



417088S-2020



新乡市新良粮油加工有限责任公司企业标准

Q/XXL 0009S-2020

---

# 蛋糕粉

2020-12-17 发布

2020-12-17 实施

---

新乡市新良粮油加工有限责任公司 发布

## 前 言

本标准按 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》的规则要求编写。

本标准由新乡市新良粮油加工有限责任公司提出并起草。

本标准主要起草人：张天赐，孟庆凤，秦美玲，杨静。

H N

Q B

# 蛋糕粉

## 1 范围

本标准规定了蛋糕粉的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以低筋小麦粉为主要原料，依据产品品种不同，添加食用小麦淀粉、食用玉米淀粉、食品添加剂乳化剂（硬脂酰乳酸钙、硬脂酰乳酸钠中的一种或两种）、酶制剂[ $\alpha$ -淀粉酶（来源黑曲霉 *Aspergillus niger*）、脂肪酶（来源黑曲霉 *Aspergillus niger*）、半纤维素酶（来源黑曲霉 *Aspergillus niger*）、木聚糖酶（来源枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*）、葡糖氧化酶（来源米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、麦芽糖淀粉酶（来源枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*）、谷氨酰胺转氨酶（来源茂原链轮丝菌 *Streptomyces mobarensis*）的一种或几种]中的多种辅料，按一定比例经配料、混合、包装而成的蛋糕粉，适用于蛋糕的加工。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 低筋小麦粉应符合 GB/T 8608 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.2 食用小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.3 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.4 酶制剂应符合 GB 1886.174 的规定。
- 2.1.5 硬脂酰乳酸钙 GB 1886.179 的规定。
- 2.1.6 脂肪酶应符合 GB/T 23535 的规定。
- 2.1.7  $\alpha$ -淀粉酶应符合 GB/T 24401 的规定。
- 2.1.8 半纤维素酶应符合 GB 1886.174 的规定。
- 2.1.9 木聚糖酶应符合 QB/T 4483 的规定。
- 2.1.10 葡糖氧化酶应符合 GB 1886.174 的规定。
- 2.1.11 麦芽糖淀粉酶应符合 GB 1886.174 的规定。
- 2.1.12 谷氨酰胺转氨酶应符合 GB 1886.174 的规定。
- 2.1.13 硬脂酰乳酸钠应符合 GB 1886.92 的规定。

### 2.2 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
性状	粉末状	取 100g 样品，在黑色平板上均匀摊成 15cm*20cm 的薄层，在散射光线下仔细观察样品的性状和色泽；取 20g 样品放在手掌中，哈气或摩擦的方法提高样品温度后立即嗅其气味
色泽	乳白色	
气味	该产品应有的气味，无异味	

### 2.3 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，%	≤ 14.0	GB 5009.3

灰分（以干基计），%	≤	0.75	GB 5009.4
粗细度		全部通过 CB36 号筛，CB42 号筛留存不超 10%	GB/T 5507
湿面筋含量（以湿基计），%	≤	24	GB/T 5506.2
含砂量，%	≤	0.02	GB/T 5508
磁性金属物，g/kg	≤	0.003	GB/T 5509
脂肪酸值，mgKOH/100g	≤	80	GB/T 5510
铅（以 Pb 计），mg/kg	≤	0.20	GB 5009.12
总砷*（以 As 计），mg/kg	≤	0.30	GB 5009.11
总汞（以 Hg 计），mg/kg	≤	0.02	GB 5009.17
镉（以 Cd 计），mg/kg	≤	0.10	GB 5009.15
铬（以 Cr 计），mg/kg	≤	1.0	GB 5009.123
苯并[a]芘，μg/kg	≤	5.0	GB 5009.27
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> ，μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
脱氧雪腐镰刀菌烯醇，μg/kg	≤	1000	GB 5009.111
赭曲霉毒素 A，μg/kg	≤	5.0	GB 5009.96
玉米赤霉烯酮，μg/kg	≤	60	GB 5009.209
注：*总砷的指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。			

## 2.4 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合JJF 1070的规定。

## 2.5 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

## 2.6 其他要求

食品添加剂的使用应符合GB 2760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的规定。

## 3 检验

出厂检验项目为：感官要求、水分、湿面筋含量、净含量及允许短缺量的检验。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以低筋小麦粉为主要原料，依据产品品种不同，添加食用小麦淀粉、食用玉米淀粉、食品添加剂乳化剂（硬脂酰乳酸钙、硬脂酰乳酸钠中的一种或两种）、酶制剂[ $\alpha$ -淀粉酶（来源黑曲霉 *Aspergillus niger*）、脂肪酶（来源黑曲霉 *Aspergillus niger*）、半纤维素酶（来源黑曲霉 *Aspergillus niger*）、木聚糖酶（来源枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*）、葡糖氧化酶（来源米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、麦芽糖淀粉酶（来源枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*）、谷氨酰胺转氨酶（来源茂原链轮丝菌 *Streptomyces mobarensis*）的一种或几种]中的多种辅料，按一定比例经配料、混合、包装而成的蛋糕粉，适用于蛋糕的加工。根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》有关规定，特制订本企业标准，作为组织生产，质量控制和监督检查提供依据。

本标准中总砷指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

新乡市新良粮油加工有限责任公司

QB