

辽宁省沈阳市食品安全企业标准备案
21010205S-2021号

Q/LHD

辽宁厚地食品有限公司企业标准

Q/LHD 0004S-2021

预拌粉

已备案的企业标准中食品安全
相关内容与食品安全国家标准或者
地方标准冲突的，该备案自动废止。



2021-05-06 发布

2021-06-09 实施

辽宁厚地食品有限公司

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》给出的规则编写。

本标准食品安全指标依据 GB 2715-2016《食品安全国家标准 粮食》、GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》制定。其中铅的指标严于国家标准，其他指标根据产品实测值制定。

本标准由辽宁厚地食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：何伟。

本标准属首次发布。

预拌粉

1 范围

本标准规定了预拌粉产品分类、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为原料，以食用淀粉、谷朊粉、大米粉、黑米粉、荞麦粉、莜麦粉、玉米粉、高粱粉、全麦粉、黑麦粉、小麦麸皮、大豆粉、黑豆粉、绿豆粉、红豆粉、果蔬粉（菠菜粉、番茄粉、南瓜粉、胡萝卜粉、山药粉、红甜菜粉、烤荞粉、紫薯粉、火龙果粉、芒果粉、草莓粉、红枣粉、榴莲粉、苹果粉、香芋粉、蓝莓粉）、大豆蛋白粉、乳粉、鸡蛋粉、食品加工用酵母中的一种或多种为辅料，选择性添加食品添加剂，经配料、混合、包装工艺制成的预拌粉。

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）适用于本标准。

- GB/T 191 包装储运图示标志
- GB/T 1355 小麦粉
- GB 2715 食品安全国家标准 粮食
- 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 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 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 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/T 8946 塑料编织袋通用技术要求
- GB/T 10463 玉米粉
- GB/T 13360 莜麦粉
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB 19644 食品安全国家标准 乳粉
- GB/T 21924 谷朊粉
- GB/T 22493 大豆蛋白粉
- GB 31637 食品安全国家标准 食用淀粉

GB 31639 食品安全国家标准 食品加工用酵母

GB/T 35028 荞麦粉

NY/T 3218 食用小麦麸皮

LS/T 3244 全麦粉

JJF 1070 定量包装食品净含量计量检验规则

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》

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 产品分类

以原辅料及用途不同，产品分为：面包预拌粉、饺子预拌粉、自发预拌粉、糕点预拌粉、全麦预拌粉、面条预拌粉及其它预拌粉。

4 要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 小麦粉：应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。

4.1.2 食用淀粉：应符合 GB 31637 的规定。

4.1.3 谷朊粉：应符合 GB/T 21924 的规定。

4.1.4 大米粉、黑米粉、高粱粉、黑麦粉、烤荞粉、大豆粉、黑豆粉、绿豆粉、红豆粉：无霉变、无污染，并应符合 GB 2715 的规定。

4.1.5 小麦麸皮：应符合 NY/T 3218 的规定。

4.1.6 荞麦粉：应符合 GB/T 35028 和 GB 2715 的规定。

4.1.7 莜麦粉：应符合 GB/T 13360 和 GB 2715 的规定。

4.1.8 玉米粉：应符合 GB/T 10463 和 GB 2715 的规定。

4.1.9 全麦粉：应符合 LS/T 3244 和 GB 2715 的规定。

4.1.10 果蔬粉：无污染、无霉变，并应符合 GB2761、GB2762 及相关标准的规定。

4.1.11 大豆蛋白粉

4.1.12 乳粉：应符合 GB 19644 的规定。

4.1.13 鸡蛋粉：应符合 GB 2749 的规定。

4.1.14 食品加工用酵母：应符合 GB 31639 的规定。

4.1.15 生活饮用水：应符合 GB 5749 的规定。

4.2 感官指标

应符合表1的规定。

表 1 感官指标

项 目	指 标	检验方法
色 泽	具有该产品应有色泽。	取适量试样置于白瓷盘中，在自然光下观察组织形态、色泽，杂质，鼻嗅其气味。
气 味	具有该产品应有的气味，无异味。	
组织形态	粉末状、无结块。	
杂 质	无肉眼可见的外来杂质。	

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 / (g/100g) ≤	15.0	GB 5009.3
铅 (以 Pb 计) / (mg/kg) ≤	0.18	GB 5009.12
总砷 (以 As 计) / (mg/kg) ≤	0.5	GB 5009.11

4.4 食品添加剂

4.4.1 食品添加剂质量应符合国家相应的标准和规定。

4.4.2 食品添加剂的品种和使用量应符合GB 2760的规定。

4.5 其他污染物限量

应符合GB 2762的规定。

4.6 生产加工过程

应符合 GB 14881 标准规定。

4.7 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 规定执行检验。

5 检验规则

5.1 入库检查

原辅料、包装材料入库前需经企业检验部门检验合格或索取产品检验合格证明后方可入库。

5.2 组批与抽样

5.2.1 以同一批原料、同一配料、同一班次生产的同一规格、同一生产日期的产品为一批。

5.2.2 从每批次产品中抽取一定数量样品分成2份, 1份检验, 1份备查。抽取样品量应满足检验要求。

5.3 出厂检验

5.3.1 每批产品应经生产企业质检部门按本标准检验, 检验合格并签发合格证后, 方可出厂。

5.3.2 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 型式检验项目应包括本标准要求规定的全部项目。

5.4.2 在正常生产时, 型式检验每半年进行一次, 有下列情况之一时, 亦应进行型式检验。

- 产品定型投产时;
- 原、辅料产地或供应商发生改变时或更新主要生产设备时;
- 停产 6 个月以上恢复生产时;
- 出厂检验结果与上次型式检验结果差异较大时;
- 供需双方对产品质量有争议, 请第三方进行仲裁时;
- 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 检验项目全部符合本标准的规定, 判该批产品为合格产品。

5.5.2 其他项目如有一项以上（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以上（含一项）不合格，则判该批产品为不合格品。

6 标志、包装、运输与贮存

6.1 标志

预包装产品标签应符合 GB 7718、GB 28050 和《食品标识管理规定》的规定。产品包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装

包装材料应符合相关国家标准规定。内包装采用塑料袋或塑料容器，应符合 GB 4806.7 的规定；采用塑料编织袋，应符合 GB/T 8946 的规定；采用无纺布袋，应符合相关标准的规定。外包装采用瓦楞纸箱，应符合 GB/T 6543 的规定。且应干燥、清洁、无异味，不影响产品品质。

6.3 运输

运输工具应清洁、卫生。运输冷冻产品的运输工具应设冷冻设施。产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品混装运输，搬运时应轻拿轻放，严禁仍摔、撞击、挤压，运输过程中不得暴晒、雨淋、受潮、冰冻。

6.4 贮存

产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品同库贮存。产品应贮存于常温，阴凉、通风、干燥的库房中，严禁露天堆放、日晒、雨淋或靠近热源。包装箱底部应垫不低于 10cm，隔墙 20cm 以上。

在符合本标准规定的条件下，产品保质期为 12 个月。
