



410260 S-2026



郑州博大面粉有限公司企业标准

Q/ZBM 0010S-2026

小麦粉制品预拌粉

2026-02-02 发布

2026-02-02 实施

郑州博大面粉有限公司 发布

前 言

本标准由郑州博大面粉有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：张海伟、王新献、张建青、丁艳红。

H N

Q B

小麦粉制品预拌粉

1 范围

本标准规定了小麦粉制品预拌粉要求、分类、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以小麦粉、全麦粉、褐麦粉、褐全麦粉、黑全麦粉中的一种或几种为主要原料，添加谷物粉（小麦粉、玉米粉、玉米糝、黑麦粉、褐麦粉、全麦粉、褐全麦粉、黑全麦粉中的一种或几种）、米粉（粘米粉、糯米粉、红米粉、紫米粉、大米粉、黑米粉、糙米粉、籼米粉、红线米粉中的一种或几种）、杂粮粉（甜荞麦粉、苦荞麦粉、黑苦荞粉、青稞粉、燕麦粉、高粱粉、莜麦粉、薏仁粉、黍米粉、小米粉、稷米粉、藜麦粉、裸麦粉、大黄米粉中的一种或几种）、豆类粉（豌豆粉、黄豆粉、绿豆粉、红豆粉、黑豆粉、芸豆粉、蚕豆粉、白扁豆粉、赤小豆粉、鹰嘴豆粉、青豆粉中的一种或几种）、果蔬粉（南瓜粉、紫薯粉、菠菜粉、胡萝卜粉、番茄粉、火龙果粉、芒果粉、菠萝粉、榴莲粉、苹果粉、香芋粉、蓝莓粉、红枣粉、甜菜根粉、西蓝花粉、羽衣甘蓝粉、大麦青汁粉、桂圆粉、山楂粉、木瓜粉、凤梨粉、乌梅粉、沙棘粉、桑葚粉、芋头粉、红薯粉、柠檬粉、蔓越莓粉、芹菜粉、土豆粉、黄瓜粉中的一种或几种）、淀粉（食用小麦淀粉、食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、木薯淀粉、绿豆淀粉、豌豆淀粉、红薯淀粉中的一种或几种）、食用小麦麸皮（粉）、小麦胚芽（粉）、黑芝麻粉、谷朊粉、大豆蛋白粉、食用盐、食品加工用酵母、菊粉、圆苞车前子壳粉、抹茶粉、可可粉、梨果仙人掌（果）粉、香蕉粉、树莓粉、阿萨伊果粉、葡萄粉、水蜜桃粉、玫瑰（重瓣红玫瑰）粉、草莓粉、仙草粉、桑叶提取物、芡实粉、葛根粉、猴头菇粉、扁桃仁粉（杏仁粉）、人参（人工种植五年及五年以下）粉、药食同源原料物质粉【金银花粉、枸杞粉、罗汉果粉、甘草粉、莲子粉、茯苓粉、山药粉、百合粉、菊花粉（滁菊粉、贡菊粉、杭菊粉中的一种或几种）、蒲公英粉、白芷粉、鸡内金粉、陈皮粉、黄芪粉、党参粉、决明子粉、肉苁蓉粉、铁皮石斛粉、西洋参粉、山茱萸粉、天麻粉、杜仲叶粉、小茴香粉、荷叶粉、小蓟粉中的一种或几种】、银耳粉、黑枸杞粉、荞麦米、亚麻籽（粉）、复配小麦粉面粉处理剂【维生素C、 α -淀粉酶（来源黑曲霉 *Aspergillus niger*）、脂肪酶（来源黑曲霉 *Aspergillus niger*）、半纤维素酶（来源黑曲霉 *Aspergillus niger*）、木聚糖酶（来源枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*）、葡萄糖氧化酶（来源米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、葡糖淀粉酶（来源黑曲霉 *Aspergillus niger*）、丝氨酸蛋白酶（来源 *Fusarium venenatum*）、蛋白酶（来源黑曲霉 *Aspergillus niger*）、麦芽糖淀粉酶（来源枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*）、谷氨酰胺转氨酶（来源茂原链轮丝菌 *Streptomyces mobaraensis*）、食用玉米淀粉中的几种】中的一种或几种，按一定比例经配料、混合、包装而成的小麦粉制品预拌粉。

