



410063S-2022



河南意美特食品有限公司企业标准

Q/HYS 0002S-2022

---

# 预拌粉

2022-01-07 发布

2022-01-07 实施

---

河南意美特食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南意美特食品有限公司提出。

本标准由河南意美特食品有限公司和河南省作物分子育种研究院共同起草。

本标准主要起草人：李正玲、张振金。

本标准自实施日起替代 Q/HYS 0002S-2018（备案号：413816S-2018）。

H N  
Q B

# 预拌粉

## 1 范围

本标准规定了预拌粉的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以小麦粉为主要原料，加入或不加入食用小麦淀粉、食用玉米淀粉、食用木薯淀粉、食用马铃薯淀粉中的一种或几种，加入黑米粉、糯米粉、大米粉、荞麦粉、黑麦粉、大麦粉、燕麦粉、紫薯粉、地瓜粉、玉米粉、大豆粉、食品加工用酵母、食用小麦麸皮、大豆蛋白粉、大豆分离蛋白、白砂糖、全糖粉、糖霜、麦芽糖、海藻糖、食用葡萄糖、乳糖、麦芽糊精、大豆磷脂、食用盐、味精、山药粉、茯苓粉、莲子粉、芡实粉、酱油粉（酿造酱油、麦芽糊精）、起酥油、植物油（大豆油、葵花籽油中的一种或两种）、谷朊粉、可可粉、全蛋粉、蛋黄粉、鸡蛋白粉、抹茶粉、乳粉、乳清粉、芝士粉、干酪、鱼粉、干海苔、植脂末（葡萄糖浆、氢化植物油、酪氨酸钠、乳粉、白砂糖、食用盐、单，双甘油脂肪酸酯、硬脂酰乳酸钠、磷酸氢二钾、食品用香精中的几种）、果蔬粉（椰果粉、蔓越莓粉、香蕉粉、芹菜粉、胡萝卜粉、土豆粉、南瓜粉、芒果粉中的一种或几种）、坚果及籽类制品（熟）【芝麻、葵花籽、花生碎、核桃仁（碎）、杏仁、紫苏籽、亚麻籽中的一种或几种】、香辛料（桂皮粉、洋葱粉、干葱粉、大蒜粉、肉桂粉、姜粉、孜然粉、胡椒粉、花椒粉、辣椒粉、小茴香碎中的一种或几种）、五香粉（八角、茴香、桂皮、干姜、花椒）、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、酵母抽提物中的几种，添加柠檬酸、DL-苹果酸、柠檬酸钠、乙酰化单、双甘油脂肪酸酯、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、乙酰化二淀粉磷酸酯、醋酸酯淀粉、磷酸酯双淀粉、羟丙基淀粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、黄原胶、瓜尔胶、磷脂、焦磷酸二氢二钠、碳酸氢钠、碳酸氢铵、硬脂酰乳酸钠、硬脂酰乳酸钙、聚甘油脂肪酸酯、碳酸钙、硫酸钙、抗坏血酸、面包改良剂（硫酸钙、抗坏血酸、 $\alpha$ -淀粉酶、淀粉葡萄糖苷酶、葡萄糖氧化酶、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）、酒石酸氢钾、葡萄糖酸- $\delta$ -内酯、磷酸二氢钙、5'-呈味核苷酸二钠、磷酸氢钙、 $\beta$ -胡萝卜素、姜黄（仅用于糕点预拌粉、面包预拌粉）、甜菜红、植物炭黑（仅用于糕点预拌粉）、叶绿素铜钠盐（仅用于糕点预拌粉、面包预拌粉）、丙酸钙（仅用于糕点预拌粉、面包预拌粉）、三氯蔗糖（仅用于糕点预拌粉、面包预拌粉）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）（仅用于糕点预拌粉、面包预拌粉）、罗汉果甜苷、脱氢乙酸钠（仅用于糕点预拌粉、面包预拌粉）、食品用香精（水果味香精、紫薯香精、抹茶香精、奶味香精、香草香精、可可香精、奶油味香精、黄油香精、肉味香精中的一种或几种）中的几种，经配料、混合、包装而成的预拌粉。

