

ICS 67.080.01
X 24

Q/HHM

海南省食品安全企业标准

Q/HHM 0006S—2023

预拌粉

2023-11-20 发布

2023-12-20 实施

海南恒丰河套面业有限公司 发布

前 言

本标准按照《中华人民共和国食品安全法》和 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

本标准由海南恒丰河套面业有限公司提出。

本标准由海南恒丰河套面业有限公司和海南恒丰河套粮食有限公司起草。

本标准主要起草人：王强、金红、董海成。

本标准为首次发布。

预拌粉

1 范围

本标准规定了预拌粉的术语和定义、产品分类、技术要求、食品添加剂、生产加工过程中的卫生要求、检验规则，以及标签标志、包装、运输、贮存和保质期的要求。

本标准适用于第4章规定的用于生产加工特定食品的预拌粉的生产控制、检验、贮运等环节。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

- GB/T191 包装储运图示标志
- GB 1886.1 食品安全国家标准 食品添加剂 碳酸钠
- GB 1886.2 食品安全国家标准 食品添加剂 碳酸氢钠
- GB 1886.4 食品安全国家标准 食品添加剂 六偏磷酸钠
- GB 1886.27 食品安全国家标准 食品添加剂 蔗糖脂肪酸酯
- GB 1886.41 食品安全国家标准 食品添加剂 黄原胶
- GB 1886.65 食品安全国家标准 食品添加剂 单，双甘油脂肪酸酯
- GB 1886.75 食品安全国家标准 食品添加剂 L-半胱氨酸盐酸盐
- GB 1886.80 食品安全国家标准 食品添加剂 乙酰化单、双甘油脂肪酸酯
- GB 1886.88 食品安全国家标准 食品添加剂 富马酸一钠
- GB 1886.92 食品安全国家标准 食品添加剂 硬脂酰乳酸钠
- GB 1886.169 食品安全国家标准 食品添加剂 卡拉胶
- GB 1886.174 食品安全国家标准 食品添加剂 食品工业用酶制剂
- GB 1886.178 食品安全国家标准 食品添加剂 聚甘油脂肪酸酯
- GB 1886.179 食品安全国家标准 食品添加剂 硬脂酰乳酸钙
- GB 1886.214 食品安全国家标准 食品添加剂 碳酸钙（包括轻质和重质碳酸钙）
- GB 1886.243 食品安全国家标准 食品添加剂 海藻酸钠（又名褐藻酸钠）
- GB 1886.245 食品安全国家标准 食品添加剂 复配膨松剂
- GB 1886.328 食品安全国家标准 食品添加剂 焦磷酸二氢二钠
- GB 1886.332 食品安全国家标准 食品添加剂 磷酸三钙
- GB 1886.333 食品安全国家标准 食品添加剂 磷酸二氢钙
- GB 1886.335 食品安全国家标准 食品添加剂 三聚磷酸钠
- GB 1886.337 食品安全国家标准 食品添加剂 磷酸二氢钾
- GB 1886.339 食品安全国家标准 食品添加剂 焦磷酸钠
- GB 2715 食品安全国家标准 粮食
- GB 2721 食品安全国家标准 食用盐
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

- GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
- GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
- GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
- GB 4806.8 食品安全国家标准 食品接触用纸和纸板材料及制品
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.4 食品安全国家标准 食品中灰分的测定
- GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定
- GB 5009.17 食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定
- GB/T 5009.19 食品中有机氯农药多组分残留量的测定
- GB 5009.22 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素 B 族和 G 族的测定
- GB 5009.27 食品安全国家标准 食品中苯并 (a) 芘的测定
- GB 5009.96 食品安全国家标准 食品中赭曲霉毒素 A 的测定
- GB 5009.111 食品安全国家标准 食品中脱氧雪腐镰刀菌烯醇及其乙酰化衍生物的测定
- GB 5009.123 食品安全国家标准 食品中铬的测定
- GB 5009.209 食品安全国家标准 食品中玉米赤霉烯酮的测定
- GB/T 5461 食用盐
- GB/T 5506.2 小麦和小麦粉 面筋含量 第 2 部分：仪器法测定湿面筋
- GB/T 5508 粮油检验 粉类粮食含砂量测定
- GB/T 5509 粮油检验 粉类磁性金属物测定
- GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 7657 食品安全国家标准 食品添加剂 葡萄糖酸- δ -内酯
- GB 13104 食品安全国家标准 食糖
- GB 13122 食品安全国家标准 谷物加工卫生规范
- GB 13481 食品安全国家标准 食品添加剂 山梨醇酐单硬脂酸酯(司盘 60)
- GB 14754 食品安全国家标准 食品添加剂 维生素 C(抗坏血酸)
- GB 19643 食品安全国家标准 藻类及其制品
- GB 20371 食品安全国家标准 食品加工用植物蛋白
- GB/T 21924 谷朊粉
- GB/T 22493 大豆蛋白粉
- GB 23350 限制商品过度包装要求 食品和化妆品 (含第 1 号修改单)
- GB 25539 食品安全国家标准 食品添加剂 双乙酰酒石酸单双甘油酯
- GB 25553 食品安全国家标准 食品添加剂 聚氧乙烯 (20) 山梨醇酐单硬脂酸酯 (吐温 60)
- GB 26687 食品安全国家标准 复配食品添加剂通则
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB 29925 食品安全国家标准 食品添加剂 醋酸酯淀粉
- GB 29929 食品安全国家标准 食品添加剂 乙酰化二淀粉磷酸酯
- GB 29931 食品安全国家标准 食品添加剂 羟丙基二淀粉磷酸酯
- GB 29932 食品安全国家标准 食品添加剂 乙酰化双淀粉己二酸酯
- GB 30616 食品安全国家标准 食品用香精

GB 31637 食品安全国家标准 食用淀粉

NY/T 1884 绿色食品 果蔬粉

JJF 1070.2 定量包装商品净含量计量检验规则 小麦粉

国家市场监督管理总局令 第 70 号《定量包装商品计量监督管理办法》

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1 预拌粉：以小麦粉为主要原料，添加或不添加辅料(含添加或不添加食品添加剂)，经过筛、搅拌混合、磁选、包装等生产工艺制成的用于生产加工特定食品的非即食固态粉状产品。

4 产品分类

4.1 生湿面制品预拌粉

以小麦粉为主要原料，添加或不添加食用盐、食糖、谷朊粉、大豆蛋白粉、食用淀粉、谷物粉(玉米粉、小麦胚粉、小米粉、大米粉、苡麦粉、燕麦粉、高粱粉、荞麦粉、青稞粉、绿豆粉、黄豆粉、红豆粉、紫薯粉等中的一种或几种)、果蔬粉(椰子粉、榴莲粉、牛油果粉、菠菜粉、南瓜粉等中的一种或几种)、藻类及其制品(螺旋藻粉、海苔、干紫菜等中的一种或几种)等辅料，添加或不添加食品添加剂[碳酸钠、六偏磷酸钠、蔗糖脂肪酸酯、黄原胶、单, 双甘油脂肪酸酯、L-半胱氨酸盐酸盐(仅限拉面)、富马酸一钠、硬脂酰乳酸钠、卡拉胶、食品工业用酶制剂(α -淀粉酶、木聚糖酶、麦芽糖淀粉酶、葡糖氧化酶、谷氨酰胺转氨酶、磷脂酶、纤维素酶、半纤维素酶、脂肪酶、蛋白酶等中的一种或几种)、硬脂酰乳酸钙、海藻酸钠(又名褐藻酸钠)、磷酸三钙、磷酸二氢钙、三聚磷酸钠、磷酸二氢钾、焦磷酸钠、双乙酰酒石酸单双甘油酯、醋酸酯淀粉(仅限生湿面条)等中的一种或几种]，经过筛、搅拌混合、磁选、包装等生产工艺制成的用于生产加工生湿面制品的非即食固态粉状产品。

