



413484S-2022



初味（开封）农业发展有限公司企业标准

Q/CWKN 0002S-2022

糕点预拌粉

2022-12-29 发布

2022-12-29 实施

初味（开封）农业发展有限公司 发布

前 言

本标准由初味（开封）农业发展有限公司提出并起草。

本标准起草人：张亚辉。

本标准自实施之日起替代备案号 411890S-2022。

H N
Q B

糕点预拌粉

1 范围

本标准规定了糕点预拌粉的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以小麦粉、全麦粉、黑麦粉、全黑麦粉、莜麦粉、荞麦粉、燕麦粉、大麦粉、大米粉、糯米粉、黑米粉、小米粉、粘米粉、紫薯粉、红薯粉、豌豆粉、马铃薯粉、高粱粉、玉米粉、食用小麦淀粉、食用玉米淀粉、食用木薯淀粉、食用马铃薯淀粉、食用绿豆淀粉中的一种或多种为主要原料，添加或不添加红豆粉、黑豆粉、绿豆粉、黄豆粉、紫米粉、薏米粉、谷朊粉、可可粉、全蛋粉、蛋黄粉、蛋白粉、抹茶粉、全脂乳粉、脱脂乳粉、乳清粉、芝士粉、白砂糖、糖霜、全糖粉、乳糖、大豆蛋白粉、大豆分离蛋白、食用酵母、食用盐、谷氨酸钠（味精）、酱油粉、鸡粉调味料、酵母抽提物、海藻糖、麦芽糊精、大豆磷脂、食用葡萄糖、植脂末（葡萄糖浆、氢化植物油、精炼植物油、乳粉、单，双甘油脂肪酸酯、硬脂酰乳酸钠、食品用香精）、果蔬粉（柠檬粉、芒果粉、山药粉、南瓜粉、香芋粉、胡萝卜粉、红枣粉、蓝莓粉、草莓粉、树莓粉、酸梅粉、菠萝粉、榴莲粉、猕猴桃粉、山楂粉、椰子粉中的一种或几种）、茯苓粉、芡实粉、坚果及籽类制品（莲子粉、板栗粉、葵花籽、花生碎、紫苏籽、亚麻籽、芝麻仁、榛子碎、腰果碎、南瓜籽、杏仁片、开心果碎、松子仁、核桃碎中的一种或几种）、海苔碎、香辛料（肉豆蔻、草果、砂仁、茛苳、辣椒、八角、小茴香、圆叶当归、桂皮、芫荽、香芋、甘草、山奈、薄荷、甘牛至、荜拔、胡椒、丁香、姜黄、百里香、孜然、花椒、葱、蒜、姜、洋葱、香茅、肉桂、月桂叶中的一种或几种）、食品添加剂[柠檬酸、DL-苹果酸、维生素C（抗坏血酸）（抗氧化剂）、柠檬酸钠、乙酰化单、双甘油脂肪酸酯、羧甲基纤维素钠、酪蛋白酸钠、乙酰化双淀粉己二酸酯、醋酸酯淀粉、磷酸酯双淀粉、羟丙基淀粉、三聚磷酸钠、碳酸钙、赤藓糖醇、聚葡萄糖、甜菊糖苷、三氯蔗糖、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、黄原胶、瓜尔胶、丙酸钙、磷脂、海藻酸钠、羟丙基二淀粉磷酸酯、氧化羟丙基淀粉、焦磷酸二氢二钠、碳酸氢钠、碳酸氢铵、聚甘油脂肪酸酯、乳酸脂肪酸甘油酯、吐温80、脱氢乙酸钠、酒石酸氢钾、磷酸二氢钙、5'-呈味核苷酸二钠、红曲红、胭脂虫红、 β -胡萝卜素、栀子黄、植物炭黑、叶绿素铜钠盐、葡萄糖- δ -内酯、单硬脂酸甘油酯、乙基麦芽酚、甜菜红、磷酸氢钙、硫酸钙、单，双甘油脂肪酸酯、硬脂酰乳酸钠、复配乳化剂（焦磷酸二氢二钠、单硬脂酸甘油酯、酒石酸氢钾、硬脂酰乳酸钠、淀粉、麦芽糊精、乳糖）、复配膨松剂（焦磷酸二氢二钠、碳酸氢钠、磷酸氢钙、磷酸二氢钙、碳酸钙中的几种，加入或不加入单，双甘油脂肪酸酯、DL-苹果酸、柠檬酸、木聚糖酶、食用淀粉中的一种或几种）、复配酶制剂（木聚糖酶、 α -淀粉酶、脂肪酶、葡糖氧化酶、食用玉米淀粉）、糕点改良剂（硫酸钙、抗坏血酸、 α -淀粉酶、淀粉葡糖苷酶、葡糖氧化酶、半纤维素酶、脂肪酶、麦芽糖淀粉酶、磷脂、玉米粉、植物油、大麦粉中的几种）中的一种或几种】中的一种或几种、食品用香精（草莓香精、紫薯香精、抹茶香精、鲜奶香精、牛奶香精、香草香精、可可香精、奶油味香精、黄油香精、肉味香精、柠檬风味香精、孜然风味香精、香辣风味香精、麻辣风味香精、花椒风味香精、猪肉风味香精、鸡肉风味香精中的一种或几种）中的几种，经配料、混合、包装而成的糕点预拌粉。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 小麦粉、黑麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.2 全麦粉应符合 LS/T 3244 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.3 全黑麦粉、莜麦粉、荞麦粉、燕麦粉、大麦粉、大米粉、糯米粉、黑米粉、小米粉、粘米粉、紫薯粉、红薯粉、豌豆粉、马铃薯粉、高粱粉、红豆粉、黑豆粉、绿豆粉、黄豆粉、紫米粉、薏米粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.4 玉米粉应符合 GB/T 10463 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.5 食用小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.6 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.7 食用马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.8 食用木薯淀粉应符合 GB/T 29343 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.9 食用绿豆淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.10 谷朊粉应符合 GB/T 21924 和 GB 20371 的规定。
- 2.1.11 可可粉应符合 GB/T 20706 的规定。
- 2.1.12 全蛋粉、鸡蛋白粉、蛋黄粉应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.13 抹茶粉应符合 NY/T 2672 的规定。
- 2.1.14 全脂乳粉、脱脂乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.15 乳清粉应符合 GB 11674 的规定。
- 2.1.16 芝士粉、茯苓粉、芡实粉应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.17 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.18 全糖粉应符合 QB/T 4565 的规定。
- 2.1.19 糖霜应符合 QB/T 4092 的规定。
- 2.1.20 乳糖应符合 GB 25595 的规定。
- 2.1.21 大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 的规定。
- 2.1.22 大豆分离蛋白应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.23 食用酵母应符合 GB 31639 的规定。
- 2.1.24 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.25 谷氨酸钠(味精)应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.26 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.27 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.28 海藻糖应符合 GB/T 23529 的规定。
- 2.1.29 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。

