



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、酪朊酸钠、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、 α -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- δ -内酯、磷酸二氢钙、5'-呈味核苷酸二钠、磷酸氢钙、 β -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、酪朊酸钠、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- δ -内酯、磷酸二氢钙、5'-呈味核苷酸二钠、磷酸氢钙、 β -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、酪朊酸钠、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、 α -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- δ -内酯、磷酸二氢钙、5'-呈味核苷酸二钠、磷酸氢钙、 β -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- δ -内酯、酒石酸氢钾、5'-呈味核苷酸二钠、 β -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-δ-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 β-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 | |
| 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 | ≤ 16.0 | GB 5009.3 |
| *铅(以 Pb 计), mg/kg | ≤ 0.18 | GB 5009.12 |
| 总砷(以 As 计), mg/kg | ≤ 0.5 | GB 5009.11 |
| 黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg | ≤ 5.0 | GB 5009.22 |
| ^a β-胡萝卜素, g/kg | ≤ 1.0 | GB 5009.83 |
| ^a 叶绿素铜钠盐, g/kg | ≤ 0.5 | GB 5009.260 |
| ^a 丙酸钙(以丙酸计), g/kg | ≤ 2.5 | GB 5009.120 |

| | | | |
|--|---|--|-------------|
| ^a 三氯蔗糖, g/kg | ≤ | 0.25 | GB 22255 |
| ^a 乙酰磺胺酸钾(安赛蜜), g/kg | ≤ | 0.3 | SN/T 3538 |
| ^a 脱氢乙酸钠(以脱氢乙酸计), g/kg | ≤ | 0.5 | GB 5009.121 |
| ^b 磷酸盐(以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用超过 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、酪朊酸钠、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、 α -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- δ -内酯、磷酸二氢钙、5'-呈味核苷酸二钠、磷酸氢钙、 β -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。