



411131S-2021



漯河圆又缘食品有限公司企业标准

Q/LYYY 0001S-2021

烘焙预拌粉

2021-05-27 发布

2021-05-27 实施

漯河圆又缘食品有限公司 发布

前 言

本标准由漯河圆又缘食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：时建广。

H N
Q B

烘焙预拌粉

1 范围

本标准规定了烘焙预拌粉的分类、要求，以及检验方法、检验规则等。

本标准适用于以小麦粉、糯米粉、麦芽粉、燕麦片、黄米、谷朊粉、玉米淀粉中的一种或几种为原料，辅以羟丙基二淀粉磷酸酯、单，双甘油脂肪酸酯、泡打粉（焦磷酸二氢二钠、碳酸氢钠、碳酸钙、磷酸二氢钙、单，双甘油脂肪酸酯、食用玉米淀粉）、黄原胶、蛋黄粉、白砂糖、食用盐、亚麻籽、葵花籽、脱皮芝麻、食品添加剂（单，双甘油脂肪酸酯、双乙酰酒石酸单双甘油酯、 β -胡萝卜素、抗坏血酸钠中的一种或几种）中的一种或几种辅料，经混合、包装加工而成的用于蛋糕、面包制作的非即食烘焙预拌粉。

2 分类

根据所用原料及用途不同，产品可分为不同品种。

2.1 蛋糕预拌粉

以小麦粉、糯米粉、麦芽粉、燕麦片、黄米、谷朊粉、玉米淀粉中的一种或几种为原料，辅以白砂糖、羟丙基二淀粉磷酸酯、单，双甘油脂肪酸酯、泡打粉（焦磷酸二氢二钠、碳酸氢钠、碳酸钙、磷酸二氢钙、单，双甘油脂肪酸酯、食用玉米淀粉）、黄原胶、糯米粉、蛋黄粉、食用盐中的一种或几种，经混合、包装加工而成的用于蛋糕制作的非即食烘焙预拌粉。

2.2 面包预拌粉

以小麦粉、糯米粉、麦芽粉、燕麦片、黄米、谷朊粉、玉米淀粉中的一种或几种为原料，辅以亚麻籽、葵花籽、脱皮芝麻、谷朊粉、食品添加剂（单，双甘油脂肪酸酯、双乙酰酒石酸单双甘油酯、 β -胡萝卜素、抗坏血酸钠中的一种或几种）中的一种或几种，经混合、包装加工而成的用于面包制作的非即食烘焙预拌粉。

3 要求

3.1 原辅料要求

3.1.1 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。

3.1.2 糯米粉、麦芽粉、燕麦片、黄米应符合 GB 2715 的规定。

3.1.3 亚麻籽、葵花籽、脱皮芝麻应符合 GB 19300 的规定。

3.1.4 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。

3.1.5 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。

3.1.6 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。

3.1.7 蛋黄粉应符合 GB 2749 的规定。

3.1.8 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

3.1.9 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

- 3.1.10 黄原胶应符合GB 1886.41的规定。
- 3.1.11 泡打粉应符合 GB 1886.245 的规定。
- 3.1.12 双乙酰酒石酸单双甘油酯应符合 GB 25539 的规定。
- 3.1.13 β -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 3.1.14 抗坏血酸钠应符合 GB 1886.44 的规定。
- 3.1.15 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。

3.2 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，结构松散、无结块	从样品中取出 50g，将内容物倒入洁净白瓷盘中，在室内自然光下观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品尝其滋味，并检查有无外来杂质
色 泽	具有本品特有的色泽	
气 味	无异味	
滋 味	具有本品特有的滋味，口尝无砂质味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

3.3 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	≤ 20.0	GB 5009.3
灰分，g/100g	≤ 8.0	GB 5009.4
总砷（以 As 计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
铅*（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ ， μ g/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
β -胡萝卜素 ^a ，g/kg	≤ 1.0	GB 5009.83
注* 该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。		
a 仅适用于添加相应食品添加剂的产品检验。		

3.4 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。

3.5 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

3.6 其它要求

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。

4 检验

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

H N

Q B

编制说明

烘焙预拌粉是以小麦粉、糯米粉、麦芽粉、燕麦片、黄米、谷朊粉、玉米淀粉中的一种或几种为原料，辅以羟丙基二淀粉磷酸酯、单，双甘油脂肪酸酯、泡打粉（焦磷酸二氢二钠、碳酸氢钠、碳酸钙、磷酸二氢钙、单，双甘油脂肪酸酯、食用玉米淀粉）、黄原胶、蛋黄粉、白砂糖、食用盐、亚麻籽、葵花籽、脱皮芝麻、食品添加剂（单，双甘油脂肪酸酯、双乙酰酒石酸单双甘油酯、 β -胡萝卜素、抗坏血酸钠中的一种或几种）中的一种或几种辅料，经混合、包装加工而成的用于蛋糕、面包制作的非即食烘焙预拌粉。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。

漯河圆又缘食品有限公司