



410087S-2026



河南想念面粉有限公司企业标准

Q/HNXN 0021S-2026

# 冷冻面米制品预拌粉

2026-01-19 发布

2026-01-19 实施

河南想念面粉有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南想念面粉有限公司提出。

本标准主要起草单位：河南想念面粉有限公司。

本标准主要起草人：孙君庚、王建、咎青佳。

H N

Q B

# 冷冻面米制品预拌粉

## 1 范围

本标准规定了冷冻面米制品预拌粉的分类、要求、检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以小麦粉、大米粉、糯米粉、黑米粉、紫米粉、青稞粉、荞麦粉、燕麦粉中的一种或多种为原料，添加谷物杂粮粉（片）、豆粉、果蔬粉、果蔬粒、食用菌粉(香菇、银耳、猴头菇、平菇、木耳、松茸中的一种或几种)、坚果与籽类制品、食用淀粉、藻类粉（海带、海苔、紫菜中的一种或几种）、食糖、淀粉糖、固态复合调味料、茶粉、百合粉、山药粉、莲子粉、茯苓粉、芡实粉、红枣粉、枸杞粉、黑枸杞粉、黑桑葚粉、红薯粉、紫薯粉、魔芋粉、香芋粉、魔芋粉、芋头粉、大麦苗粉（大麦若叶青汁粉）、奇亚籽（粉）、抹茶粉、咖啡粉、藕粉、大豆蛋白粉、谷朊粉、鸡全蛋粉、鸡蛋黄粉、鸡蛋白粉、乳粉、全脂乳粉、乳清粉、可可粉、食用盐、味精、全糖粉、乳糖、海藻糖、菊粉、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）、瓜尔胶、果胶、卡拉胶、明胶、结冷胶、醋酸酯淀粉、羧甲基纤维素钠、单，双甘油脂肪酸酯、葡萄糖酸- $\delta$ -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、氧化羟丙基淀粉、羟丙基淀粉、可溶性大豆多糖、酶制剂]中的一种或几种，经混合包装而成的冷冻面米制品预拌粉。

根据原料及用途不同分为：冷冻饺子皮预拌粉、冷冻面条预拌粉、冷冻汤圆预拌粉、冷冻包子预拌粉、冷冻馄饨皮预拌粉、冷冻意面预拌粉、冷冻烧麦预拌粉、冷冻油条预拌粉、冷冻馅饼预拌粉、冷冻手抓饼预拌粉、冷冻馒头预拌粉、冷冻花卷预拌粉、冷冻烩面预拌粉。

## 2 要求

### 2.1 原料要求

- 2.1.1 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.2 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.3 大米粉、糯米粉、黑米粉、紫米粉、青稞粉、荞麦粉、燕麦粉、谷物杂粮粉（片）、豆粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.4 果蔬粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.5 果蔬粒应卫生、无污染、无霉变，符合 GB2762、GB2763 的规定。
- 2.1.6 食用菌粉应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.7 坚果与籽类制品应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.8 藻类粉应符合 GB 19643 的规定。
- 2.1.9 食糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.10 淀粉糖应符合 GB 15203 的规定。
- 2.1.11 固态复合调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.12 茶粉应符合 NY/T 2672 的规定。

- 2.1.13 百合粉、山药粉、莲子粉、茯苓粉、芡实粉、红枣粉、枸杞粉、黑枸杞粉、黑桑葚粉应符合《中华人名共和国药典》的规定。
- 2.1.14 红薯粉、紫薯粉、魔芋粉、香芋粉、魔芋粉、芋头粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.15 大麦苗粉（大麦若叶青汁粉）、小麦苗粉应卫生、无污染、无霉变，符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.16 奇亚籽（粉）应符合奇亚籽应符合《关于批准塔格糖等 6 种新食品原料的公告》（2014 年第 10 号）的规定。
- 2.1.17 抹茶粉应符合 GB/T 34778 的规定。
- 2.1.18 咖啡粉应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.19 藕粉应符合 GB/T 25733 的规定。
- 2.1.20 大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 的规定。
- 2.1.21 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 2.1.22 鸡全蛋粉、鸡蛋黄粉、鸡蛋白粉应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.23 乳粉、全脂乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.24 乳清粉应符合 GB 11674 的规定。
- 2.1.25 可可粉应符合 GB/T 20706 的规定。
- 2.1.26 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.27 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.28 全糖粉应符合 QB/T 4565 的规定。
- 2.1.29 乳糖应符合 GB 25595 的规定。
- 2.1.30 海藻糖应符合 GB/T 20882.7 的规定。
- 2.1.31 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。
- 2.1.32 碳酸钾应符合 GB 25588 的规定。
- 2.1.33 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.34 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.35 硫酸钙应符合 GB 1886.6 的规定。
- 2.1.36 碳酸氢钾应符合 GB 1886.247 的规定。
- 2.1.37 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.38 碳酸氢铵应符合 GB 1888 的规定。
- 2.1.39 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.40 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.41 谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 的规定。
- 2.1.42 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。

