



Q/YWF

山东五丰生物科技有限公司企业标准

Q/YWF 0004S-2020

企业标准信息公共服务平台
公开
2021年02月01日 16点50分

复配预拌粉

企业标准信息公共服务平台
公开
2021年02月01日 16点50分

2020-06-25 发布

2020-07-06 实施

山东五丰生物科技股份有限公司

发布



/YWF 0004S-2020

前 言

根据《中华人民共和国食品安全法》制定本标准。
本标准严格按照 GB/T1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写规则》的要求进行编写。
本标准由山东五丰生物科技有限公司提出并起草。
本标准主要起草人：焦华。

企业标准信息公共服务平台
2021年02月01日 16点50分

企业标准信息公共服务平台
公开
2021年02月01日 16点50分



复配预拌粉

1 范围

本标准规定了复配预拌粉的术语和定义、分类、技术要求、食品添加剂、生产加工过程卫生要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于以小麦粉、大米粉或杂粮粉为主要原料，添加白砂糖、浓缩乳清蛋白粉、绿茶粉、酵母、淀粉、食用葡萄糖、食品添加剂复配膨松剂、预糊化淀粉、胶原蛋白、碳酸钾、碳酸钠、芝士调味料、食用香精、单,双甘油脂肪酸酯、聚葡萄糖、乙酰化双淀粉己二酸酯、维生素 C、酶制剂、聚丙烯酸钠、羧甲基纤维素钠、瓜尔胶、海藻酸钠、DL-苹果酸、沙蒿胶、天然胡萝卜素中的一种或几种，经配料、混合包装等主要工艺加工制成的复配预拌粉。

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/T317 白砂糖
- GB/T1355 小麦粉
- GB 1886.1 食品安全国家标准 食品添加剂 碳酸钠
- GB 1886.174 食品安全国家标准 食品添加剂 食品工业用酶制剂
- GB1886.232 食品安全国家标准 食品添加剂 羧甲基纤维素钠
- 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
- GB1886.65 食品安全国家标准 食品添加剂 单,双甘油脂肪酸酯
- GB 1886.70 食品安全国家标准 食品添加剂 沙蒿胶
- GB2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
- GB2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- GB4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
- GB5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
- GB5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB5009.22 食品安全国家标准食品中黄曲霉毒素 B 族和 G 族的测定
- GB5009.239 食品安全国家标准 食品酸度的测定
- GB7718 食品安全国家标准预包装食品标签通则
- GB/T8946 塑料编织袋通用技术要求
- GB9683 复合食品包装袋卫生标准
- GB 11674 食品安全国家标准 乳清粉和乳清蛋白粉
- GB14754 食品安全国家标准 食品添加剂 维生素 C(抗坏血酸)
- GB14881 食品安全国家标准食品生产通用卫生规范
- GB/T20880 食用葡萄糖
- GB/T22865 牛皮纸
- GB/T24905 粮食包装小麦粉袋
- GB 25541 食品安全国家标准 食品添加剂 聚葡萄糖
- GB 25544 食品安全国家标准 食品添加剂 DL-苹果酸
- GB 25588 食品安全国家标准 食品添加剂 碳酸钾



/YWF 0004S-2020

- GB28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB28403 食品安全国家标准 食品添加剂 瓜尔胶
- 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 29948 食品安全国家标准 食品添加剂 聚丙烯酸钠（含 1 号修改单）
- GB30616 食品安全国家标准 食品用香精
- GB 31624 食品安全国家标准 食品添加剂 天然胡萝卜素
- GB31637 食品安全国家标准 食用淀粉
- GB31639 食品安全国家标准 食品加工用酵母
- GB31644 食品安全国家标准 复合调味料
- GB/T 38573 预糊化淀粉