4.2 糕点预拌粉

以小麦粉为主要原料，添加或不添加食用盐、食糖、食用淀粉等辅料，添加或不添加食品添加剂[碳酸氢钠、六偏磷酸钠、蔗糖脂肪酸酯、黄原胶、单, 双甘油脂肪酸酯、乙酰化单、双甘油脂肪酸酯、富马酸一钠、硬脂酰乳酸钠、卡拉胶、食品工业用酶制剂(α -淀粉酶、木聚糖酶、麦芽糖淀粉酶、葡糖氧化酶、谷氨酰胺转氨酶、磷脂酶、纤维素酶、半纤维素酶、脂肪酶、蛋白酶等中的一种或几种)、聚甘油脂肪酸酯、硬脂酰乳酸钙、碳酸钙(包括轻质和重质碳酸钙)、海藻酸钠(又名褐藻酸钠)、焦磷酸二氢二钠、磷酸三钙、磷酸二氢钙、三聚磷酸钠、磷酸二氢钾、焦磷酸钠、葡萄糖酸- δ -内酯、山梨醇酐单硬脂酸酯(司盘60)、维生素C(抗坏血酸)、双乙酰酒石酸单双甘油酯、聚氧乙烯(20)山梨醇酐单硬脂酸酯(吐温60)、醋酸酯淀粉、乙酰化二淀粉磷酸酯、羟丙基二淀粉磷酸酯、乙酰化双淀粉己二酸酯、食品用香精等中的一种或几种]，经过筛、搅拌混合、磁选、包装等生产工艺制成的用于生产加工糕点的非即食固态粉状产品。

4.3 饼干预拌粉

以小麦粉为主要原料，添加或不添加食用盐、食糖、食用淀粉等辅料，添加或不添加食品添加剂[碳酸氢钠、六偏磷酸钠、蔗糖脂肪酸酯、黄原胶、单, 双甘油脂肪酸酯、乙酰化单、双甘油脂肪酸酯、富马酸一钠、硬脂酰乳酸钠、卡拉胶、食品工业用酶制剂(α -淀粉酶、木聚糖酶、麦芽糖淀粉酶、葡糖氧化酶、谷氨酰胺转氨酶、磷脂酶、纤维素酶、半纤维素酶、脂肪酶、蛋白酶等中的一种或几种)、聚甘油脂肪酸酯、硬脂酰乳酸钙、碳酸钙(包括轻质和重质碳酸钙)、海藻酸钠(又名褐藻酸钠)、焦磷酸二

氢二钠、磷酸三钙、磷酸二氢钙、三聚磷酸钠、磷酸二氢钾、焦磷酸钠、葡萄糖酸- δ -内酯、山梨醇酐单硬脂酸酯(司盘60)、维生素C(抗坏血酸)、双乙酰酒石酸单双甘油酯、醋酸酯淀粉、乙酰化二淀粉磷酸酯、羟丙基二淀粉磷酸酯、乙酰化双淀粉己二酸酯、食品用香精等中的一种或几种], 经过筛、搅拌混合、磁选、包装等生产工艺制成的用于生产加工饼干的非即食固态粉状产品。

4.4 面包预拌粉

以小麦粉为主要原料, 添加或不添加食用盐、食糖、谷朊粉、大豆蛋白粉等辅料, 添加或不添加食品添加剂[碳酸氢钠、六偏磷酸钠、蔗糖脂肪酸酯、黄原胶、单, 双甘油脂肪酸酯、乙酰化单、双甘油脂肪酸酯、富马酸一钠、硬脂酰乳酸钠、卡拉胶、食品工业用酶制剂(α -淀粉酶、木聚糖酶、麦芽糖淀粉酶、葡糖氧化酶、谷氨酰胺转氨酶、磷脂酶、纤维素酶、半纤维素酶、脂肪酶等中的一种或几种)、聚甘油脂肪酸酯、硬脂酰乳酸钙、碳酸钙(包括轻质和重质碳酸钙)、海藻酸钠(又名褐藻酸钠)、焦磷酸二氢二钠、磷酸三钙、磷酸二氢钙、三聚磷酸钠、磷酸二氢钾、焦磷酸钠、葡萄糖酸- δ -内酯、山梨醇酐单硬脂酸酯(司盘60)、维生素C(抗坏血酸)、双乙酰酒石酸单双甘油酯、聚氧乙烯(20)山梨醇酐单硬脂酸酯(吐温60)、醋酸酯淀粉、乙酰化二淀粉磷酸酯、羟丙基二淀粉磷酸酯、乙酰化双淀粉己二酸酯、食品用香精等中的一种或几种], 经过筛、搅拌混合、磁选、包装等生产工艺制成的用于生产加工面包的非即食固态粉状产品。

