



413359S-2022



河南美宜家食品有限公司企业标准

Q/HMS 0005S-2022

糕点预拌粉

2022-12-12 发布

2022-12-12 实施

河南美宜家食品有限公司 发布

前 言

附录 A 为本标准规范性文件。

本标准由河南美宜家食品有限公司提出。

本标准由河南美宜家食品有限公司起草。

本标准主要起草人：张朝军。

H N
Q B

糕点预拌粉

1 范围

本标准规定了糕点预拌粉的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以专用小麦粉为主要原料，添加乳粉（全脂奶粉）、白砂糖、食用玉米淀粉、蛋糕改良剂（葡萄糖酸- δ -内酯、碳酸氢钠、碳酸钙、焦磷酸二氢二钠、磷酸氢钙、柠檬酸）、泡打粉（焦磷酸二氢二钠、碳酸氢钠、磷酸二氢钙、碳酸钙、柠檬酸、淀粉）、谷朊粉、食用盐、单双甘油酯（蒸馏级）（单硬脂酸甘油酯）、海藻糖、黄原胶、蛋奶香精中的几种，经配料、混合（调粉）、包装加工而成的用于糕点制作加工的糕点预拌粉。

根据原料不同可分为：无蔗糖蛋糕预拌粉、无水蛋糕预拌粉、家用蛋糕预拌粉。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.3 专用小麦粉应符合 Q/YHN 0004S 的规定，见附录 A。
- 2.1.4 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.5 蛋糕改良剂应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.6 泡打粉应符合 GB 1886.245 的规定。
- 2.1.7 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 2.1.8 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.9 单双甘油酯（蒸馏级）（单硬脂酸甘油酯）应符合 GB 15612 的规定。
- 2.1.10 海藻糖应符合 GB/T 23529 的规定。
- 2.1.11 蛋奶香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.12 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.13 乳粉（全脂奶粉）应符合 GB 19644 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，结构松散、无结块	取适量样品，置于洁净的白色瓷盘或烧杯中，在自然光线下，用肉眼观察其色泽、性状及有无杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	呈均匀一致的白色或乳白色或微黄色	
滋味、气味	具有产品固有的气味和滋味，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	≤ 15	GB 5009.3
铅* (以Pb计), mg/kg	≤ 0.18	GB 5009.12
黄曲霉毒素B ₁ , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
磷酸盐【以磷酸根 (PO ₄ ³⁻) 计】, g/kg	≤ 5.0	GB 5009.256
注: * 该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

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

附录 A:



前 言

本标准由益海嘉里（郑州）食品工业有限公司提出。

本标准起草单位：益海嘉里（郑州）食品工业有限公司。

本标准主要起草人：赵景艳、郭丽莹、张文静、吴辉、郑盛楠。

本标准自发布实施日起替代 Q/YHIN 0004S-2018。

H N
Q B

专用小麦粉

1 范围

本标准规定了专用小麦粉的产品分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以小麦为主要原料，经过清理、润麦、磨粉、筛理，添加或不添加食用淀粉（小麦淀粉、玉米淀粉、木薯淀粉中的一种或几种）、大豆蛋白粉、谷朊粉中的一种或多种食品辅料，添加或不添加维生素C（抗坏血酸）、硬脂酰乳酸钠、硬脂酰乳酸钙、偶氮甲酰胺、焦磷酸二氢二钠、磷酸二氢钙、六偏磷酸钠、磷酸三钙、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、碳酸镁、碳酸钙、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*）、木聚糖酶（来源：黑曲霉 *Aspergillus niger* 或枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*）、葡糖氧化酶（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae* 或黑曲霉 *Aspergillus niger*）、脂肪酶（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae* 或黑曲霉 *Aspergillus niger*）、 α -淀粉酶（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae* 或黑曲霉 *Aspergillus niger* 或枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*）、 β -淀粉酶（来源：大麦 *barley*）、麦芽糖淀粉酶（来源：枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*）、葡糖淀粉酶（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae* 或黑曲霉 *Aspergillus niger*）、磷脂酶A2（来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*）、半纤维素酶（来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*）、纤维素酶（来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*）、沙蒿胶、皂荚糖胶、蔗糖脂肪酸酯中的一种或多种食品添加剂，经混合、过筛、包装而成的专用于面包、馒头、面条、饺子、糕点、饼干、汉堡、沙琪玛、拉面、烩面、饼类、生湿面、速冻面食、面皮、糖糕、油条、春卷、麻花、包点、膨化食品的专用小麦粉。

