司。

本标准主要起草人：郭燕、田丽亚、郭会姣、田楠。

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要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以小麦粉、玉米粉、荞麦粉、大米粉、糯米粉中的一种或几种为主要原料，添加食用淀粉（玉米淀粉、木薯淀粉、马铃薯淀粉、甘薯淀粉、绿豆淀粉、小麦淀粉、豌豆淀粉、糯玉米淀粉、莲藕淀粉、大米淀粉、糯米淀粉、小米淀粉中的一种或几种）、绿豆粉、黄豆粉、豌豆粉、食用葡萄糖、白砂糖、谷朊粉、芝士粉、植脂末【葡糖糖浆、氢化植物油、乳清粉、白砂糖、乳粉、食用盐、食品添加剂（酪蛋白酸钠、磷酸二氢钾、单，双甘油脂肪酸酯、硬脂酰乳酸钠）】、乳清蛋白粉、大豆分离蛋白、大豆蛋白粉、酪蛋白、豌豆蛋白、燕麦 $\beta$ -葡聚糖、小麦膳食纤维粉、燕麦膳食纤维粉、麦芽糊精、魔芋粉、瓜尔胶、单，双甘油脂肪酸酯、谷氨酰胺转氨酶、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、海藻糖、氯化钾、葡糖氧化酶、半纤维素酶、脂肪酶、木聚糖酶、 $\alpha$ -淀粉酶、结冷胶、琼脂、葡萄糖酸- $\delta$ -内酯、甲基纤维素、墨鱼汁粉、马铃薯雪花全粉、大豆膳食纤维粉、水解胶原蛋白、菊粉、香兰素、乙基麦芽酚、姜黄味香精、玉米香精、花生香精、奶味香精、酸奶香精、牛肉膏香精、猪肉膏香精、鸡肉膏香精、麻椒精油、藤椒精油、辣椒精油、黑胡椒精油、花椒油树脂、黑胡椒油树脂中的一种或几种，经配料、混合、包装制成的非即食冷冻米面制品预拌粉，作为冷冻米面制品的配料使用。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。

- 2.1.2 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB2715 的规定。
- 2.1.3 玉米粉应符合 GB/T 10463 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.4 荞麦粉应符合 GB/T 35028 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.5 糯米粉、大米粉、黄豆粉、豌豆粉、绿豆粉应符合 GB2715 的规定。
- 2.1.6 食用葡萄糖应符合 GB 20882.1 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.7 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.8 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 2.1.9 芝士粉应符合 GB 5420 的规定。
- 2.1.10 植脂末应符合 QB/T 4791 的规定。
- 2.1.11 乳清蛋白粉应符合 GB 11674 的规定。
- 2.1.12 大豆分离蛋白应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.13 大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 的规定。
- 2.1.14 酪蛋白应符合 GB 31638 的规定。
- 2.1.15 麦芽糊精应符合 GB/T 20082.6 的规定。
- 2.1.16 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.18 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.19 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.20 谷氨酰胺转氨酶应符合 GB 1886.174 的规定。
- 2.1.21 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.22 磷脂应符合 GB 1886.358 的规定。
- 2.1.23 酶解大豆磷脂应符合 GB 30607 的规定。
- 2.1.24 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.25 聚丙烯酸钠应符合 GB 29948 的规定。
- 2.1.26 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.27 醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 的规定。
- 2.1.28 辛烯基琥珀酸淀粉钠应符合 GB 28303 的规定。
- 2.1.29 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.30 乙酰化双淀粉己二酸酯应符合 GB 29932 的规定。
- 2.1.31 磷酸酯双淀粉应符合 GB 29926 的规定。
- 2.1.32 羟丙基淀粉应符合 GB 29930 的规定。
- 2.1.33 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB29931 的规定。
- 2.1.34 氧化淀粉应符合 GB 29927 的规定。
- 2.1.35 氧化羟丙基淀粉应符合 GB 29933 的规定。