## 2 分类

根据所用原料的不同，产品分类如下。

### 2.1 糕点预拌粉

以小麦粉为主要原料，加入或不加入食用小麦淀粉、食用玉米淀粉、食用木薯淀粉、食用马铃薯淀粉中的一种或几种，加入黑米粉、糯米粉、大米粉、荞麦粉、黑麦粉、大麦粉、燕麦粉、紫薯粉、地瓜粉、玉米粉、大豆粉、食品加工用酵母、食用小麦麸皮、大豆蛋白粉、大豆分离蛋白、白砂糖、全糖粉、

糖霜、麦芽糖、海藻糖、食用葡萄糖、乳糖、麦芽糊精、大豆磷脂、食用盐、味精、山药粉、茯苓粉、莲子粉、芡实粉、起酥油、植物油（大豆油、葵花籽油中的一种或两种）、谷朊粉、可可粉、全蛋粉、蛋黄粉、鸡蛋白粉、抹茶粉、乳粉、乳清粉、芝士粉、干酪、鱼粉、干海苔、植脂末（葡萄糖浆、氢化植物油、酪氨酸钠、乳粉、白砂糖、食用盐、单，双甘油脂肪酸酯、硬脂酰乳酸钠、磷酸氢二钾、食品用香精中的几种）、果蔬粉（椰果粉、蔓越莓粉、香蕉粉、芹菜粉、胡萝卜粉、土豆粉、南瓜粉、芒果粉中的一种或几种）、坚果及籽类制品（熟）【芝麻、葵花籽、花生碎、核桃仁（碎）、杏仁、紫苏籽、亚麻籽中的一种或几种】、香辛料（桂皮粉、洋葱粉、干葱粉、大蒜粉、肉桂粉、姜粉、孜然粉、胡椒粉、花椒粉、辣椒粉、小茴香碎中的一种或几种）、五香粉（八角、茴香、桂皮、干姜、花椒）、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、酵母抽提物中的一种或几种，添加柠檬酸、DL-苹果酸、柠檬酸钠、乙酰化单，双甘油脂肪酸酯、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、乙酰化二淀粉磷酸酯、醋酸酯淀粉、磷酸酯双淀粉、羟丙基淀粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、黄原胶、瓜尔胶、磷脂、焦磷酸二氢二钠、碳酸氢钠、碳酸氢铵、硬脂酰乳酸钠、硬脂酰乳酸钙、聚甘油脂肪酸酯、碳酸钙、硫酸钙、抗坏血酸、酒石酸氢钾、葡萄糖酸- $\delta$ -内酯、磷酸二氢钙、5'-呈味核苷酸二钠、磷酸氢钙、 $\beta$ -胡萝卜素、姜黄、甜菜红、植物炭黑（仅用于糕点预拌粉）、叶绿素铜钠盐（仅用于糕点预拌粉）、丙酸钙（仅用于糕点预拌粉）、三氯蔗糖（仅用于糕点预拌粉）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、罗汉果甜苷、脱氢乙酸钠、食品用香精（水果味香精、紫薯香精、抹茶香精、奶味香精、香草香精、可可香精、奶油味香精、黄油香精、肉味香精中的一种或几种）中的几种，经配料、混合、包装而成。

