

Q/ZML 0007S-2026



中粮面业（漯河）有限公司企业标准

Q/ZML 0007S-2026

生湿面制品预拌粉

2026-02-10 发布

2026-02-10 实施

中粮面业（漯河）有限公司 发布

前 言

本标准由中粮面业（漯河）有限公司提出。

本标准起草单位：中粮面业（漯河）有限公司。

本标准主要起草人：黄浩、张会涛、赵磊。

本标准同样适用的制造企业：

中粮（郑州）粮油工业有限公司（地址：郑州经济技术开发区航海东路 1746 号）、

中粮面业（濮阳）有限公司（地址：河南省濮阳市石化路东段路南）、

中粮面业（武汉）有限公司（地址：武汉市蔡甸经济开发区凤凰山工业园凤凰路 20 号）、

中粮面业（安阳）有限公司（地址：河南省安阳市汤阴县产业集聚区工兴大道东 1 号）。

生湿面制品预拌粉

1 范围

本标准规定了生湿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或生湿面制品专用小麦粉为主要原料，添加或不添加黄豆粉（大豆粉）、大豆蛋白粉、谷朊粉、玉米粉、绿豆粉、荞麦粉、红豆粉、赤小豆粉、豌豆粉、小米粉、燕麦粉、黑小麦粉、青稞粉、黑米粉、苦荞麦粉、黑豆粉、黄米粉、藜麦粉、高粱粉、大米粉、小麦胚(胚片、胚粉)、食用小麦麸、果蔬粉（菠菜粉、胡萝卜粉、南瓜粉、红薯粉、紫薯粉、马铃薯粉、山药粉、核桃粉、枸杞粉、红枣粉）、魔芋精粉、海藻粉、小麦膳食纤维粉、燕麦膳食纤维粉、全麦粉、马铃薯变性淀粉、玉米变性淀粉、木薯变性淀粉中的一种或多种，添加或不添加食品添加剂丙二醇、丙酸及其钠盐、钙盐（包括丙酸，丙酸钠，丙酸钙）、栀子黄、硬脂酰乳酸钠、硬脂酰乳酸钙、焦磷酸二氢二钠、磷酸二氢钙、磷酸三钙、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、磷酸二氢钠、磷酸二氢钾、磷酸氢钙、葡萄糖酸- δ -内酯、葡萄糖氧化酶（来源：米曲霉*Aspergillus oryzae*）、脂肪酶（来源：米曲霉*Aspergillus oryzae*）、 α -淀粉酶（来源：米曲霉*Aspergillus oryzae*）、半纤维素酶（来源：黑曲霉*Aspergillus niger*）、木聚糖酶（来源：米曲霉*Aspergillus oryzae*）、谷氨酰胺转氨酶（来源：茂原链轮丝菌*Streptomyces mobaraensis*）中一种或多种，添加或不添加食品加工用酵母，按一定比例经称量配料、物理混合、包装制成的非即食类食品加工用生湿面制品预拌粉，用于面条、饺子皮、烩面坯等生湿面制品的制作加工。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 小麦粉应符合GB/T 1355的规定。

