

T/HNSPXX

# 河南省食品科学技术学会团体标准

T/HNSPXX 000.003-2020

## 油条预混粉

(征求意见稿)

220XX-XX-XX 发布

20XX-XX-XX 实施

河南省食品科学技术学会 发布

## 前 言

本企业标准按 GB/T 1.1-2009 规则起草。

本标准由河南省食品科学技术学会提出并归口。

本标准主要起草单位：河南省农业科学院农副产品加工研究中心、河南省全谷物小麦制品加工国际联合实验室、河南省全谷物鲜食加工工程技术研究中心、河南神人助粮油有限公司、河南亿德制粉工程技术有限公司、河南省农业科学院小麦研究所、郑州千味央厨食品股份有限公司、郑州思念食品有限公司、三全食品股份有限公司、新乡云鹤食品有限公司、濮阳县豫航面粉有限公司、濮阳市农业科学院、河南工业大学、河南科技大学

本标准主要起草人：张康逸、温青玉、康志敏、张灿、郭东旭、赵迪、何梦影、高玲玲、刘保香、陈志成、范雯、程燕、苏玲、张力争、李向东、赵永英、周正富、张德奇、罗登林、许国震、李富行、张国治、黄庆荣

# 油条预混粉

## 1 范围

本标准规定了油条预混粉的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以小麦粉为主要原料，添加食用盐、食用玉米淀粉、酵母、柠檬酸、葡萄糖酸- $\delta$ -内酯、碳酸氢钠、酒石酸氢钾、磷酸二氢钙，按一定比例经配料、混合、包装而成产品。

## 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 1355      | 小麦粉                           |
| GB 14880     | 食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准          |
| GB 14881     | 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范           |
| GB 1886.2    | 食品安全国家标准 食品添加剂 碳酸氢钠           |
| GB 1886.235  | 食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸            |
| GB 25556     | 食品安全国家标准 食品添加剂 酒石酸氢钾          |
| GB 25559     | 食品安全国家标准 食品添加剂 磷酸二氢钙          |
| 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 31639     | 食品安全国家标准 食品加工用酵母              |
| GB 31637     | 食品安全国家标准 食用淀粉                 |
| 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 5009.123  | 食品安全国家标准 食品中铬的测定              |
| GB/T 5009.15 | 食品安全国家标准 食品中镉的测定              |
| GB/T 5009.17 | 食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定         |
| GB 5009.182  | 食品安全国家标准 食品中铝的测定              |
| 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 5009.3    | 食品安全国家标准 食品中水分的测定             |
| GB 7657      | 食品添加剂 葡萄糖酸- $\delta$ -内酯      |

|                                         |                     |
|-----------------------------------------|---------------------|
| GB 7718                                 | 食品安全国家标准 预包装食品标签通则  |
| GB/T 191                                | 包装储运图示标志            |
| GB/T 23374                              | 食品中铝的测定 电感耦合等离子体质谱法 |
| GB/T 5461                               | 食用盐（含第2号修改单）        |
| GB/T 5507                               | 粮油检验 粉类粗细度测定        |
| 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 5918                               | 饲料产品混合均匀度的测定        |
| GB/T 8885                               | 食用玉米淀粉              |
| JJF 1070                                | 定量包装商品净含量计量检验规则     |
| 《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[2005]第75号 |                     |
| 《食品标识管理规定》国家质量监督检验检疫总局令[2009]第123号      |                     |

### 3 要求

#### 3.1 原辅料要求

- 3.1.1 小麦粉应符合 GB 1355 和 GB2715 的规定。
- 3.1.2 食用盐应符合 GB 2721 和 GB 5461 的规定。
- 3.1.3 用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 3.1.4 酵母应符合 GB31639 的规定。
- 3.1.5 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 3.1.6 葡萄糖酸- $\delta$ -内酯应符合 GB 7657 的规定。
- 3.1.7 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 3.1.8 酒石酸氢钾应符合 GB 25556 的规定。
- 3.1.9 磷酸二氢钙应符合 GB 25559 的规定。

#### 3.2 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

| 项 目  | 要 求              |
|------|------------------|
| 性 状  | 粉末状可含有少量晶体       |
| 色 泽  | 白色               |
| 气、滋味 | 具有小麦粉应有的气、滋味，无异味 |
| 杂 质  | 无肉眼可见外来杂质        |

