



411470S-2026



孟州市陆月食品有限公司企业标准

Q/MLY 0010S-2026

# 食用淀粉制品预拌粉

2026-06-04 发布

2026-06-04 实施

孟州市陆月食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由孟州市陆月食品有限公司、河南省食品和盐业检验技术研究院提出并起草。

本标准主要起草人：田昌盛、张晨。

H N

Q B

# 食用淀粉制品预拌粉

## 1 范围

本标准规定了食用淀粉制品预拌粉的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以食用淀粉（小麦淀粉、玉米淀粉、大米淀粉、木薯淀粉、马铃薯淀粉、甘薯淀粉、荸荠淀粉、绿豆淀粉、豌豆淀粉中的一种或几种）为原料，添加全麦粉、小麦粉、黑小麦粉、谷物杂粮粉、豆类粉、茯苓粉、大豆蛋白粉、大豆膳食纤维粉、谷朊粉、食用小麦麸粉、小麦胚芽粉、果蔬粉、杏仁粉、黑芝麻粉、核桃粉、牛肝菌粉、香菇粉、猴头菇粉、墨鱼汁粉、菊粉、低聚木糖、低聚异麦芽糖、水苏糖、低聚果糖、大豆低聚糖、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、芡实粉、葛根粉、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】、白砂糖、食用盐、魔芋精粉、仙草粉、栀子粉、生活饮用水、食用白醋、单，双甘油脂肪酸酯、冰乙酸（又名冰醋酸）、乳酸钠、柠檬酸、D-异抗坏血酸钠、氯化钾、柑橘黄、天然胡萝卜素、甜菜红、高粱红、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、醋酸酯淀粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、羟丙基淀粉、预糊化淀粉、黄原胶、结冷胶、瓜尔胶、卡拉胶、明胶、聚丙烯酸钠、羧甲基纤维素钠、海藻酸钠、碳酸钙、葡萄糖酸- $\delta$ -内酯、硫酸铝钾（仅限粉条预拌粉、粉丝预拌粉）、食用香精中的一种或几种，经配料、混合、包装而成的非即食淀粉制品预拌粉。

根据原料不同分为：凉粉预拌粉、凉皮预拌粉、米皮预拌粉、粿条预拌粉、粉条预拌粉、粉丝预拌粉、粉皮预拌粉、肠粉预拌粉等。

## 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 全麦粉、小麦粉、黑小麦粉、谷物杂粮粉、豆类粉应符合 GB 2715 的规定。

2.1.3 大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 的规定。

2.1.4 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。

2.1.5 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.6 小麦胚芽粉应符合 LS/T 3210 的规定。

2.1.7 食用小麦麸粉应符合 GB/T 42225 的规定。

2.1.8 大豆膳食纤维粉应符合 GB/T 22494 的规定。

2.1.9 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.10 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.11 果蔬粉应符合 NY/T 1884 的规定。

2.1.12 魔芋精粉应符合 GB/T 18104 的规定。

- 2.1.13 茯苓粉、仙草粉、栀子粉应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.14 黑芝麻粉、杏仁粉、核桃粉应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.15 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》的规定。
- 2.1.16 食用白醋应符合 GB 2719 的规定。
- 2.1.17 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.18 冰乙酸(又名冰醋酸)应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.19 乳酸钠应符合 GB 25537 的规定。
- 2.1.20 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.21 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.22 氯化钾应符合 GB 25585 的规定。
- 2.1.23 柑橘黄应符合 GB 1886.346 的规定。
- 2.1.24 天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。
- 2.1.25 甜菜红应符合 GB 1886.111 的规定。
- 2.1.26 高粱红应符合 GB 1886.32 的规定。
- 2.1.27 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.28 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.29 结冷胶应符合 GB 25535 的规定。
- 2.1.30 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.31 明胶应符合 GB 6783 的规定。
- 2.1.32 聚丙烯酸钠应符合 GB 29948 的规定。
- 2.1.33 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.34 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.35 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.36 葡萄糖酸- $\delta$ -内酯应符合 GB 7657 的规定。
- 2.1.37 硫酸铝钾应符合 GB 1886.229 的规定。
- 2.1.38 墨鱼汁粉应符合 GB 10133 的规定。
- 2.1.39 乙酰化双淀粉己二酸酯应符合 GB 29932 的规定。
- 2.1.40 磷酸酯双淀粉应符合 GB 29926 的规定。
- 2.1.41 醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 的规定。
- 2.1.42 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.43 羟丙基淀粉应符合 GB 29930 的规定。
- 2.1.44 预糊化淀粉应符合 GB/T 38573 的规定。
- 2.1.45 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。

2.1.46 牛肝菌粉、香菇粉、猴头菇粉应符合 GB 7096 的规定。

2.1.47 食用香精应符合 GB 30616 的规定。

2.1.48 菊粉应符合原卫生部公告（2009 年第 5 号）的规定。

2.1.49 大豆低聚糖应符合 GB/T 22491 的规定。

2.1.50 低聚木糖应符合 GB/T 23528.3 的规定。

2.1.51 低聚异麦芽糖应符合 GB/T 23528.4 和 GB 15203 的规定。

2.1.52 水苏糖应符合原卫生部公告（2010 年第 17 号）的规定。

2.1.53 低聚果糖应符合 GB/T 23528.2 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	粉末状、含有少量晶体及颗粒物	取适量样品，放在洁净卫生白瓷盘中均匀的摊平，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	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有该品种应有的气、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
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤	0.18 GB 5009.12
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , μg/kg	≤	5.0 GB 5009.22
铝的残留量 <sup>a</sup> (干样品, 以 Al 计), mg/kg (仅限粉条预拌粉、粉丝预拌粉)	≤	200 GB 5009.182

注: \*铅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 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

## 2.6 其他要求

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、净含量及允许短缺量的检验。型式检验按国家相关规定执行。

---

## 编制说明

本标准适用于以食用淀粉（小麦淀粉、玉米淀粉、大米淀粉、木薯淀粉、马铃薯淀粉、甘薯淀粉、荸荠淀粉、绿豆淀粉、豌豆淀粉中的一种或几种）为原料，添加全麦粉、小麦粉、黑小麦粉、谷物杂粮粉、豆类粉、茯苓粉、大豆蛋白粉、大豆膳食纤维粉、谷朊粉、食用小麦麸粉、小麦胚芽粉、果蔬粉、杏仁粉、黑芝麻粉、核桃粉、牛肝菌粉、香菇粉、猴头菇粉、墨鱼汁粉、菊粉、低聚木糖、低聚异麦芽糖、水苏糖、低聚果糖、大豆低聚糖、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、芡实粉、葛根粉、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】、白砂糖、食用盐、魔芋精粉、仙草粉、栀子粉、生活饮用水、食用白醋、单，双甘油脂肪酸酯、冰乙酸（又名冰醋酸）、乳酸钠、柠檬酸、D-异抗坏血酸钠、氯化钾、柑橘黄、天然胡萝卜素、甜菜红、高粱红、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、醋酸酯淀粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、羟丙基淀粉、预糊化淀粉、黄原胶、结冷胶、瓜尔胶、卡拉胶、明胶、聚丙烯酸钠、羧甲基纤维素钠、海藻酸钠、碳酸钙、葡萄糖酸- $\delta$ -内酯、硫酸铝钾（仅限粉条预拌粉、粉丝预拌粉）、食用香精中的一种或几种，经配料、混合、包装而成的非即食淀粉制品预拌粉。

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》有关规定，特制订本企业标准，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。

孟州市陆月食品有限公司