按用途不同，可分为：发酵面制品预拌粉、生湿面制品预拌粉、生干面制品预拌粉、油炸面制品预拌粉。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 小麦粉、褐麦粉、黑麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.2 全麦粉、黑全麦、褐全麦粉应符合 LS/T 3244 的规定。
- 2.1.3 糯米粉应符合 LS/T 3240 的规定。
- 2.1.4 甜荞麦粉、苦荞麦粉、黑苦荞粉应符合 GB/T 35028 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.5 玉米粉应符合 GB/T 10463 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.6 莜麦粉应符合 GB/T 13360 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.7 玉米糝应符合 GB/T 22496 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.8 高粱粉应符合 DB37/T 1401 的规定。
- 2.1.9 燕麦粉应符合 NY/T 892 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.10 食品加工用酵母应符合 GB 31639 的规定。
- 2.1.11 粘米粉、大黄米粉、豌豆粉、黄豆粉、绿豆粉、红豆粉、黑豆粉、芸豆粉、蚕豆粉、白扁豆粉、赤小豆粉、鹰嘴豆粉、青豆粉、黍米粉、小米粉、稷米粉、藜麦粉、红米粉、紫米粉、大米粉、黑米粉、糙米粉、粳米粉、红线米粉、裸麦粉、青稞粉、荞麦米、黑芝麻粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.12 食用小麦麸皮（粉）应符合 NY/T 3218 的规定。
- 2.1.13 小麦胚芽（粉）应符合 LS/T 3210 的规定。
- 2.1.14 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 2.1.15 食用小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.16 食用马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.17 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.18 木薯淀粉应符合 GB/T 29343 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.19 绿豆淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.20 豌豆淀粉应符合 GB 31637 和 GB/T38572 的规定。
- 2.1.21 红薯淀粉应符合 GB/T 34321 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.22 菊粉应符合原卫生部公告（2009 年第 5 号）的规定。
- 2.1.23 圆苞车前子壳粉应符合国家卫生和计划生育委员会《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。
- 2.1.24 仙草粉应清洁、卫生、无霉变，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.25 梨果仙人掌果粉、香蕉粉、树莓粉、阿萨伊果粉、葡萄粉、水蜜桃粉、玫瑰（重瓣红玫瑰）粉、银耳粉、草莓粉、蜂蜜粉、抹茶粉、枸杞粉应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.26 茶粉应符合 NY/T 2672 的规定。
- 2.1.27 可可粉应符合 GB/T 20706 的规定。
- 2.1.28 桑叶提取物应符合 T/SDCMIATQW 02 的规定；

- 2.1.29 芡实粉 T/HQSC 004 的规定。
- 2.1.30 葛根粉应符合 GB/T 30637 的规定。
- 2.1.31 薏仁粉应符合 NY/T 2977 的规定。
- 2.1.32 猴头菇粉应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.33 药食同源原料物质粉所用原料应符合《中华人民共和国药典》一部的规定。
- 2.1.34 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.35 焦磷酸二氢二钠应符合 GB 1886.328 的规定
- 2.1.36 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.37 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.38 维生素 C 应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.39 脂肪酶应符合 GB/T 23535 的规定。
- 2.1.40 α -淀粉酶应符合 GB/T 24401 的规定。
- 2.1.41 半纤维素酶应符合 GB 1886.174 的规定。
- 2.1.42 木聚糖酶应符合 QB/T 4483 的规定。
- 2.1.43 葡萄糖氧化酶应符合 GB 1886.174 的规定。
- 2.1.44 麦芽糖淀粉酶应符合 GB 1886.174 的规定。
- 2.1.45 大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 的规定。
- 2.1.46 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.47 果蔬粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.48 谷氨酰胺转氨酶应符合 GB 1886.174 的规定。
- 2.1.49 亚麻籽（粉）应符合 GB/T 15681 的规定。
- 2.1.50 扁桃仁粉（杏仁粉）应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.51 人参（人工种植五年及五年以下）粉应符合国家卫生和计划生育委员会《关于批准人参（人工种植）为新资源食品的公告》（2012 年第 17 号公告）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	粉状或含有少量颗粒	从样品中取出 100g，置于洁净白色瓷盘中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，鼻嗅其气味，品其滋味。
色泽	具有该产品应有的色泽	
气味、滋味	具有该产品应有的气滋味，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 %	≤ 14.0	GB 5009.3
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
赭曲霉毒素A, μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.96
玉米赤霉烯酮, μg/kg	≤ 60	GB 5009.209
苯并(a)芘, μg/kg	≤ 2.0	GB 5009.27
总砷(以As计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
铅*(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
铬(以Cr计), mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.123
六六六, mg/kg	≤ 0.05	GB/T 5009.19
滴滴涕, mg/kg	≤ 0.05	GB/T 5009.19
总磷酸盐 ^a (以PO ₄ ³⁻ 计), 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 仅适用于添加该食品添加剂的产品检验。