- 2.1.36 酸处理淀粉应符合 GB 29928 的规定。
- 2.1.37 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.38 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。
- 2.1.39 焦磷酸一氢三钠应符合 GB 1886.348 的规定。
- 2.1.40 焦磷酸二氢二钠应符合 GB 1886.328 的规定。
- 2.1.41 磷酸氢二钠应符合 GB 1886.329 的规定。
- 2.1.42 磷酸二氢钠应符合 GB 1886.336 的规定。
- 2.1.43 磷酸二氢钙应符合 GB 1886.333 的规定。
- 2.1.44 磷酸二氢钾应符合 GB 1886.337 的规定。
- 2.1.45 磷酸氢二钾应符合 GB 1886.334 的规定。
- 2.1.46 磷酸氢二铵应符合 GB 1886.331 的规定。
- 2.1.47 磷酸氢钙应符合 GB 1886.3 的规定。
- 2.1.48 磷酸三钾应符合 GB 1886.327 的规定。
- 2.1.49 磷酸三钠应符合 GB 1886.338 的规定。
- 2.1.50 焦磷酸四钾应符合 GB 1886.340 的规定。
- 2.1.51 聚偏磷酸钾应符合 GB 1886.325 的规定。
- 2.1.52 酸式焦磷酸钙应符合 GB 1886.326 的规定。
- 2.1.53 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.54 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.55 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.56 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.57 柠檬酸钠 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.58 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.59 海藻酸钾应符合 GB 29988 的规定。
- 2.1.60 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.61 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.62 酪蛋白酸钠应符合 GB 1886.212 的规定。
- 2.1.63 微晶纤维素应符合 GB 1886.103 的规定。
- 2.1.64 羟丙基甲基纤维素应符合 GB 1886.109 的规定。
- 2.1.65 维生素 C 应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.66 双乙酰酒石酸单双甘油酯应符合 GB 25539 的规定。
- 2.1.67 乳酸脂肪酸甘油酯应符合 GB 1886.93 的规定。
- 2.1.68 可溶性大豆多糖应符合 GB 1886.322 的规定。

- 2.1.69 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.70 槐豆胶应符合 GB 29945 的规定。
- 2.1.71 L-半胱氨酸盐酸盐应符合 GB 1886.75 的规定。
- 2.1.72 柠檬酸脂肪酸甘油酯应符合 GB 29951 的规定。
- 2.1.73 果胶应符合 GB 25533 的规定。
- 2.1.74 海藻酸丙二醇酯应符合 GB 1886.226 的规定。
- 2.1.75 碳酸钾应符合 GB 25588 的规定。
- 2.1.76 海藻糖应符合 GB/T 20882.7 的规定。
- 2.1.77 氯化钾应符合 GB 25585 的规定。
- 2.1.78 葡糖氧化酶、半纤维素酶、脂肪酶、木聚糖酶、 $\alpha$ -淀粉酶应符合 GB 1886.174 的规定。
- 2.1.79 结冷胶应符合 GB 25535 的规定。
- 2.1.80 琼脂应符合 GB1886.239 的规定。
- 2.1.81 葡萄糖酸- $\delta$ -内酯应符合 GB 7657 的规定。
- 2.1.82 甲基纤维素应符合 GB 1886.256 的规定。
- 2.1.83 墨鱼汁粉应符合 GB 10133 的规定。
- 2.1.84 马铃薯雪花全粉应符合 SB/T 10752 的规定。
- 2.1.85 大豆膳食纤维粉应符合 GB/T 22494 的规定。
- 2.1.86 水解胶原蛋白应符合 QB 2732 的规定。
- 2.1.87 菊粉应符合 GB/T 41377 的规定。
- 2.1.88 香兰素应符合 GB 1886.16 的规定。
- 2.1.89 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.90 姜黄味香精、玉米香精、花生香精、奶味香精、酸奶香精、牛肉膏香精、猪肉膏香精、鸡肉膏香精、麻椒精油、藤椒精油、辣椒精油、黑胡椒精油、花椒油树脂、黑胡椒油树脂应符合 GB30616 的规定。
- 2.1.91 豌豆蛋白应符合 Q/DFS 0001S-2022 的规定。
- 2.1.92 小麦膳食纤维粉、燕麦膳食纤维粉应符合 Q/HNTX 0004S-2019 的规定。
- 2.1.93 改性大豆磷脂应符合 GB 1886.238 的规定。
- 2.1.94 燕麦  $\beta$ -葡聚糖应符合 GB Q/ZKSP 0002S-2021 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 $\leq$	18	GB 5009.3
铬 (以 Cr 计), mg/g $\leq$	1.0	GB 5009.123
总汞(以 Hg 计), mg/g $\leq$	0.02	GB 5009.17
镉 (以 Cd 计), mg/kg $\leq$	0.1	GB 5009.15
	0.2	
*铅 (以 Pb 计), mg/kg $\leq$	0.18	GB 5009.12
总砷 (以 As 计), mg/kg $\leq$	0.5	GB 5009.11
无机砷 (以 As 计), mg/kg $\leq$	0.2	
苯并 (a) 芘, $\mu$ g/kg $\leq$	2.0	GB 5009.27
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , $\mu$	20	