#### 3.3 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

| 项 目                            | 指 标   |
|--------------------------------|-------|
| 水分含量, g/100g ≤                 | 14.0  |
| 磁性金属物, g/kg ≤                  | 0.003 |
| 含砂量, % ≤                       | 0.02  |
| 铝（以 Al 计）, mg/kg ≤             | 100   |
| 总砷（以 As 计）, mg/kg ≤            | 0.5   |
| 铅*（以 Pb 计）, mg/kg ≤            | 0.15  |
| 镉（以 Cd 计）, mg/kg ≤             | 0.1   |
| 总汞（以 Hg 计）, mg/kg ≤            | 0.02  |
| 铬（以 Cr 计）, mg/kg ≤             | 1.0   |
| 苯并[a]芘, µg/kg ≤                | 5.0   |
| 黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , µg/kg ≤ | 5.0   |
| 混合均匀度, % 变异系数 ≤                | 7.0   |
| *为严于食品安全国家标准 GB 2762。          |       |

### 3.4 净含量与允许短缺量

应按照 JJF1070 和《定量包装商品计量监督管理办法》执行。

### 3.5 生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

### 3.6 其他卫生要求

食品添加剂的品种和使用量应符合 GB2760 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。

## 4 试验方法

### 4.1 感官检验

分取20g-50g样品，放在洁净卫生玻璃盘中均匀的摊平，在散射光线下仔细观察样品的形状、色泽；气、滋味检测，放在手掌中用吹哈气的方法嗅其气味或采用沸水烫面粉的方法提高样品温度后立即嗅其气味，品其滋味。分取50g-100g样品，放在洁净卫生玻璃盘中均匀的摊平，采用肉眼观察是否有外来杂质。并符合表1的规定。

### 4.2 理化指标检验

#### 4.2.1 水分

按 GB 5009.3 规定的方法测定。

#### 4.2.2 磁性金属物

按 GB/T 5509 规定的方法测定。

#### 4.2.3 含砂量

按 GB/T 5508 规定的方法测定。

#### 4.2.4 铝

按 GB/T 5009.182 规定的方法测定。

#### 4.2.5 总砷

按 GB 5009.11 规定的方法测定。

#### 4.2.6 铅

按 GB 5009.12 规定的方法测定。

#### 4.2.7 镉

按 GB/T 5009.15 规定的方法测定。

#### 4.2.8 总汞

按 GB/T 5009.17 规定的方法测定。

#### 4.2.9 铬

按 GB 5009.123 规定的方法测定。

#### 4.2.10 苯并[a]芘

按 GB 5009.27 规定的方法测定。

#### 4.2.11 黄曲霉毒素B<sub>1</sub>

按GB 5009.22规定的方法测定。

#### 4.2.12 混合均匀度

按GB/T 5918中甲基紫法规定的方法测定。

#### 4.3 净含量及允许短缺量

按JJF 1070规定的方法测定。

### 5 检验规则

#### 5.1 原料的入库要求

原料入库前，必须索取供货方出具的合格证明或经企业质检部门检验合格后方可入库。

#### 5.2 组批

一次投料、同一班次、同一生产线生产的同一规格包装完好的产品为一批。

#### 5.3 抽样

按GB 5490和GB 5491 规定的方法抽样。

#### 5.4 出厂检验

5.4.1 每批产品出厂前均由公司检验员按本标准进行检验合格，方可出厂。

5.4.2 出厂检验项目为3.2、3.3、3.4条中规定的项目。

## 5.5 型式检验

5.5.1 型式检验项目为本标准中规定的全部技术指标，一般情况下每半年进行一次，有下列情况之一时，亦应进行型式检验：

- a)产品定型投产时；
- b)主要原材产地或供应商发生变化时；
- c)停产三个月以上，重新生产时；
- d)监督机构提出要求时。

5.5.2 型式检验项目包括3.1-3.6条的全部项目。

## 5.6 判定

当检验项目全部符合标准所规定时，则判为合格产品。有一项或一项以上不符合要求时，可对保留样品或对同批产品再次随机加倍抽取样品进行复检，若结果均符合标准要求时，则判定该产品为合格产品，若仍有一项不合格时，则判定为不合格。

## 6 标志、标签、包装、运输、贮存、保质期

### 6.1 标志、标签

产品标志及标签应符合 GB/T 191、GB 7718 和标识应符合国家质量监督检验检疫总局令[2009]第 123 号的《食品标识管理规定》有关规定。

6.2.1 包装应整洁、完好、无破损。

6.2.1 包装材料和容器应符合相应的食品安全标准的规定。

### 6.3 运输

运输工具应清洁、干燥、平整、无异味、有蓬盖。运输过程中应防挤压、防雨、防潮、防晒，装卸时应轻搬、轻放。运输时严禁与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的货物混装混运。

### 6.4 贮存

产品应贮存在清洁、通风良好、干燥卫生的仓库内，必须有防鼠台，与地面距离 $\geq 8\text{cm}$ ，离墙 $\geq 20\text{cm}$ ，不得与有毒、有害、有异味易挥发、易腐蚀等物品同库贮存。

### 6.5 保质期

在上述规定的条件下，产品自生产之日起保质期为3个月。