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; 食药物质和新食品原料的使用应符合国家相关公告 的规定。

3 检验

出厂检验项目为: 感官要求、水分检验。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

以小麦粉、全麦粉、褐麦粉、褐全麦粉、黑全麦粉中的一种或几种为主要原料，添加谷物粉（小麦粉、玉米粉、玉米糝、黑麦粉、褐麦粉、全麦粉、褐全麦粉、黑全麦粉中的一种或几种）、米粉（粘米粉、糯米粉、红米粉、紫米粉、大米粉、黑米粉、糙米粉、籼米粉、红线米粉中的一种或几种）、杂粮粉（甜荞麦粉、苦荞麦粉、黑苦荞粉、青稞粉、燕麦粉、高粱粉、莜麦粉、薏仁粉、黍米粉、小米粉、稷米粉、藜麦粉、裸麦粉、大黄米粉中的一种或几种）、豆类粉（豌豆粉、黄豆粉、绿豆粉、红豆粉、黑豆粉、芸豆粉、蚕豆粉、白扁豆粉、赤小豆粉、鹰嘴豆粉、青豆粉中的一种或几种）、果蔬粉（南瓜粉、紫薯粉、菠菜粉、胡萝卜粉、番茄粉、火龙果粉、芒果粉、菠萝粉、榴莲粉、苹果粉、香芋粉、蓝莓粉、红枣粉、甜菜根粉、西蓝花粉、羽衣甘蓝粉、大麦青汁粉、桂圆粉、山楂粉、木瓜粉、凤梨粉、乌梅粉、沙棘粉、桑葚粉、芋头粉、红薯粉、柠檬粉、蔓越莓粉、芹菜粉、土豆粉、黄瓜粉中的一种或几种）、淀粉（食用小麦淀粉、食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、木薯淀粉、绿豆淀粉、豌豆淀粉、红薯淀粉中的一种或几种）、食用小麦麸皮（粉）、小麦胚芽（粉）、黑芝麻粉、谷朊粉、大豆蛋白粉、食用盐、食品加工用酵母、菊粉、圆苞车前子壳粉、抹茶粉、可可粉、梨果仙人掌（果）粉、香蕉粉、树莓粉、阿萨伊果粉、葡萄粉、水蜜桃粉、玫瑰（重瓣红玫瑰）粉、草莓粉、仙草粉、桑叶提取物、芡实粉、葛根粉、猴头菇粉、扁桃仁粉（杏仁粉）、人参（人工种植五年及五年以下）粉、药食同源原料物质粉【金银花粉、枸杞粉、罗汉果粉、甘草粉、莲子粉、茯苓粉、山药粉、百合粉、菊花粉（滁菊粉、贡菊粉、杭菊粉中的一种或几种）、蒲公英粉、白芷粉、鸡内金粉、陈皮粉、黄芪粉、党参粉、决明子粉、肉苁蓉粉、铁皮石斛粉、西洋参粉、山茱萸粉、天麻粉、杜仲叶粉、小茴香粉、荷叶粉、小蓟粉中的一种或几种】、银耳粉、黑枸杞粉、荞麦米、亚麻籽（粉）、复配小麦粉面粉处理剂【维生素C、 α -淀粉酶（来源黑曲霉 *Aspergillus niger*）、脂肪酶（来源黑曲霉 *Aspergillus niger*）、半纤维素酶（来源黑曲霉 *Aspergillus niger*）、木聚糖酶（来源枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*）、葡萄糖氧化酶（来源米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、葡糖淀粉酶（来源黑曲霉 *Aspergillus niger*）、丝氨酸蛋白酶（来源 *Fusarium venenatum*）、蛋白酶（来源黑曲霉 *Aspergillus niger*）、麦芽糖淀粉酶（来源枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*）、谷氨酰胺转氨酶（来源茂原链轮丝菌 *Streptomyces mobaraensis*）、食用玉米淀粉中的几种】中的一种或几种，按一定比例经配料、混合、包装而成的小麦粉制品预拌粉。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》的有关规定，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。

郑州博大面粉有限公司