根据原辅料不同分为：面包用小麦粉、馒头用小麦粉、面条用小麦粉、饺子用小麦粉、糕点用小麦粉、饼干用小麦粉、汉堡用小麦粉、沙琪玛用小麦粉、拉面用小麦粉、烩面用小麦粉、饼类用小麦粉、生湿面用小麦粉、速冻面食用小麦粉、面皮用小麦粉、糖糕用小麦粉、油条用小麦粉、春卷小麦粉、麻花用小麦粉、包点用小麦粉、膨化食品用小麦粉。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 小麦应符合GB 2715、GB 1351的规定。
- 2.1.2 食用淀粉应符合GB 31637的规定。
- 2.1.3 大豆蛋白粉、谷朊粉应符合GB 20371的规定。
- 2.1.4 维生素C（抗坏血酸）应符合GB 14754的规定。
- 2.1.5 硬脂酰乳酸钠应符合GB 1886.92的规定。
- 2.1.6 硬脂酰乳酸钙应符合GB 1886.179的规定。

Q/YHHN 0004S-2021

- 2.1.7 偶氮甲酰胺应符合GB 1886.108的规定。
- 2.1.8 焦磷酸二氢二钠应符合GB 25567的规定。
- 2.1.9 磷酸二氢钙应符合GB 25559的规定。
- 2.1.10 六偏磷酸钠应符合GB 1886.4的规定。
- 2.1.11 磷酸三钙应符合GB 25558的规定。
- 2.1.12 三聚磷酸钠应符合GB 25566的规定。
- 2.1.13 焦磷酸钠应符合GB 25557的规定。
- 2.1.14 碳酸镁应符合GB 25587的规定。
- 2.1.15 碳酸钙应符合GB 1886.214的规定。
- 2.1.16 蛋白酶、脂肪酶、 α -淀粉酶、木聚糖酶、葡萄糖氧化酶、 β -淀粉酶、麦芽糖淀粉酶、葡萄糖淀粉酶、磷脂酶A2、半纤维素酶、纤维素酶应符合GB 1886.174的规定。
- 2.1.17 沙蒿胶应符合GB 1886.70 的规定。
- 2.1.18 皂荚糖胶应符合GB 1886.67的规定。
- 2.1.19 蔗糖脂肪酸酯应符合GB 1886.27的规定。
- 2.1.20 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	乳白色或白色	GB/T 5492
气 味、口 味	具有小麦粉固有的气味和口味	
性 状	粉末状	取适量样品于洁净的白瓷盘中，在自然光下目视观察性状、杂质
杂 质	无肉眼可见的外来杂质	

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	项 目
水分, %		≤ 14.5	GB 5009.3
灰分, %	饺子用小麦粉、馒头用小麦粉、拉面用小麦粉、烩面用小麦粉、糕点用小麦粉、饼干用小麦粉、包点用小麦粉	≤ 0.75	GB 5009.4
	面条用小麦粉、饼类用小麦粉、生湿面用小麦粉、速冻面食用小麦粉、面皮用小麦粉	≤ 0.8	

Q/YHHN 0004S-2021

	面包用小麦粉、汉堡用小麦粉、糖糕用小麦粉、油条用小麦粉、春卷用小麦粉、麻花用小麦粉、膨化食品用小麦粉	≤	0.85	
	沙琪玛用小麦粉	≤	1	GB 5009.4
湿面筋, %	糕点用小麦粉、饼干用小麦粉、膨化食品用小麦粉	≥	18	GB/T 5506.2
	馒头用小麦粉、饼类用小麦粉、生湿面用小麦粉、速冻面食用小麦粉、面皮用小麦粉、糖糕用小麦粉、油条用小麦粉、春卷用小麦粉、麻花用小麦粉、包点用小麦粉	≥	24	
	面条用小麦粉、饺子用小麦粉、拉面用小麦粉、烩面用小麦粉	≥	26	
	面包用小麦粉、汉堡用小麦粉	≥	30	
	沙琪玛用小麦粉	≥	50	
粗细度	面包用小麦粉、汉堡用小麦粉、沙琪玛用小麦粉、拉面用小麦粉、膨化食品用小麦粉、糖糕用小麦粉、油条用小麦粉、春卷用小麦粉、麻花用小麦粉	全部通过CB30号筛，CB36号筛留存量不超过15.0%		GB/T 5507
	面条用小麦粉、馒头用小麦粉、饺子用小麦粉、烩面用小麦粉、糕点用小麦粉、饼干用小麦粉、饼类用小麦粉、生湿面用小麦粉、速冻面食用小麦粉、面皮用小麦粉、包点用小麦粉	全部通过CB36号筛，CB42号筛留存量不超过10.0%		
粉质曲线稳定时间, min	面包用小麦粉、汉堡用小麦粉、膨化食品用小麦粉、饼干用小麦粉	≥	1.5	GB/T 14614
	面条用小麦粉、饺子用小麦粉、馒头用小麦粉、沙琪玛用小麦粉、拉面用小麦粉、烩面用小麦粉、饼类用小麦粉、生湿面用小麦粉、速冻面食用小麦粉、面皮用小麦粉、糖糕用小麦粉、油条用小麦粉、春卷用小麦粉、麻花用小麦粉、包点用小麦粉	≥	3	
	糕点用小麦粉	≤	7	
降落数值, s		≥	160	GB/T 10361
含砂量, %		≤	0.02	GB/T 5508
磁性金属物, g/kg		≤	0.003	GB/T 5509
黄曲霉毒素 B ₁ , 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