2.1.2 马铃薯变性淀粉、玉米变性淀粉、木薯变性淀粉应符合GB 31637的规定。

2.1.3 谷朊粉应符合GB/T 21924的规定。

2.1.4 大豆蛋白粉应符合GB/T 22493的规定。

2.1.5 玉米粉应符合GB/T 10463的规定。

2.1.6 荞麦粉应符合GB/T 35028的规定。

2.1.7 青稞粉应符合LS/T 3324的规定。

2.1.8 小麦胚（胚片、胚粉）应符合LS/T 3210的规定。

2.1.9 食用小麦麸应符合NY/T 3218或者GB/T 42225的规定。

2.1.10 果蔬粉应符合NY/T 1884的规定。

2.1.11 全麦粉应符合LS/T 3244的规定。

2.1.12 三聚磷酸钠应符合GB 1886.335的规定。

2.1.13 磷酸二氢钙应符合GB 1886.333的规定。

2.1.14 磷酸三钙应符合GB 1886.332的规定。

2.1.15 焦磷酸钠应符合GB 1886.339的规定。

- 2.1.16 磷酸氢钙应符合GB 1886.3的规定。
- 2.1.17 磷酸二氢钾应符合GB 1886.337的规定。
- 2.1.18 磷酸二氢钠应符合GB 1886.336的规定。
- 2.1.19 硬脂酰乳酸钙应符合GB 1886.179的规定。
- 2.1.20 硬脂酰乳酸钠应符合GB 1886.92的规定。
- 2.1.21 焦磷酸二氢二钠应符合GB 1886.328的规定。
- 2.1.22 丙二醇应符合GB 29216的规定。
- 2.1.23 栀子黄应符合GB 7912的规定。
- 2.1.24 葡萄糖酸- δ -内酯应符合GB 7657的规定。
- 2.1.25 α -淀粉酶（来源：米曲霉Aspergillus oryzae）、 β -淀粉酶（来源：弯曲芽孢杆菌Bacillus flexus）、木聚糖酶（来源：米曲霉Aspergillus oryzae）、脂肪酶（来源：米曲霉Aspergillus oryzae）、葡糖氧化酶（来源：米曲霉Aspergillus oryzae）、谷氨酰胺转氨酶（来源：茂原链轮丝菌Streptomyces mobaraensis）应符合GB 1886.174的规定。
- 2.1.26 食品加工用酵母应符合GB 31639的规定。
- 2.1.27 生湿面制品专用小麦粉应符合GB/T 8607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	呈干燥、疏松的粉末状或微粒状，无霉变和结块。	取 20-50 克样品，置于洁净的白色瓷盘中，在自然光下目测、鼻嗅、口尝，对性状、色泽、气滋味、杂质进行检验。
色泽	具有该品种应有的色泽，且均匀一致。	
气滋味	具有该品种应有的气滋味，无异味。	
杂质	无肉眼可见的杂质	

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/ (%)	≤ 14.5	GB 5009.3
铅 ^{注1} (以 Pb 计)/ (mg/kg)	≤ 0.18	GB 5009.12
镉(以 Cd 计)/ (mg/kg)	≤ 0.1	GB 5009.15
总汞(以 Hg 计)/ (mg/kg)	≤ 0.02	GB 5009.17
总砷(以 As 计)/ (mg/kg)	≤ 0.5	GB 5009.11
黄曲霉毒素 B ₁ / (μg/kg)	≤ 5.0	GB 5009.22

脱氧雪腐镰刀菌烯醇/ (μg/kg)	≤	1000	GB 5009.111
玉米赤霉烯酮/ (μg/kg)	≤	60	GB 5009.209
赭曲霉毒素 A/ (μg/kg)	≤	5.0	GB 5009.96
磷酸盐 (以PO ₄ ³⁻ 计) ^{注2} / (g/kg)	≤	5.0	GB 5009.256
铬 (以Cr计) / (mg/kg)	≤	1.0	GB 5009.123
苯并[a]芘/ (μg/kg)	≤	2.0	GB 5009.27
丙酸 (以丙酸计) ^{注2} / (g/kg)	≤	0.25	GB 5009.120
栀子黄 ^{注2} / (g/kg)	≤	1.0	GB 5009.149
注 1: 指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。			
注 2: 适用于添加该食品添加剂的产品。			

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：感官要求、净含量及允许短缺量、理化指标中的水分。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准是以小麦粉或生湿面制品专用小麦粉为主要原料，添加或不添加黄豆粉（大豆粉）、大豆蛋白粉、谷朊粉、玉米粉、绿豆粉、荞麦粉、红豆粉、赤小豆粉、豌豆粉、小米粉、燕麦粉、黑小麦粉、青稞粉、黑米粉、苦荞麦粉、黑豆粉、黄米粉、藜麦粉、高粱粉、大米粉、小麦胚（胚片、胚粉）、食用小麦麸、果蔬粉（菠菜粉、胡萝卜粉、南瓜粉、红薯粉、紫薯粉、马铃薯粉、山药粉、核桃粉、枸杞粉、红枣粉）、魔芋精粉、海藻粉、小麦膳食纤维粉、燕麦膳食纤维粉、全麦粉、马铃薯变性淀粉、玉米变性淀粉、木薯变性淀粉中的一种或多种，添加或不添加食品添加剂丙二醇、丙酸及其钠盐、钙盐（包括丙酸，丙酸钠，丙酸钙）、栀子黄、硬脂酰乳酸钠、硬脂酰乳酸钙、焦磷酸二氢二钠、磷酸二氢钙、磷酸三钙、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、磷酸二氢钠、磷酸二氢钾、磷酸氢钙、葡萄糖酸- δ -内酯、葡糖氧化酶（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、脂肪酶（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、 α -淀粉酶（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、半纤维素酶（来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*）、木聚糖酶（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、谷氨酰胺转氨酶（来源：茂原链轮丝菌 *Streptomyces mobaraensis*）中一种或多种，添加或不添加食品加工用酵母，按一定比例经称量配料、物理混合、包装制成的非即食类食品加工用生湿面制品预拌粉，用于面条、饺子皮、烩面坯等生湿面制品的制作加工。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 规定。

中粮面业（漯河）有限公司