



410651S-2021



河南容大食品科技有限公司企业标准

Q/HRS 0014S-2021

蛋糕、糕点预拌粉

2021-04-05 发布

2021-04-05 实施

河南容大食品科技有限公司 发布

前 言

本标准由河南容大食品科技有限公司提出并起草。

本标准起草人：吴西昆。

H N
Q B

蛋糕、糕点预拌粉

1 范围

本标准规定了蛋糕、糕点预拌粉的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以小麦粉、大米粉、糯米粉中的一种或几种为主要原料，加入小麦淀粉、玉米淀粉中的一种或两种，添加或不添加乳清粉、可可粉、食用葡萄糖、麦芽糊精、白砂糖、食用盐、食品添加剂【羟丙基二淀粉磷酸酯、羟丙基淀粉、醋酸酯淀粉、乙酰化二淀粉磷酸酯、山梨糖醇、高粱红、红曲米、单，双甘油脂肪酸酯、磷脂、黄原胶、海藻酸钠、碳酸氢钠、焦磷酸二氢二钠、磷酸二氢钙、碳酸钙、抗坏血酸、食品用香精（奶油香精、蛋糕奶酪香精、牛奶香精、香草香精中的一种或几种）、香兰素、乙基麦芽酚中的一种或几种】，经配料、混合、包装而成用于非即食的蛋糕、糕点预拌粉。

根据原料不同可分为：蛋糕预拌粉、糕点预拌粉。

2 要求

2.1 原料要求

- 2.1.1 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.2 小麦淀粉应符合GB/T 8883和GB 31637的规定。
- 2.1.3 白砂糖应符合GB/T 317和GB 13104的规定。
- 2.1.4 乳清粉应符合 GB 11674 的规定。
- 2.1.5 可可粉应符合 GB/T 20706 的规定。
- 2.1.6 羟丙基淀粉应符合 GB 29930 的规定。
- 2.1.7 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.8 醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 的规定。
- 2.1.9 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.10 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.11 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.12 大米粉、糯米粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.13 红曲米应符合 GB 1886.19 的规定。
- 2.1.14 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.15 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.16 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.17 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.18 磷脂应符合 GB 28401 的规定。
- 2.1.19 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.20 高粱红应符合 GB 1886.32 的规定。

- 2.1.21 山梨糖醇应符合 GB 1886.187 的规定。
- 2.1.22 香兰素应符合 GB 1886.16 的规定。
- 2.1.23 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.24 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.25 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.26 焦磷酸二氢二钠应符合 GB 25567 的规定。
- 2.1.27 磷酸二氢钙应符合 GB 25559 的规定。
- 2.1.28 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.29 抗坏血酸应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.30 生产用水应符合 GB 5749 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
色泽	具有该产品应有的色泽	取样品一份，置于清洁容器中，在光线充足的地方用目测法观察其色泽、性状、杂质，闻其气味，品其滋味
性状	粉状	
气、滋味	具有产品固有的气味，无发霉、变质等异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

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, 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 (适用于以小麦粉为主要原料的产品)	≤ 0.5	GB 5009.11
无机砷 (以 As 计), mg/kg (适用于以大米粉、糯米粉为主要原料的产品)	≤ 0.2	
磷酸盐【以磷酸根 (PO_4^{3-}) 计】, g/kg	≤ 5.0	GB 5009.256
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
注: *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 食品生产加工过程中的卫生要求

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、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。

HTN

QB

编制说明

蛋糕、糕点预拌粉适用于以小麦粉、大米粉、糯米粉中的一种或几种为主要原料，加入小麦淀粉、玉米淀粉中的一种或两种，添加或不添加乳清粉、可可粉、食用葡萄糖、麦芽糊精、白砂糖、食用盐、食品添加剂【羟丙基二淀粉磷酸酯、羟丙基淀粉、醋酸酯淀粉、乙酰化二淀粉磷酸酯、山梨糖醇、高粱红、红曲米、单，双甘油脂肪酸酯、磷脂、黄原胶、海藻酸钠、碳酸氢钠、焦磷酸二氢二钠、磷酸二氢钙、碳酸钙、抗坏血酸、食品用香精（奶油香精、蛋糕奶酪香精、牛奶香精、香草香精中的一种或几种）、香兰素、乙基麦芽酚中的一种或几种】，经配料、混合、包装而成用于非即食的蛋糕、糕点预拌粉。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》的有关规定，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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南容太食品科技有限公司