

Q/SYC

沈阳市于洪区裕宸食品加工厂（个体工商户）企业标准

Q/SYC 0001S—2024

预拌粉

2024-xx-xx 发布

2024-xx-xx 实施

沈阳市于洪区裕宸食品加工厂（个体工商户） 发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1-2020 《标准化工作导则第 1 部分：标准化文件的结构和起草规则》编写。

本标准安全指标依据 GB 2762-2022 《食品安全国家标准 食品中污染物限量》制定，其它指标由产品实测值制定。其中铬的限量指标严于 GB 2762-2022 《食品安全国家标准 食品中污染物限量》。

本标准由沈阳市于洪区裕宸食品加工厂（个体工商户）提出并起草。

本标准主要起草人：张庆，田浩。

本标准属首次发布。

预拌粉

1 范围

本标准规定了预拌粉的术语和定义、要求、检验规则、标志、包装、运输及贮存。
本标准适用于 3.1 定义的预拌粉。

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/T 191 包装储运图示标志
- GB/T 317 白砂糖
- GB/T 1355 小麦粉
- 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 2749 食品安全国家标准 蛋与蛋制品
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- 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 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- 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 5009.123 食品安全国家标准 食品中铬的测定
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- 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 11674 食品安全国家标准 乳清粉和乳清蛋白粉
- GB/T 11761 芝麻
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB/T 15681 亚麻籽
- GB 19300 食品安全国家标准 坚果与籽类食品
- GB 19644 食品安全国家标准 乳粉
- GB/T 20880 食用葡萄糖
- GB/T 21924 谷朊粉
- GB/T 22493 大豆蛋白粉
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- 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

GB/T 38069 起酥油

QB/T 4791 植脂末

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

国家市场监督管理总局令（2023）第 70 号《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令（2009）第 123 号《食品标识管理规定》

3 术语和定义

3.1 糕点预拌粉

以小麦粉、白砂糖、食用盐、食用淀粉、食用葡萄糖、乳粉、鸡蛋白粉、乳清粉、谷朊粉、植脂末、乳清蛋白粉、起酥油等中的一种或两种或多种为原料，选择性添加食品用香精、食品添加剂、食品营养强化剂，经配料、混合、包装等工序制作而成的糕点预拌粉。

3.2 面包预拌粉

以小麦粉、白砂糖、食用盐、谷朊粉、大豆蛋白粉、亚麻籽、芝麻，麦芽片、大豆碎、黑麦粉、全麦粉、麦芽粉、燕麦片、小麦麸皮等粮食加工品，南瓜粉、胡萝卜粒等果蔬及其制品，紫薯粉、紫薯粒等薯类及其制品，葵花籽等坚果及籽类食品等中的一种或两种或多种为原料，选择性添加食品用香精、食品添加剂、食品营养强化剂，经配料、混合、包装等工序制作而成的面包预拌粉。

3.3 吉士粉

白砂糖、乳粉、植脂末、小麦纤维、食用盐等中的两种或多种为原料，选择性添加食品用香精、食品添加剂、食品营养强化剂，经配料、混合、包装等工序制作而成的吉士粉。

4 要求

4.1 原料要求

4.1.1 小麦粉：应符合 GB/T 1355 的规定。

4.1.2 白砂糖：应符合 GB/T 317 的规定。

4.1.3 食用盐：应符合 GB 2721 的规定。

4.1.4 麦芽片、大豆碎、黑麦粉、全麦粉、麦芽粉、燕麦片、小麦麸皮、小麦纤维等粮食加工品：应符合 GB 2715 的规定。

4.1.5 食用淀粉：应符合 GB 31637 的规定。

4.1.6 食用葡萄糖：应符合 GB/T 20880 的规定。

4.1.7 乳粉：应符合 GB 19644 的规定。

4.1.8 鸡蛋白粉：应符合 GB 2749 的规定。

4.1.9 乳清粉、乳清蛋白粉：应符合 GB 11674 的规定。

- 4.1.10 谷朊粉：应符合 GB/T 21924 的规定。
- 4.1.11 植脂末：应符合 QB/T 4791 的规定。
- 4.1.12 大豆蛋白粉：应符合 GB/T 22493 的规定。
- 4.1.13 亚麻籽：应符合 GB/T 15681 的规定。
- 4.1.14 芝麻：应符合 GB/T 11761 的规定。
- 4.1.15 南瓜粉、胡萝卜粒等果蔬及其制品，紫薯粉、紫薯粒等薯类及其制品：应符合 GB 2762、GB 2763 或其他相关标准的规定。
- 4.1.16 葵花籽等坚果及籽类食品：应符合 GB 19300 的规定。
- 4.1.17 起酥油：应符合 GB/T 38069 的规定。
- 4.1.18 食品用香精：应符合 GB 30616 的规定。