5 技术要求

5.1 原辅料要求

- 5.1.1 小麦粉: 应符合 GB 2715 的要求。
- 5.1.2 食用盐: 应符合 GB 2721 或 GB/T 5461 的要求。
- 5.1.3 食糖: 应符合 GB 13104 的要求。
- 5.1.4 谷朊粉: 应符合 GB 20371 或 GB/T 21924 的要求。
- 5.1.5 大豆蛋白粉: 应符合 GB/T 22493 的要求。
- 5.1.6 食用淀粉: 应符合 GB 31637 的要求。
- 5.1.7 谷物粉(玉米粉、小麦胚粉、小米粉、大米粉、莜麦粉、燕麦粉、高粱粉、荞麦粉、青稞粉、绿豆粉、黄豆粉、红豆粉、紫薯粉等): 应符合 GB 2715 的要求。
- 5.1.8 果蔬粉(椰子粉、榴莲粉、牛油果粉、菠菜粉、南瓜粉等): 应符合 NY/T 1884 的要求。
- 5.1.9 藻类及其制品(螺旋藻粉、海苔、干紫菜等): 应符合 GB 19643 的要求。
- 5.1.10 碳酸钠: 应符合 GB 1886.1 的要求。
- 5.1.11 碳酸氢钠: 应符合 GB 1886.2 的要求。
- 5.1.12 六偏磷酸钠: 应符合 GB 1886.4 的要求。
- 5.1.13 蔗糖脂肪酸酯: 应符合 GB 1886.27 的要求。
- 5.1.14 黄原胶: 应符合 GB 1886.41 的要求。
- 5.1.15 单, 双甘油脂肪酸酯: 应符合 GB 1886.65 的要求。
- 5.1.16 L-半胱氨酸盐酸盐: 应符合 GB 1886.75 的要求。
- 5.1.17 乙酰化单、双甘油脂肪酸酯: 应符合 GB 1886.80 的要求。
- 5.1.18 富马酸一钠: 应符合 GB 1886.88 的要求。
- 5.1.19 硬脂酰乳酸钠: 应符合 GB 1886.92 的要求。
- 5.1.20 卡拉胶: 应符合 GB 1886.169 的要求。
- 5.1.21 α -淀粉酶、木聚糖酶、麦芽糖淀粉酶、葡糖氧化酶、谷氨酰胺转氨酶、磷脂酶、纤维素酶、半纤维素酶、脂肪酶、蛋白酶: 应符合 GB 1886.174 的要求。

- 5.1.22 聚甘油脂肪酸酯：应符合 GB 1886.178 的要求。
- 5.1.23 硬脂酰乳酸钙：应符合 GB 1886.179 的要求。
- 5.1.24 碳酸钙（包括轻质和重质碳酸钙）：应符合 GB 1886.214 的要求。
- 5.1.25 海藻酸钠(又名褐藻酸钠)：应符合 GB 1886.243 的要求。
- 5.1.26 复配膨松剂：应符合 GB 1886.245 的要求。
- 5.1.27 焦磷酸二氢二钠：应符合 GB 1886.328 的要求。
- 5.1.28 磷酸三钙：应符合 GB 1886.332 的要求。
- 5.1.29 磷酸二氢钙：应符合 GB 1886.333 的要求。
- 5.1.30 三聚磷酸钠：应符合 GB 1886.335 的要求。
- 5.1.31 磷酸二氢钾：应符合 GB 1886.337 的要求。
- 5.1.32 焦磷酸钠：应符合 GB 1886.339 的要求。
- 5.1.33 葡萄糖酸- δ -内酯：应符合 GB 7657 的要求。
- 5.1.34 山梨醇酐单硬脂酸酯(司盘 60)：应符合 GB 13481 的要求。
- 5.1.35 维生素 C(抗坏血酸)：应符合 GB 14754 的要求。
- 5.1.36 双乙酰酒石酸单双甘油酯：应符合 GB 25539 的要求。
- 5.1.37 聚氧乙烯(20)山梨醇酐单硬脂酸酯(吐温 60)：应符合 GB 25553 的要求。
- 5.1.38 复配食品添加剂：应符合 GB 26687 的要求。
- 5.1.39 醋酸酯淀粉：应符合 GB 29925 的要求。
- 5.1.40 乙酰化二淀粉磷酸酯：应符合 GB 29929 的要求。
- 5.1.41 羟丙基二淀粉磷酸酯：应符合 GB 29931 的要求。
- 5.1.42 乙酰化双淀粉己二酸酯：应符合 GB 29932 的要求。
- 5.1.43 食品用香精：应符合 GB 30616 的要求。