g/kg ≤	仅适用于米粉类冷冻米面制品预拌粉	10	GB 5009. 22
	仅适用于小麦粉类冷冻米面制品预拌粉	5.0	
脱氧雪腐镰刀菌 烯醇 μg/kg ≤	仅适用于小麦粉类冷冻米面制品预拌粉、玉 米粉类冷冻米面制品预拌粉	1000	GB 5009. 111
赭曲霉毒素 A μ g/kg ≤	仅适用于小麦粉类冷冻米面制品预拌粉、玉 米粉类冷冻米面制品预拌粉、米粉类冷冻米 面制品预拌粉	5.0	GB 5009. 96
玉米赤霉烯酮 μg/kg ≤	仅适用于小麦粉类冷冻米面制品预拌粉、玉 米粉类冷冻米面制品预拌粉	60	GB 5009. 209
总磷酸盐（以磷酸根 $PO_4^{3-}$ 计） <sup>a</sup> , g/kg ≤		5.0	GB 5009. 256
注：*该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、铅、总砷、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

冷冻米面制品预拌粉是以小麦粉、玉米粉、荞麦粉、大米粉、糯米粉中的一种或几种为主要原料，添加食用淀粉（玉米淀粉、木薯淀粉、马铃薯淀粉、甘薯淀粉、绿豆淀粉、小麦淀粉、豌豆淀粉、糯玉米淀粉、莲藕淀粉、大米淀粉、糯米淀粉、小米淀粉中的一种或几种）、绿豆粉、黄豆粉、豌豆粉、食用葡萄糖、白砂糖、谷朊粉、芝士粉、植脂末【葡糖糖浆、氢化植物油、乳清粉、白砂糖、乳粉、食用盐、食品添加剂（酪蛋白酸钠、磷酸二氢钾、单，双甘油脂肪酸酯、硬脂酰乳酸钠）】、乳清蛋白粉、大豆分离蛋白、大豆蛋白粉、酪蛋白、豌豆蛋白、燕麦 $\beta$ -葡聚糖、小麦膳食纤维粉、燕麦膳食纤维粉、麦芽糊精、魔芋粉、瓜尔胶、单，双甘油脂肪酸酯、谷氨酰胺转氨酶、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、海藻糖、氯化钾、葡糖氧化酶、半纤维素酶、脂肪酶、木聚糖酶、 $\alpha$ -淀粉酶、结冷胶、琼脂、葡萄糖酸- $\delta$ -内酯、甲基纤维素、墨鱼汁粉、马铃薯雪花全粉、大豆膳食纤维粉、水解胶原蛋白、菊粉、香兰素、乙基麦芽酚、姜黄味香精、玉米香精、花生香精、奶味香精、酸奶香精、牛肉膏香精、猪肉膏香精、鸡肉膏香精、麻椒精油、藤椒精油、辣椒精油、黑胡椒精油、花椒油树脂、黑胡椒油树脂中的一种或几种，经配料、混合、包装制成的非即食冷冻米面制品预拌粉，作为冷冻米面制品的配料使用。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，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。