

Q/FLJ

合肥丰乐佳生物科技有限公司食品安全企业标准

Q/FLJ 0001S-2026

热加工型预拌粉

2026-02-03 发布

2026-02-03 实施

合肥丰乐佳生物科技有限公司 发布



扫描全能王 创建

前 言

本标准所有内容应符合国家强制性标准、行业标准及地方标准，若与其相抵触时，以国家标准、行业标准、地方标准为准。

本企业对本标准的合法性、真实性、准确性、技术合理性和实施后果负责。

本标准按照 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》规定的格式进行编写并确定规范性技术要素内容。参照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 29921《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》、GB 7718《食品安全国家标准预包装食品标签通则》、GB 28050《食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则》，并结合本公司产品特性进行编写。

本企业标准由合肥丰乐佳生物科技有限公司提出并负责解释。

本标准主要起草人：孙雨乐

本食品安全企业标准于2026年02月03日发布。



热加工型预拌粉



1 范围

本文件规定了热加工型预拌粉的术语和定义、分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输及贮存要求。

本标准适用于3.1定义产品的生产、销售、检验。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；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 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

GB/T 191 包装储运图示标志

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 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

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 2715 食品安全国家标准 粮食

GB 31637 食品安全国家标准 食用淀粉

GB/T 8884 食用马铃薯淀粉

GB/T 29343 木薯淀粉

GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱

GB/T 10004 包装用塑料复合膜、袋干法复合、挤出复合

GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品

GB 14881 食品安全国家标准 食品企业通用卫生规范

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则



GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

JJL 1070 定量包装商品净含量检验规则

国家市场监督管理总局令（2023）70号《定量包装商品计量监督管理办法》

《食品召回管理办法》（2015年3月11日国家食品药品监督管理总局令第12号公布，根据2020年10月23日国家市场监督管理总局令第31号修订）



3 术语和定义

3.1 热加工型预拌粉：以木薯淀粉、小麦淀粉、马铃薯淀粉为原料，添加或不添加辅料，经配料、粉碎或不粉碎、过筛或不过筛、混合、包装等工艺制成的非即食预拌粉。

4 技术要求

4.1 基本要求

生产过程中原料采购、加工，包装、贮存和运输等环节的场所、设施、人员的基本要求和管理准则应符合《中华人民共和国食品安全法》以及GB 14881的规定，不得添加非食用物质；使用的食品添加剂品种、范围、使用量应符合GB 2760的规定。使用的食品原辅料应符合GB 2761、GB 2762、GB 2763的规定。

4.2 原辅料要求

4.2.1 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。

4.2.2 木薯淀粉应符合GB/T 29343的规定。

4.2.3 食用马铃薯淀粉应符合GB/T 8884的规定。

4.2.4 其他辅料：应符合相应的安全标准和/或有关规定。

4.2.5 原料品种必须是：一是传统上作为食品；二是国家卫生健康委员会（原国家卫生健康委员会或原国家卫生部）公布的按照传统既是食品又是药品的物品名单；三是国家卫生健康委员会（原国家卫生健康委员会或原国家卫生部）以公告、批复、复函形式同意作为普通食品原料名单；四是国家卫生健康委员会（原国家卫生健康委员会或原国家卫生部）公告的新食品原料名单；五是新食品原料与国家卫生健康委员会（原国家卫生健康委员会或原国家卫生部）的公告具有实质等同性；六是进口的食品原料经国家出入境检验检疫局检验合格，取得卫生证书。



4.3 感官要求

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	具有原料经混合加工后应有的正常色泽	取适量样品放入无色透明玻璃盘或白色瓷盘中，在自然光下观察色泽和组织形态，闻其气味，品尝滋味。目视检查，是否混入其他非食用原料类杂质。
组织形态	呈均匀的固体小颗粒或粉状、干燥疏松，无明显结块	
滋、气味	无异味、无异嗅	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

4.4 理化指标

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/(%) ≤	20	GB 5009.3
铅(以 Pb 计)/(mg/kg) ≤	0.18	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ /(μg/kg) ≤	5.0	GB 5009.22
注：其他真菌霉毒素限量应符合 GB 2761 的规定，污染物限量应符合 GB 2762 的规定，农药最大残留限量符合 GB 2763 及国家有关规定和公告。		

4.5 净含量

应符合国家市场监督管理总局令（2023）70 号《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。检验按 JJF 1070《定量包装商品净含量计量检验规则》规定执行。

5 食品添加剂

食品添加剂质量应符合相应标准和有关规定。



食品添加剂品种及其使用量应符合 GB2760 的规定。

6 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

7 检验规则

7.1 批次的确定和抽样

7.1.1 批次的确定：以同一生产周期内相同等级、同一品种的产品为一批。

7.1.2 抽样：从同一组批的合格产品中随机抽取样品，抽样数量为12个小包装（或不少于2kg）。样品分成2份，1份用于检验，1份备样。

7.2 检验分类

产品检验分出厂检验和型式检验。

7.2.1 出厂检验

产品出厂需经企业检验部门逐批检验合格，附产品合格证方能出厂，出厂检验项目包括：感官指标、水分、净含量。

7.2.2 型式检验

型式检验项目为本标准规定的全部项目。每一年进行一次型式检验，有下列情况之一时，应进行型式检验：

- a) 产品正式投入生产时；
- b) 原辅料质量出现大的波动时或原料产地环境发生重大变化时；
- c) 更换设备、停产半年以上重新恢复生产时；
- d) 国家质量监督机构提出要求时或有关行政主管部门提出型式检验要求时；
- e) 出厂检验结果和上次型式检验有较大差异时。



7.3 判定规则

7.3.1 检验结果全部符合本标准规定要求的，则判该批次产品合格；

7.3.2 检验项目中有一项或一项以上指标不符合本标准要求时，应在原批次产品中加倍抽取样本或对备样品种复检不合格项，复检仍不合格时，则判定该批产品为不合格。



8 标签、标志、包装、运输、贮存和保质期

8.1 标签、标志

产品标签上应按 GB 7718、GB 28050 和食品标识管理相关规定；储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

8.2 包装

包装容器和材料应符合相应的卫生标准和有关规定。内包装材料应符合 GB 4806.7、GB/T 10004 的规定，包装封口应严密。包装材料应干燥、清洁、无异味、无毒无害。

8.3 运输、贮存

产品应贮存在干燥、通风良好的场所，不同类别的产品应按照产品要求贮存，不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品同处贮存。运输工具应清洁、干燥、无异味、无污染，运输时应防潮防晒，不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装运输。产品召回按《食品召回管理办法》及国家有关标准、规定执行。

8.4 保质期

在符合本标准运输、贮存条件及包装完好的情况下，自生产日期起，保质期按产品标签执行。