- 2.1.30 大豆磷脂应符合 LS/T 3219 的规定。
- 2.1.31 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.32 植脂末应符合 QB/T 4791 的规定。
- 2.1.33 果蔬粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.34 坚果及籽类制品应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.35 海苔碎应符合 GB/T 23596 的规定。
- 2.1.36 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.37 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.38 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.39 维生素 C(抗坏血酸)应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.40 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.41 乙酰化单、双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.80 的规定。
- 2.1.42 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.43 酪蛋白酸钠应符合 GB 1886.212 的规定。
- 2.1.44 乙酰化双淀粉己二酸酯应符合 GB 29932 的规定。
- 2.1.45 醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 的规定。
- 2.1.46 磷酸酯双淀粉应符合 GB 29926 的规定。
- 2.1.47 羟丙基淀粉应符合 GB 29930 的规定。
- 2.1.48 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.49 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.50 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.51 聚葡萄糖应符合 GB 25541 的规定。
- 2.1.52 甜菊糖苷应符合 GB 1886.355 的规定。
- 2.1.53 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.54 天门冬酰苯丙氨酸甲酯(又名阿斯巴甜)应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.55 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.56 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.57 丙酸钙应符合 GB 25548 的规定。
- 2.1.58 磷脂应符合 GB 28401 的规定。
- 2.1.59 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.60 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.61 氧化羟丙基淀粉应符合 GB 29933 的规定。
- 2.1.62 焦磷酸二氢二钠应符合 GB 25567 的规定。