## 2.2 面包预拌粉

以小麦粉为主要原料，加入或不加入食用小麦淀粉、食用玉米淀粉、食用木薯淀粉、食用马铃薯淀粉中的一种或几种，加入黑米粉、糯米粉、大米粉、荞麦粉、黑麦粉、大麦粉、燕麦粉、紫薯粉、地瓜粉、玉米粉、大豆粉、食品加工用酵母、食用小麦麸皮、大豆蛋白粉、大豆分离蛋白、白砂糖、全糖粉、糖霜、麦芽糖、海藻糖、食用葡萄糖、乳糖、麦芽糊精、大豆磷脂、食用盐、味精、山药粉、茯苓粉、莲子粉、芡实粉、起酥油、植物油（大豆油、葵花籽油中的一种或两种）、谷朊粉、可可粉、全蛋粉、蛋黄粉、鸡蛋白粉、抹茶粉、乳粉、乳清粉、芝士粉、干酪、鱼粉、干海苔、植脂末（葡萄糖浆、氢化植物油、酪氨酸钠、乳粉、白砂糖、食用盐、单，双甘油脂肪酸酯、硬脂酰乳酸钠、磷酸氢二钾、食品用香精中的几种）、果蔬粉（椰果粉、蔓越莓粉、香蕉粉、芹菜粉、胡萝卜粉、土豆粉、南瓜粉、芒果粉中的一种或几种）、坚果及籽类制品（熟）【芝麻、葵花籽、花生碎、核桃仁（碎）、杏仁、紫苏籽、亚麻籽中的一种或几种】、香辛料（桂皮粉、洋葱粉、干葱粉、大蒜粉、肉桂粉、姜粉、孜然粉、胡椒粉、花椒粉、辣椒粉、小茴香碎中的一种或几种）、五香粉（八角、茴香、桂皮、干姜、花椒）、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、酵母抽提物中的一种或几种，添加柠檬酸、DL-苹果酸、柠檬酸钠、乙酰化单，双甘油脂肪酸酯、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、乙酰化二淀粉磷酸酯、醋酸酯淀粉、磷酸酯双淀粉、羟丙基淀粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、黄原胶、瓜尔胶、磷脂、焦磷酸二氢二钠、碳酸氢钠、碳酸氢铵、硬脂酰乳酸钠、硬脂酰乳酸钙、聚甘油脂肪酸酯、碳酸

钙、硫酸钙、抗坏血酸、面包改良剂（硫酸钙、抗坏血酸、 $\alpha$ -淀粉酶、淀粉葡萄糖苷酶、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）、酒石酸氢钾、葡萄糖酸- $\delta$ -内酯、磷酸二氢钙、5'-呈味核苷酸二钠、磷酸氢钙、 $\beta$ -胡萝卜素、姜黄、甜菜红、叶绿素铜钠盐、丙酸钙、三氯蔗糖、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、罗汉果甜苷、脱氢乙酸钠、食品用香精（水果味香精、紫薯香精、抹茶香精、奶味香精、香草香精、可可香精、奶油味香精、黄油香精、肉味香精中的一种或几种）中的几种，经配料、混合、包装而成。

### 2.3 油条预拌粉

以小麦粉为主要原料，加入或不加入食用小麦淀粉、食用玉米淀粉、食用木薯淀粉、食用马铃薯淀粉中的一种或几种，加入食用盐、食品加工用酵母、酱油粉（酿造酱油、麦芽糊精）、谷朊粉、香辛料（桂皮粉、洋葱粉、干葱粉、大蒜粉、肉桂粉、姜粉、孜然粉、胡椒粉、花椒粉、辣椒粉、小茴香碎中的一种或几种）、五香粉（八角、茴香、桂皮、干姜、花椒）中的几种，添加磷酸二氢钙，经配料、混合、包装而成。