5.2 感官要求

应符合表 1 的要求。

表 1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
色 泽	具有该产品应有的色泽，色泽均匀	取适量样品置于白色分析盘中，在自然光下观察其色泽、形态、杂质，闻其气味；用温开水漱口，品其滋味
滋味、气味	具有该产品应有的滋味、气味，无酸味、霉味及其他异味	
形 态	固态粉状品，松散、无结块	
杂 质	可见部分麸皮，无正常视力可见外来杂质	

5.3 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
	生湿面制品	糕点	饼干	面包	
湿面筋含量，%	≥ 25.0	≤ 26.0	≤ 33.0	≥ 30.0	GB/T 5506.2
水分，g/100g \leq	14.5				GB 5009.3
灰分（以干基计），g/100g \leq	1.1				GB 5009.4

表 2 理化指标 (续表)

项 目	指 标				检验方法
	生湿面制品	糕点	饼干	面包	
湿面筋含量, %	≥25.0	≤26.0	≤33.0	≥30.0	GB/T 5506.2
含砂量, %	≤	0.02			GB/T 5508
磁性金属物, g/kg	≤	0.003			GB/T 5509
铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤	0.2			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	≤	0.4			GB 5009.11
铬 (以 Cr 计), mg/kg	≤	1.0			GB 5009.123
苯并[α]芘, μg/kg	≤	2.0			GB 5009.27
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
滴滴涕 (DDT), mg/kg	≤	0.05			GB/T 5009.19
六六六 (HCH), mg/kg	≤	0.05			GB/T 5009.19

5.4 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定,按 JJF 1070.2 规定的方法进行测定。

6 食品添加剂

6.1 使用的食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。

6.2 食品添加剂使用的品种、使用范围和使用量应符合 GB 2760 的规定。

7 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 13122 的要求。

8 检验规则

8.1 组批

以同一批原料、同一生产日期、同一生产班次生产的包装完好的同一品种、同一规格产品为一组批。

8.2 抽样

每批产品按包装件数的 1% 随机抽样,不足 1 千件者按 1 千件计。每批产品抽样数量不少于 2 个独立包装 (总量不少于 3kg), 1 个包装样品用于感官检查、理化指标检验, 1 个包装样品用于留样, 另根据产品的具体规格抽取适当的样品进行净含量检验。

8.3 出厂检验

产品出厂前，应由检验部门按本标准逐批进行检验合格后方可出厂。出厂检验项目包括：感官、水分、湿面筋含量、净含量。

8.4 型式检验

型式检验是对产品质量进行的全面考核，正常生产时每年进行一次，检验项目包括本标准技术要求中的全部项目。有下列情况之一时亦应进行型式检验。

- a) 产品正式投入生产时；
- b) 正式生产后，如原料、工艺有较大变化或更换主要生产设备，可能影响产品质量时；
- c) 出厂检验与上一次型式检验结果有较大差异时；
- d) 长期停产6个月以上，恢复生产时；
- e) 食品安全监管部门提出进行型式检验的要求时。

8.5 判定规则

所检项目检验结果全部符合本标准规定时，判该批产品为合格品。所检项目检验结果不符合本标准要求时，可以在原批次产品中双倍抽样复检一次，判定以复检结果为准。复检后仍有一项或一项以上不符合本标准，则判该批产品为不合格品。

9 标签、标志、包装、运输和贮存

9.1 标签、标志

产品标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定，储运包装标志应符合 GB/T 191 的要求。

9.2 包装

产品包装用塑料或纸质材料应分别符合 GB 4806.7 或 GB 4806.8 要求，产品外包装应符合 GB 23350 的要求。储运包装用纸箱应符合 GB/T 6543 的要求。

9.3 运输

运输工具必须清洁、干燥、无异味、无污染。运输时应防雨、防潮、防曝晒。装卸时轻放轻卸，不得与有毒、有害、有异味或其他可能影响产品品质的物品混装、混运。

9.4 贮存

产品应储存于阴凉、干燥、通风的仓库内，仓库周围应无污染，仓库内应保持清洁卫生，有防尘、防蝇、防鼠等设施。不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀或其他可能影响产品品质的物品同库储存。

10 保质期

在符合本标准要求的条件下，产品保质期按产品标签或产品说明书执行。