JJF1070 定量包装商品净含量计量检验规则

NY/T 2672 茶粉

QB 2732 水解胶原蛋白

LS/T3302 方便杂粮粉

国家质量监督检验检疫总局 2005 第 75 号令《定量包装商品计量监督管理办法》

国家质量监督检验检疫总局 2009 第 123 号令关于修改《食品标识管理规定》的决定。

3 技术要求

3.1 原辅料

3.1.1 小麦粉

应符合 GB/T1355 的规定。

3.1.2 大米粉

应干燥，无杂质，无异味，应符合 GB2761、GB2762 的规定。

3.1.3 白砂糖

应符合 GB/T317 的规定。

3.1.4 乳清蛋白粉

应符合 GB 11674 的规定。

3.1.5 茶粉

应符合 NY/T 2672 的规定。

3.1.6 杂粮粉

应符合 LS/T3302 的规定。

3.1.7 酵母

应符合 GB31639 的规定。

3.1.8 淀粉

应符合 GB31637 的规定。

3.1.9 食用葡萄糖

应符合 GB20880 的规定。

3.1.10 复配膨松剂

应符合 GB 1886.245 的规定。

3.1.11 预糊化淀粉

应符合 GB/T38573 的规定。

3.1.12 水解胶原蛋白

应符合 QB2732 的规定。

3.1.13 碳酸钾

应符合 GB25588 的规定。



- 1.14 碳酸钠
应符合 GB 1886.1 的规定。
- 3.1.15 芝士调味料
应符合 GB31644 的规定。
- 3.1.16 食用香精
应符合 GB30616 的规定。
- 3.1.17 单, 双甘油脂肪酸酯
应符合 GB1886.65 的规定。
- 3.1.18 聚葡萄糖
应符合 GB25541 的规定。
- 3.1.19 乙酰化双淀粉己二酸酯
应符合 GB 29932 的规定。
- 3.1.20 维生素 C
应符合 GB14754 的规定。
- 3.1.21 食品工业用酶制剂
应符合 GB 1886.174 的规定。
- 3.1.22 聚丙烯酸钠
应符合 GB29948 的规定。
- 3.1.23 羧甲基纤维素钠
应符合 GB1886.232 的规定。
- 3.1.24 瓜尔胶
应符合 GB28403 的规定。
- 3.1.25 海藻酸钠
应符合 GB1886.242 的规定。
- 3.1.26 DL-苹果酸
应符合 GB25544 的规定。
- 3.1.27 沙蒿胶
应符合 GB 1886.70 的规定。
- 3.1.28 天然胡萝卜素
应符合 GB31624 的规定。
- 3.1.29 其他食品配料
应符合 G2762 或相关食品标准的规定。
- 3.2 生产工艺
原辅料验收→配料→混合→包装→检验→入库。
- 3.3 感官指标
应符合表 1 的规定。

表 1 感官指标

项目	要求
色泽	具有产品特有的色泽,色泽基本一致
滋味、气味	应具有产品固有的的香气和滋味, 无异味
组织形态	粉末或细小颗粒状
杂质	无肉眼可见外来杂质

3.4 理化指标



/YWF 0004S-2020

符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项目	要求
水分/ (g /100g) ≤	18
酸度/ (ml/10g) ≤	4.0
总砷 (以 As 计) / (mg/kg) ≤	0.5
铅 (以 Pb 计) / (mg/kg) ≤	0.2
黄曲霉毒素 B ₁ / (μg/kg) ≤	5.0

3.5 净含量及允许短缺量

应符合国家质量监督检验检疫总局令(2005)[第 75 号]《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

4 食品添加剂

4.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和规定。

4.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB2760 及国家卫生健康委员会关于食品添加剂公告的规定。

5 生产加工过程卫生要求

应符合 GB14881 的规定。

6 检验方法

6.1 感官检验

取适量样品将其置于洁净无色透明的玻璃盘中,于自然光或相当于自然光的室内,观察色泽、杂质,嗅其气味,品其滋味。

6.2 理化检验

6.2.1 水分

按 GB5009.3 规定的方法测定。

6.2.2 酸度

按 GB5009.239 规定的方法测定。

6.2.3 总砷

按 GB5009.11 规定的方法测定。

6.2.4 铅

按 GB5009.12 规定的方法测定。

6.2.5 黄曲霉毒素 B₁

按 GB5009.22 规定的方法测定。

6.3 净含量检验

按 JJF1070 规定的方法进行。

7 检验规则

7.1 组批

同一班次,同一条生产线生产的包装完好的同一种产品为一组批。

7.2 抽样

同班次,一次投料为一批。每批成品中随机抽样,但每批样品抽样基数不少于 200 个包装。其中:一份作检验用,一份留作备检。

7.3 检验

7.3.1 出厂检验

7.3.1.1 检验项目

包括感官指标、净含量、水分、酸度。



3.1.2 产品出厂

每批产品须经厂质量检验部门检验合格并签发质量合格证方可出厂。

7.3.2 型式检验

7.3.2.1 正常生产时每年进行一次，有下列情况之一时必须进行：

- 一 新产品投产前；
- 一 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异；
- 一 出厂检验与上次型式检验有较大差异时；
- 一 国家食品安全监管机构提出进行型式检验的要求时。

7.3.2.2 检验项目为本标准规定的全部项目。

7.4 判定规则

7.4.1 检验项目全部符合本标准的规定，判该批产品为合格产品。

7.4.2 检验项目如有一项以上(含一项)不合格，应在同批产品中加倍抽样复验，以复验结果为准。若复验项目仍有一项不合格，则判该批产品为不合格品。

8 标志、包装、运输、贮存

8.1 标志

产品包装储运图示标志应符合 GB/T191 的规定，标签应符合 GB7718、GB28050 及相应要求的规定。

8.2 包装

8.2.1 产品内包装采用无纺布包装袋，应符合 GB/T24905 的规定；采用塑料袋，应符合 GB4806.7 的规定；采用复合袋，应符合 GB9683 的规定；采用塑料编织袋应符合 GB/T8946 的规定；采用牛皮纸袋应符合 GB/T22865 的规定。

8.2.2 包装要牢固、防潮、整洁、美观、无异味，便于装卸、仓储和运输。

8.3 运输

8.3.1 产品运输工具应清洁无污染，运输产品时应避免日晒、雨淋，不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装混运。

8.3.2 搬运时应轻拿轻放，严禁扔摔、撞击、挤压。

8.4 贮存

8.4.1 产品应贮存在通风、阴凉、干燥的成品库中，离地离墙存放。不得与有毒、有害、有异味易腐蚀的物品混储。

8.4.2 产品在本标准规定的条件下运输贮存，保质期为 24 个月。