### 2.4 裹粉预拌粉

以小麦粉为主要原料，加入或不加入食用小麦淀粉、食用玉米淀粉、食用木薯淀粉、食用马铃薯淀粉中的一种或几种，加入大米粉、糯米粉、玉米粉、植物油（大豆油、葵花籽油中的一种或两种）、食用盐、白砂糖、食用葡萄糖、麦芽糊精、味精、香辛料（桂皮粉、洋葱粉、干葱粉、大蒜粉、肉桂粉、姜粉、孜然粉、胡椒粉、花椒粉、辣椒粉、小茴香碎中的一种或几种）、五香粉（八角、茴香、桂皮、干姜、花椒）、大豆蛋白粉、大豆粉、大豆分离蛋白、酱油粉（酿造酱油、麦芽糊精）、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、酵母抽提物中的几种，添加碳酸氢钠、焦磷酸二氢二钠、乙酰化二淀粉磷酸酯、磷酸氢钙、单，双甘油脂肪酸酯、羟丙基淀粉、醋酸酯淀粉、磷酸酯双淀粉、黄原胶、瓜尔胶、羧甲基纤维素钠、葡萄糖酸- $\delta$ -内酯、酒石酸氢钾、5'-呈味核苷酸二钠、 $\beta$ -胡萝卜素、食品用香精（水果味香精、紫薯香精、抹茶香精、奶味香精、香草香精、可可香精、奶油味香精、黄油香精、肉味香精中的一种或几种）中的几种，经配料、混合、包装而成。

## 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 食用小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。

3.1.3 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。

3.1.4 食用木薯淀粉应符合 GB/T 29343 和 GB 31637 的规定。

3.1.5 食用马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。

3.1.6 黑米粉、糯米粉、大米粉、荞麦粉、黑麦粉、大麦粉、燕麦粉、紫薯粉、地瓜粉、玉米粉、大豆粉应符合 GB 2715 的规定。

3.1.7 食品加工用酵母应符合 GB 31639 的规定。

- 3.1.8食用小麦麸皮应符合 NY/T 3218 的规定。
- 3.1.9大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 的规定。
- 3.1.10大豆分离蛋白应符合GB 20371的规定。
- 3.1.11白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 3.1.12全糖粉应符合 QB/T 4565 的规定。
- 3.1.13糖霜应符合 QB/T 4092 的规定。
- 3.1.14麦芽糖应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。
- 3.1.15海藻糖应符合 GB/T 23529 的规定。
- 3.1.16食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 3.1.17乳糖应符合 GB 25595 的规定。
- 3.1.18麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。
- 3.1.19大豆磷脂应符合 LS/T 3219 的规定。
- 3.1.20食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 3.1.21味精应符合 GB 2720 和 GB/T 8967 的规定。
- 3.1.22山药粉、茯苓粉、莲子粉、芡实粉应清洁卫生、无污染，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定，所用的原料山药、茯苓、莲子、芡实应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 3.1.23酱油粉应符合 GB 31644 的规定。
- 3.1.24起酥油应符合 LS/T 3218 和 GB 15196 的规定。
- 3.1.25大豆油应符合 GB 2716 和 GB/T 1535 的规定。
- 3.1.26葵花籽油应符合 GB 2716 和 GB/T 10464 的规定。
- 3.1.27谷朊粉应符合 GB/T 21924 和 GB 20371 的规定。
- 3.1.28可可粉应符合 GB/T 20706 的规定。
- 3.1.29全蛋粉、蛋黄粉、鸡蛋白粉应符合 GB 2749 的规定。
- 3.1.30抹茶粉应符合 GB/T 34778 的规定。
- 3.1.31乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 3.1.32乳清粉应符合 GB 11674 的规定。
- 3.1.33芝士粉应符合 GB 25192 的规定。
- 3.1.34干酪应符合 GB 5420 的规定。
- 3.1.35鱼粉应符合 GB 10136 的规定。
- 3.1.36干海苔应符合 GB/T 23596 和 GB 19643 的规定。
- 3.1.37植脂末应符合 QB/T 4791 的规定。
- 3.1.38果蔬粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 3.1.39坚果及籽类制品（熟）应符合 GB 19300 的规定。