4.2 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
色 泽	具有本品应有的色泽	取适量试样置于白瓷盘中，在自然光观察组织状态，色泽，品尝，鼻嗅其滋味，气味。观察有无外来杂质。
滋、气味	具有本品应有的滋味，无异味或带轻微酸味	
组织状态	具有本品应有的组织状态，不应有腐败及霉变现象	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

4.3 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
水分 / (%)	≤ 15.0	GB 5009.3
铅（以 Pb 计） / (mg/kg)	≤ 0.5	GB 5009.12
总砷（以 As 计） / (mg/kg)	≤ 0.5	GB 5009.11
铬（以 Cr 计） / (mg/kg)	≤ 0.98	GB 5009.123

4.4 其他污染物限量

应符合 GB 2762 的规定。

4.5 真菌毒素限量

应符合 GB 2761 的规定。

4.6 食品添加剂

4.6.1 食品添加剂质量应符合相应的安全标准和有关规定。

4.6.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 及卫生部关于食品添加剂公告的规定。

4.7 食品营养强化剂

4.7.1 食品营养强化剂质量应符合相应的标准和有关规定。

4.7.2 食品营养强化剂品种及使用量应符合 GB 14880 的规定。

4.8 生产加工过程

应符合 GB 14881 的规定。

4.9 净含量偏差

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，按 JJF 1070 规定的方法测定。

5 检验规则

5.1 入库检验

原辅料需经厂质检部门检验合格或查验供方提供的合格证明，合格后方可入库。

5.2 组批与抽样

以同一班次生产、同一规格、同一批投料的产品为一个批次。抽样按 GB/T 5491 规定执行。样品平均分成两份，1 份检验，1 份备查。抽样数量应满足检验和备查需要。

5.3 出厂检验

每批产品须经生产厂质量检验部门按本标准要求逐批检验，检验合格并签发合格证后方可出厂。出厂检验项目为：感官要求、水分、净含量。

5.4 型式检验

5.4.1 型式检验的项目为本标准要求中的全部项目。

5.4.2 型式检验每半年进行一次，有下列情况之一时，应进行型式检验：

- a) 产品定型投产时；
- b) 停产 6 个月以上恢复生产时；
- c) 原辅料产地、供应商发生改变或更新主要生产设备，影响产品质量时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验差异较大时；
- e) 供需双方对产品质量有争议，请第三方进行仲裁时；
- f) 国家食品安全监督管理部门提出要求时。

5.5 判定规则

5.5.1 检验结果全部符合本标准规定时，判定该批产品为合格品。

5.5.2 检验结果中有一项或一项以上不符合本标准规定时，可以从原批次产品中加倍抽样复验。复验结果合格时，则判定该批次产品为合格品；复验结果仍有一项或一项以上不合格，则判定该批产品为不合格品。

6 标志、包装、运输和贮存

6.1 标志

产品包装标签应符合 GB 7718 和《食品标识管理规定》的规定，外包装标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装

产品的包装材料应卫生清洁、干燥、无毒、无异味，符合相关标准的规定。外包装物采用瓦楞纸箱的，应符合 GB/T 6543 的规定。

6.3 运输

产品在运输过程中要防止污染、避免日晒、雨淋及受潮。运输工具应清洁、卫生、干燥，不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品混装运输。

6.4 贮存

产品应贮存于清洁、通风、干燥、阴凉、无虫害和鼠害的仓库内，不得与有毒、有异味、有腐蚀性、潮湿的物品混合堆放。产品纸箱外包装应放在托盘上，离地 10cm、离墙 20cm 以上，中间备有通道。产品码放整齐，码放高度以不倒塌、无压坏外包装为限。

在符合本标准规定条件下，产品未经启封，保质期以产品标签标注为准。