Q/YHHN 0004S-2021

玉米赤霉烯酮, $\mu\text{g}/\text{kg}$	$\leq$	60	GB 5009.209
铅(以Pb计), mg/kg	$\leq$	0.18	GB 5009.12
镉(以Cd计), mg/kg	$\leq$	0.1	GB 5009.15
总汞(以Hg计), mg/kg	$\leq$	0.02	GB 5009.17
总砷(以As计), mg/kg	$\leq$	0.5	GB 5009.11
铬(以Cr计), mg/kg	$\leq$	1.0	GB 5009.123
苯并[a]芘, $\mu\text{g}/\text{kg}$	$\leq$	5.0	GB 5009.27
维生素C(抗坏血酸) ¹ , g/kg	$\leq$	0.2	GB 5009.86
磷酸盐(以 PO_4^{3-} 计) ² , g/kg	$\leq$	5.0	GB 5009.87
偶氮甲酰胺 ³ , g/kg	$\leq$	0.045	SN/T 4677
¹ 适用于添加了维生素C(抗坏血酸)的产品。 ² 适用于添加了磷酸盐的产品。 ³ 适用于添加了偶氮甲酰胺的产品。 注: 铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定			

2.4 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。

2.5 净含量及允许短缺量

按国家质量监督检验检疫总局[2005]第75号令《定量包装商品计量监督管理办法》执行。按JJF 1070规定的方法进行检测。

2.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 13122 和 GB 14881 的规定。

3 检验

出厂检验项目为: 感官要求、水分、灰分、湿面筋、粗细度、含砂量、磁性金属物。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本文件适用于以小麦为主要原料，经过清理、润麦、磨粉、筛理，添加或不添加食用淀粉（小麦淀粉、玉米淀粉、木薯淀粉中的一种或几种）、大豆蛋白粉、谷朊粉中的一种或多种食品辅料，添加或不添加维生素 C（抗坏血酸）、硬脂酰乳酸钠、硬脂酰乳酸钙、偶氮甲酰胺、焦磷酸二氢二钠、磷酸二氢钙、六偏磷酸钠、磷酸三钙、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、碳酸镁、碳酸钙、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*）、木聚糖酶（来源：黑曲霉 *Aspergillus niger* 或枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*）、葡糖氧化酶（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae* 或黑曲霉 *Aspergillus niger*）、脂肪酶（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae* 或黑曲霉 *Aspergillus niger*）、 α -淀粉酶（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae* 或黑曲霉 *Aspergillus niger* 或枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*）、 β -淀粉酶（来源：大麦 *barley*）、麦芽糖淀粉酶（来源：枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*）、葡糖淀粉酶（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae* 或黑曲霉 *Aspergillus niger*）、磷脂酶 A2（来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*）、半纤维素酶（来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*）、纤维素酶（来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*）、沙蒿胶、皂荚糖胶、蔗糖脂肪酸酯中的一种或多种食品添加剂，经混合、过筛、包装而成的专用于面包、馒头、面条、饺子、糕点、饼干、汉堡、沙琪玛、拉面、烩面、饼类、生湿面、速冻面食、面皮、糖糕、油条、春卷、麻花、包点、膨化食品的专用小麦粉。

本标准根据《中华人民共和国标准化法》和《中华人民共和国食品安全法》的有关规定，制定本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准中铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

益海嘉里（郑州）食品工业有限公司

编制说明

糕点预拌粉是以专用小麦粉为主要原料，添加乳粉（全脂奶粉）、白砂糖、食用玉米淀粉、蛋糕改良剂（葡萄糖酸- δ -内酯、碳酸氢钠、碳酸钙、焦磷酸二氢二钠、磷酸氢钙、柠檬酸）、泡打粉（焦磷酸二氢二钠、碳酸氢钠、磷酸二氢钙、碳酸钙、柠檬酸、淀粉）、谷朊粉、食用盐、单双甘油酯（蒸馏级）（单硬脂酸甘油酯）、海藻糖、黄原胶、蛋奶香精中的几种，经配料、混合（调粉）、包装加工而成的用于糕点制作加工的糕点预拌粉。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，制订了本企业标准，作为组织生产，质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南美宜家食品有限公司