- 2.1.43 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。
- 2.1.44 焦磷酸二氢二钠应符合 GB 1886.328 的规定。
- 2.1.45 磷酸二氢钙应符合 GB 1886.333 的规定。
- 2.1.46 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.47 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.48 磷酸三钙应符合 GB 1886.332 的规定。
- 2.1.49 抗坏血酸（维生素 C）应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.50 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.51 果胶应符合 GB 25533 的规定。
- 2.1.52 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.53 明胶应符合 GB 6783 的规定。
- 2.1.54 结冷胶应符合 GB 25535 的规定。
- 2.1.55 醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 的规定。
- 2.1.56 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.57 单、双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.58 葡萄糖酸- $\delta$ -内酯应符合 GB 7657 的规定。
- 2.1.59 乙酰化单、双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.80 的规定。
- 2.1.60 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 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 氧化羟丙基淀粉应符合 GB 29933 的规定。
- 2.1.63 羟丙基淀粉应符合 GB 29930 的规定。
- 2.1.64 可溶性大豆多糖应符合 GB 1886.322 的规定。
- 2.1.65 酶制剂应符合 GB 1886.174 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	具有该产品应有的形态	取适量样品置于洁净白瓷盘中，在自然光下观察性状、色泽，嗅其气味。
色泽、气味	具有该产品应有的色泽，无异味	

## 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
无机砷 <sup>b</sup> , mg/kg	≤	0.2	GB 5009.11
黄曲霉毒素B <sub>1</sub> , μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
磷酸盐 <sup>a</sup> (以PO <sub>4</sub> <sup>3-</sup> 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。 b仅限于以大米粉、糯米粉、黑米粉、紫米粉为主要原料的产品检测。			

## 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。型式检验应符合国家相关规定。

## 编制说明

本标准适用于以小麦粉、大米粉、糯米粉、黑米粉、紫米粉、青稞粉、荞麦粉、燕麦粉中的一种或多种为原料，添加谷物杂粮粉（片）、豆粉、果蔬粉、果蔬粒、食用菌粉(香菇、银耳、猴头菇、平菇、木耳、松茸中的一种或几种)、坚果与籽类制品、食用淀粉、藻类粉（海带、海苔、紫菜中的一种或几种）、食糖、淀粉糖、固态复合调味料、茶粉、百合粉、山药粉、莲子粉、茯苓粉、芡实粉、红枣粉、枸杞粉、黑枸杞粉、黑桑葚粉、红薯粉、紫薯粉、魔芋粉、香芋粉、魔芋粉、芋头粉、大麦苗粉（大麦若叶青汁粉）、奇亚籽（粉）、抹茶粉、咖啡粉、藕粉、大豆蛋白粉、谷朊粉、鸡全蛋粉、鸡蛋黄粉、鸡蛋白粉、乳粉、全脂乳粉、乳清粉、可可粉、食用盐、味精、全糖粉、乳糖、海藻糖、菊粉、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）、瓜尔胶、果胶、卡拉胶、明胶、结冷胶、醋酸酯淀粉、羧甲基纤维素钠、单，双甘油脂肪酸酯、葡萄糖酸- $\delta$ -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、氧化羟丙基淀粉、羟丙基淀粉、可溶性大豆多糖、酶制剂]中的一种或几种，经混合包装而成的冷冻面米制品预拌粉。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。

河南想念面粉有限公司