- 3.1.40 香辛料（桂皮粉、洋葱粉、干葱粉、大蒜粉、肉桂粉、姜粉、孜然粉、胡椒粉、辣椒粉、小茴香碎）、五香粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 3.1.41 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 3.1.42 牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 的规定。
- 3.1.43 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 3.1.44 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 3.1.45 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 3.1.46 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 3.1.47 乙酰化单、双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.80 的规定。
- 3.1.48 单、双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 3.1.49 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 3.1.50 酪蛋白酸钠应符合 GB 1886.212 的规定。
- 3.1.51 乙酰化双淀粉己二酸酯应符合 GB 29932 的规定。
- 3.1.52 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 3.1.53 醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 的规定。
- 3.1.54 磷酸酯双淀粉应符合 GB 29926 的规定。
- 3.1.55 羟丙基淀粉应符合 GB 29930 的规定。
- 3.1.56 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 3.1.57 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 3.1.58 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 3.1.59 磷脂应符合 GB 28401 的规定。
- 3.1.60 焦磷酸二氢二钠应符合 GB 1886.328 的规定。
- 3.1.61 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 3.1.62 碳酸氢铵应符合 GB 1888 的规定。
- 3.1.63 硬脂酰乳酸钠应符合 GB 1886.92 的规定。
- 3.1.64 硬脂酰乳酸钙应符合 GB 1886.179 的规定。
- 3.1.65 聚甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.178 的规定。
- 3.1.66 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 3.1.67 硫酸钙应符合 GB 1886.6 的规定。
- 3.1.68 抗坏血酸应符合 GB 14754 的规定。
- 3.1.69 面包改良剂应符合 GB 26687 的规定。
- 3.1.70 酒石酸氢钾应符合 GB 25556 的规定。
- 3.1.71 葡萄糖酸- $\delta$ -内酯应符合 GB 7657 的规定。

- 3.1.72 磷酸二氢钙应符合 GB 1886.333 的规定。
- 3.1.73 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 3.1.74 磷酸氢钙应符合 GB 1886.3 的规定。
- 3.1.75  $\beta$ -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 3.1.76 姜黄应符合 GB 1886.60 的规定。
- 3.1.77 甜菜红应符合 GB 1886.111 的规定。
- 3.1.78 植物炭黑应符合 GB 28308 的规定。
- 3.1.79 叶绿素铜钠盐应符合 GB 26406 的规定。
- 3.1.80 丙酸钙应符合 GB 25548 的规定。
- 3.1.81 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 3.1.82 乙酰磺胺酸钾应符合 GB 25540 的规定。
- 3.1.83 罗汉果甜苷应符合 GB 1886.77 的规定。
- 3.1.84 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 3.1.85 食品用香精应符合 GB 30616 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	粉状	取适量样品，置于洁净的白色瓷盘中，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	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气味和滋味，无异味	
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	$\leq 16.0$	GB 5009.3
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	$\leq 0.18$	GB 5009.12
总砷 (以 As 计), mg/kg	$\leq 0.5$	GB 5009.11
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , $\mu\text{g/kg}$	$\leq 5.0$	GB 5009.22
<sup>a</sup> $\beta$ -胡萝卜素, g/kg	$\leq 1.0$	GB 5009.83
<sup>a</sup> 叶绿素铜钠盐, g/kg	$\leq 0.5$	GB 5009.260
<sup>a</sup> 丙酸钙 (以丙酸计), g/kg	$\leq 2.5$	GB 5009.120



<sup>a</sup> 三氯蔗糖, g/kg	≤	0.25	GB 22255
<sup>a</sup> 乙酰磺胺酸钾 (安赛蜜), g/kg	≤	0.3	SN/T 3538
<sup>a</sup> 脱氢乙酸钠 (以脱氢乙酸计), g/kg	≤	0.5	GB 5009.121
<sup>b</sup> 磷酸盐 (以 $\text{PO}_4^{3-}$ 计), g/kg	≤	5.0 (仅适用于裹粉预拌粉、 油条预拌粉)	15.0 (仅适用于糕点、面包预拌粉) GB 5009.256

注: a 仅适用于添加该种添加剂的产品, 且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; b 仅适用于添加磷酸盐 (焦磷酸二氢二钠、磷酸二氢钙、磷酸氢钙) 的产品。