- 2.1.63 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.64 碳酸氢铵应符合 GB 1888 的规定。
- 2.1.65 氧化羟丙基淀粉应符合 GB 29933 的规定。
- 2.1.66 焦磷酸二氢二钠应符合 GB 1886.328 的规定。
- 2.1.67 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.68 聚甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.178 的规定。
- 2.1.69 乳酸脂肪酸甘油酯应符合 GB 1886.93 的规定。
- 2.1.70 吐温 80 应符合 GB 25554 的规定。
- 2.1.71 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.72 酒石酸氢钾应符合 GB 25556 的规定。
- 2.1.73 磷酸二氢钙应符合 GB 25559 的规定。
- 2.1.74 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.75 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.76 胭脂虫红应符合 GB 1886.315 的规定。
- 2.1.77 β -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.78 栀子黄应符合 GB 7912 的规定。
- 2.1.79 植物炭黑应符合 GB 28308 的规定。
- 2.1.80 叶绿素铜钠盐应符合 GB 26406 的规定。
- 2.1.81 葡萄糖- δ -内酯应符合 GB 7657 的规定。
- 2.1.82 单、双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.83 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.84 甜菜红应符合 GB 1886.111 的规定。
- 2.1.85 磷酸氢钙应符合 GB 1886.3 的规定。
- 2.1.86 硫酸钙应符合 GB 1886.6 的规定。
- 2.1.87 硬脂酰乳酸钠应符合 GB 1886.92 的规定。
- 2.1.88 复配膨松剂应符合 GB 1886.245 和 GB 26687 的规定。
- 2.1.89 面包改良剂、复配乳化剂、复配酶制剂应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.90 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.91 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
-----	-----	---------

性 状	粉末状	取样品 1 份，置于白色洁净瓷盘中，自然光下，用肉眼观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，品其滋味
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋 味	具有产品应有的气、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	≤ 16.0	GB 5009. 3
*铅（以 Pb 计）, mg/kg	≤ 0.15	GB 5009.12
总砷（以 As 计）, mg/kg （不适用于以糯米粉、大米粉、黑米粉、粘米粉为主要原料的产品）	≤ 0.5	GB 5009.11
无机砷（以 As 计）, mg/kg （适用于以糯米粉、大米粉、黑米粉、粘米粉为主要原料的产品）	≤ 0.2	GB 5009.11
丙酸钙 ^a （以丙酸计）, g/kg	≤ 2.5	GB 5009.120
天门冬酰苯丙氨酸甲酯 ^a （又名阿斯巴甜）, g/kg	≤ 1.7	GB 5009.263
三氯蔗糖 ^a , g/kg	≤ 0.25	GB 22255
甜菊糖苷 ^a （以甜菊醇当量计）, g/kg	≤ 0.33	SN/T 3854
叶绿素铜钠盐 ^a , g/kg	≤ 0.5	GB 5009.260
栀子黄 ^a , g/kg	≤ 0.9	GB 5009.149
红曲红 ^a , g/kg	≤ 0.9	GB 5009.150
脱氢乙酸钠 ^a （以脱氢乙酸计）, g/kg	≤ 0.5	GB 5009.121
β-胡萝卜素 ^a , g/kg	≤ 1.0	GB 5009.83
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； a 仅适用于添加该原料产品的检测； 同一功能的食品添加剂（相同色泽着色剂、防腐剂）在混合使用时，各自用量占 GB 2760 规定最大使用量的比例之和不得超过 1。		

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 食品生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.6 其它要求

