



412892S-2022



河南原川生物科技有限公司企业标准

Q/HYSK 0003S-2022

蛋糕用预拌粉

2022-10-18 发布

2022-10-18 实施

河南原川生物科技有限公司 发布

前 言

本标准由河南原川生物科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：王银娥。

H N

Q B

蛋糕用预拌粉

1 范围

本标准规定了蛋糕用预拌粉的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以小麦粉为原料，加入白砂糖、食用葡萄糖、食用盐、食用玉米淀粉、鸡蛋白粉、鸡蛋全粉、乳粉、复配酶制剂（单，双甘油脂肪酸酯、磷酸二氢钙、 α -淀粉酶、木聚糖酶、脂肪酶）中的几种或全部，经配粉、包装而成的蛋糕用预拌粉。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.2 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.3 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.4 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.5 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.6 鸡蛋白粉、鸡蛋全粉应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.7 乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.8 复配酶制剂应符合 GB 26687 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	粉状、无结块	取适量试样置于洁净的白色盘（瓷盘或同类容器）中，在自然光下观察色泽、性状和杂质，闻其气味
色 泽	具有产品应有的色泽	
气 味	具有本产品特有的气味，无异味	
杂 质	无正常视力可见外来杂质	

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, %	\leq 14.5	GB 5009.3
黄曲霉毒素 B ₁ , μ g/kg	\leq 5.0	GB 5009.22

铅*(以 Pb 计), mg/kg	≤	0.18	GB 5009.12
磷酸盐 ^a (以 PO ₄ ³⁻ 计), g/kg	≤	5.0	GB 5009.256
*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。			
^a 仅适用于使用磷酸盐的产品的检验。			

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和GB 13122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

出厂检验项目包括：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。

Q B

编制说明

本标准适用于以小麦粉为原料，加入白砂糖、食用葡萄糖、食用盐、食用玉米淀粉、鸡蛋白粉、鸡蛋全粉、乳粉、复配酶制剂（单，双甘油脂肪酸酯、磷酸二氢钙、 α -淀粉酶、木聚糖酶、脂肪酶）中的几种或全部，经配粉、包装而成的蛋糕用预拌粉。

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。

H N

河南原川生物科技有限公司

Q B