



411959S-2021



新乡良润全谷物食品有限公司企业标准

Q/XLR 0004S-2021

蛋糕粉

2021-08-23 发布

2021-08-23 实施

新乡良润全谷物食品有限公司 发布

前 言

本标准由新乡良润全谷物食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：杨静、宋金丽。

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、检验规则等要求。

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{抗坏血酸（维生素 C）、乳化剂[（硬脂酰乳酸钙、硬脂酰乳酸钠）]、酶制剂[α -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 mobaraensis*）、蛋白酶（来源米曲霉 *Aspergillus oryzae* 或黑曲霉 *Aspergillus niger* 或枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*）]中的一种或几种}中的一种或几种，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 脂肪酶应符合GB/T 23535的规定。
- 2.1.5 α -淀粉酶应符合GB/T 24401的规定。
- 2.1.6 半纤维素酶应符合GB 1886.174的规定。
- 2.1.7 木聚糖酶应符合QB/T 4483的规定。
- 2.1.8 葡糖氧化酶应符合GB 1886.174的规定。
- 2.1.9 麦芽糖淀粉酶应符合GB 1886.174的规定。
- 2.1.10 谷氨酰胺转氨酶应符合GB 1886.174的规定。
- 2.1.11 蛋白酶应符合GB 1886.174的规定。
- 2.1.12 硬脂酰乳酸钠应符合GB 1886.92的规定。
- 2.1.13 硬脂酰乳酸钙GB 1886.179的规定。
- 2.1.14 抗坏血酸（维生素C）应符合GB 14754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，

色泽	乳白色	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,并检查有无外来杂质
气味	该产品应有的气味,无异味	
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	≤ 14.0	GB 5009.3
灰分(以干基计), %	≤ 0.70	GB 5009.4
粗细度	全部通过 CB36 号筛, CB42 号筛留存 ≤ 10%	GB/T 5507
蛋白质(以干基计), g/100g	≤ 10.0	GB 5009.5
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	≤ 0.1	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 B1, 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
维生素 C, g/kg	≤ 0.2	GB 5009.86

*总砷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《定量包装商品净含量计量检验规则》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、净含量及允许短缺量、水分、灰分、湿面筋含量。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

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（抗坏血酸（维生素C）、乳化剂〔（硬脂酰乳酸钙、硬脂酰乳酸钠）〕、酶制剂〔 α -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 mobaraensis*）、蛋白酶（来源米曲霉 *Aspergillus oryzae* 或黑曲霉 *Aspergillus niger* 或枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*）〕中的一种或几种}中的一种或几种，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，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中的蛋糕粉食品分类为专用小麦粉。

本标准中总砷指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

新乡良润全谷物食品有限公司

QB