食品添加剂的使用应符合 GB2760 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。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以小麦粉、全麦粉、黑麦粉、全黑麦粉、莜麦粉、荞麦粉、燕麦粉、大麦粉、大米粉、糯米粉、黑米粉、小米粉、粘米粉、紫薯粉、红薯粉、豌豆粉、马铃薯粉、高粱粉、玉米粉、食用小麦淀粉、食用玉米淀粉、食用木薯淀粉、食用马铃薯淀粉、食用绿豆淀粉中的一种或多种为主要原料，添加或不添加红豆粉、黑豆粉、绿豆粉、黄豆粉、紫米粉、薏米粉、谷朊粉、可可粉、全蛋粉、蛋黄粉、蛋白粉、抹茶粉、全脂乳粉、脱脂乳粉、乳清粉、芝士粉、白砂糖、糖霜、全糖粉、乳糖、大豆蛋白粉、大豆分离蛋白、食用酵母、食用盐、谷氨酸钠（味精）、酱油粉、鸡粉调味料、酵母抽提物、海藻糖、麦芽糊精、大豆磷脂、食用葡萄糖、植脂末（葡萄糖浆、氢化植物油、精炼植物油、乳粉、单，双甘油脂肪酸酯、硬脂酰乳酸钠、食品用香精）、果蔬粉（柠檬粉、芒果粉、山药粉、南瓜粉、香芋粉、胡萝卜粉、红枣粉、蓝莓粉、草莓粉、树莓粉、酸梅粉、菠萝粉、榴莲粉、猕猴桃粉、山楂粉、椰子粉中的一种或几种）、茯苓粉、芡实粉、坚果及籽类制品（莲子粉、板栗粉、葵花籽、花生碎、紫苏籽、亚麻籽、芝麻仁、榛子碎、腰果碎、南瓜籽、杏仁片、开心果碎、松子仁、核桃碎中的一种或几种）、海苔碎、香辛料（肉豆蔻、草果、砂仁、蒔萝、辣椒、八角、小茴香、圆叶当归、桂皮、芫荽、香芋、甘草、山奈、薄荷、甘牛至、荳蔻、胡椒、丁香、姜黄、百里香、孜然、花椒、葱、蒜、姜、洋葱、香茅、肉桂、月桂叶中的一种或几种）、食品添加剂[柠檬酸、DL-苹果酸、维生素 C（抗坏血酸）（抗氧化剂）、柠檬酸钠、乙酰化单、双甘油脂肪酸酯、羧甲基纤维素钠、酪蛋白酸钠、乙酰化双淀粉己二酸酯、醋酸酯淀粉、磷酸酯双淀粉、羟丙基淀粉、三聚磷酸钠、碳酸钙、赤藓糖醇、聚葡萄糖、甜菊糖苷、三氯蔗糖、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、黄原胶、瓜尔胶、丙酸钙、磷脂、海藻酸钠、羟丙基二淀粉磷酸酯、氧化羟丙基淀粉、焦磷酸二氢二钠、碳酸氢钠、碳酸氢铵、聚甘油脂肪酸酯、乳酸脂肪酸甘油酯、吐温 80、脱氢乙酸钠、酒石酸氢钾、磷酸二氢钙、5'-呈味核苷酸二钠、红曲红、胭脂虫红、β-胡萝卜素、栀子黄、植物炭黑、叶绿素铜钠盐、葡萄糖-δ-内酯、单硬脂酸甘油酯、乙基麦芽酚、甜菜红、磷酸氢钙、硫酸钙、单，双甘油脂肪酸酯、硬脂酰乳酸钠、复配乳化剂（焦磷酸二氢二钠、单硬脂酸甘油酯、酒石酸氢钾、硬脂酰乳酸钠、淀粉、麦芽糊精、乳糖）、复配膨松剂（焦磷酸二氢二钠、碳酸氢钠、磷酸氢钙、磷酸二氢钙、碳酸钙中的几种，加入或不加入单，双甘油脂肪酸酯、DL-苹果酸、柠檬酸、木聚糖酶、食用淀粉中的一种或几种）、复配酶制剂（木聚糖酶、α-淀粉酶、脂肪酶、葡糖氧化酶、食用玉米淀粉）、糕点改良剂（硫酸钙、抗坏血酸、α-淀粉酶、淀粉葡糖苷酶、葡糖氧化酶、半纤维素酶、脂肪酶、麦芽糖淀粉酶、磷脂、玉米粉、植物油、大麦粉中的几种）中的一种或几种】中的一种或几种]、食品用香精（草莓香精、紫薯香精、抹茶香精、鲜奶香精、牛奶香精、香草香精、可可香精、奶油味香精、黄油香精、肉味香精、柠檬风味香精、孜然风味香精、香辣风味香精、麻辣风味香精、花椒风味香精、猪肉风味香精、鸡肉风味香精中的一种或几种）中的几种，经配料、混合、包装而成的糕点预拌粉。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，参照相关标准的要求制订本企业标准，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。

初味（开封）农业发展有限公司

H N
Q B