注 2: \*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

### 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 食品生产加工过程的卫生要求

食品生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

### 3.6 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, 新食品原料的使用应符合国家相关公告的规定。

## 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。

## 编制说明

本标准适用于以小麦粉为主要原料，加入或不加入食用小麦淀粉、食用玉米淀粉、食用木薯淀粉、食用马铃薯淀粉中的一种或几种，加入黑米粉、糯米粉、大米粉、荞麦粉、黑麦粉、大麦粉、燕麦粉、紫薯粉、地瓜粉、玉米粉、大豆粉、食品加工用酵母、食用小麦麸皮、大豆蛋白粉、大豆分离蛋白、白砂糖、全糖粉、糖霜、麦芽糖、海藻糖、食用葡萄糖、乳糖、麦芽糊精、大豆磷脂、食用盐、味精、山药粉、茯苓粉、莲子粉、芡实粉、酱油粉（酿造酱油、麦芽糊精）、起酥油、植物油（大豆油、葵花籽油中的一种或两种）、谷朊粉、可可粉、全蛋粉、蛋黄粉、鸡蛋白粉、抹茶粉、乳粉、乳清粉、芝士粉、干酪、鱼粉、干海苔、植脂末（葡萄糖浆、氢化植物油、酪氨酸钠、乳粉、白砂糖、食用盐、单，双甘油脂肪酸酯、硬脂酰乳酸钠、磷酸氢二钾、食品用香精中的几种）、果蔬粉（椰果粉、蔓越莓粉、香蕉粉、芹菜粉、胡萝卜粉、土豆粉、南瓜粉、芒果粉中的一种或几种）、坚果及籽类制品（熟）【芝麻、葵花籽、花生碎、核桃仁（碎）、杏仁、紫苏籽、亚麻籽中的一种或几种】、香辛料（桂皮粉、洋葱粉、干葱粉、大蒜粉、肉桂粉、姜粉、孜然粉、胡椒粉、花椒粉、辣椒粉、小茴香碎中的一种或几种）、五香粉（八角、茴香、桂皮、干姜、花椒）、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、酵母抽提物中的几种，添加柠檬酸、DL-苹果酸、柠檬酸钠、乙酰化单、双甘油脂肪酸酯、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、乙酰化二淀粉磷酸酯、醋酸酯淀粉、磷酸酯双淀粉、羟丙基淀粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、黄原胶、瓜尔胶、磷脂、焦磷酸二氢二钠、碳酸氢钠、碳酸氢铵、硬脂酰乳酸钠、硬脂酰乳酸钙、聚甘油脂肪酸酯、碳酸钙、硫酸钙、抗坏血酸、面包改良剂（硫酸钙、抗坏血酸、 $\alpha$ -淀粉酶、淀粉葡萄糖苷酶、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）、酒石酸氢钾、葡萄糖酸- $\delta$ -内酯、磷酸二氢钙、5'-呈味核苷酸二钠、磷酸氢钙、 $\beta$ -胡萝卜素、姜黄（仅用于糕点预拌粉、面包预拌粉）、甜菜红、植物炭黑（仅用于糕点预拌粉）、叶绿素铜钠盐（仅用于糕点预拌粉、面包预拌粉）、丙酸钙（仅用于糕点预拌粉、面包预拌粉）、三氯蔗糖（仅用于糕点预拌粉、面包预拌粉）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）（仅用于糕点预拌粉、面包预拌粉）、罗汉果甜苷、脱氢乙酸钠（仅用于糕点预拌粉、面包预拌粉）、食品用香精（水果味香精、紫薯香精、抹茶香精、奶味香精、香草香精、可可香精、奶油味香精、黄油香精、肉味香精中的一种或几种）中的几种，经配料、混合、包装而成的预拌粉。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，制定本企业标准，为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中抗坏血酸作为食品添加剂抗氧化剂使用。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南意美特食品有限公司