



410579S-2022



新乡良润全谷物食品有限公司企业标准

Q/XLR 0023S-2022

预拌粉

2022-02-22 发布

2022-02-22 实施

新乡良润全谷物食品有限公司 发布

前 言

本标准的附录 A、附录 B 和附录 C 为规范性标准。

本标准由新乡良润全谷物食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：杨静、宋金丽。

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,根据产品品种的不同,添加全麦粉、褐全麦粉、褐麦粉、黑全麦粉、黑麦粉、食用小麦麸皮、食用小麦麸粉、添加果蔬粉(南瓜粉、紫薯粉、菠菜粉、胡萝卜粉、番茄粉、火龙果粉、芒果粉、草莓粉、菠萝粉、香芋粉、蓝莓粉、红枣粉、甜菜粉中的一种或几种)、杂粮粉(苦荞粉、荞麦粉、青稞粉、燕麦粉、高粱粉、苡麦粉、薏仁粉、黍米粉、小米粉、稷米粉、藜麦粉、裸麦粉中的一种或几种)、米粉(糯米粉、粘米粉、大米粉、籼米粉、黑米粉、红米粉、紫米粉、糙米粉、红线米粉中的一种或几种)、玉米粉、豆粉(豌豆粉、大豆粉、绿豆粉、红豆粉、黑豆粉、芸豆粉、蚕豆粉中的一种或几种)、小麦胚芽粉、鸡蛋白粉、鸡蛋黄粉、鸡蛋粉、乳酸菌(菌种:植物乳杆菌或发酵乳杆菌)、谷朊粉、红糖、幼砂糖、白砂糖、海藻糖、食用盐、食用发酵小麦粉、酵母、食用小麦淀粉、食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、木薯淀粉、黑胡椒、辣椒粉、肉桂粉、洋葱粉、乳粉、大豆蛋白粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、辛烯基琥珀酸淀粉钠、食用葡萄糖、麦芽糖、麦芽酚、麦芽粉、麦芽糊精、抗性糊精、低聚异麦芽糖、小麦胚、葵花籽仁、燕麦片、芝麻、南瓜籽仁、亚麻籽、大豆碎、荞麦米、藜麦米、玉米糝、可可粉、植脂末[葡萄糖浆、精炼植物油(大豆油)、酪蛋白酸钠、磷酸二氢钾、二氧化硅]、食品添加剂[维生素C、改性大豆磷脂、酶制剂[α -淀粉酶 Alpha-amylase(来源黑曲霉 *Aspergillus niger*)、脂肪酶(来源黑曲霉 *Aspergillus niger*)、半纤维素酶(来源黑曲霉 *Aspergillus niger*)、木聚糖酶(来源枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*)、葡糖氧化酶(来源米曲霉 *Aspergillus oryzae*)、麦芽糖淀粉酶(来源枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*)、谷氨酰胺转氨酶(来源茂原链轮丝菌 *Streptomyces mobaraensis*)中的一种或几种]、L-半胱氨酸盐酸盐、D-异抗坏血酸钠、硬脂酰乳酸钠(SSL)、硬脂酰乳酸钙(CSL)、乙酰化单、双甘油脂肪酸酯、聚甘油脂肪酸酯、单、双甘油脂肪酸酯、乳酸脂肪酸甘油酯、蔗糖脂肪酸酯、山梨醇酐单油酸酯(吐温 80)、 α -环状糊精、决明胶、黄原胶、果胶、卡拉胶、明胶、柠檬酸、富马酸、海藻酸丙二醇酯、海藻酸钠、甲基纤维素、羧甲基纤维素钠、羟丙基甲基纤维素、碳酸氢钠、焦磷酸二氢二钠、磷酸二氢钙、磷酸三钙、葡萄糖酸- δ -内酯、碳酸钙、酒石酸氢钾、焦磷酸钠、磷酸氢二铵、磷酸氢二钾、磷酸氢钙、磷酸三钙、磷酸二氢钠、磷酸氢二钠、碳酸氢铵中的一种或几种]、复配膨松剂(碳酸氢钠、磷酸二氢钙、焦磷酸二氢二钠、碳酸钙、单、双甘油脂肪酸酯、食用玉米淀粉)中的一种或几种辅料,按一定比例经配料、混合、包装而成的面包预拌粉、糕点预拌粉、生湿面制品预拌粉、生干面制品预拌粉和发酵面制品预拌粉。

2 分类

根据产品原料的不同,分为以下几类:

2.1 面包预拌粉

面包预拌粉适用于以小麦粉为主要原料,根据产品品种的不同,添加全麦粉、褐全麦粉、褐麦粉、黑全麦粉、黑麦粉、食用小麦麸皮、食用小麦麸粉、添加果蔬粉(南瓜粉、紫薯粉、菠菜粉、胡萝卜粉、番茄

粉、火龙果粉、芒果粉、草莓粉、菠萝粉、香芋粉、蓝莓粉、红枣粉、甜菜粉中的一种或几种)、杂粮粉(苦荞粉、荞麦粉、青稞粉、燕麦粉、高粱粉、莜麦粉、薏仁粉、黍米粉、小米粉、稷米粉、藜麦粉、裸麦粉中的一种或几种)、米粉(糯米粉、粘米粉、大米粉、籼米粉、黑米粉、红米粉、紫米粉、糙米粉、红线米粉中的一种或几种)、玉米粉、豆粉(豌豆粉、大豆粉、绿豆粉、红豆粉、黑豆粉、芸豆粉、蚕豆粉中的一种或几种)、小麦胚芽粉、鸡蛋白粉、鸡蛋黄粉、鸡蛋粉、乳酸菌(菌种:植物乳杆菌或发酵乳杆菌)、谷朊粉、红糖、幼砂糖、白砂糖、海藻糖、食用盐、食用发酵小麦粉、酵母、食用小麦淀粉、食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、木薯淀粉、黑胡椒、辣椒粉、肉桂粉、洋葱粉、乳粉、大豆蛋白粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、辛烯基琥珀酸淀粉钠、决明胶、黄原胶、果胶、卡拉胶、明胶、柠檬酸、食用葡萄糖、麦芽糖、麦芽酚、麦芽粉、麦芽糊精、抗性糊精、低聚异麦芽糖、小麦胚、葵花籽仁、燕麦片、芝麻、南瓜籽仁、亚麻籽、大豆碎、荞麦米、藜麦米、玉米糝、可可粉、植脂末[葡萄糖浆、精炼植物油(大豆油)、酪蛋白酸钠、磷酸二氢钾、二氧化硅]、食品添加剂{维生素C、改性大豆磷脂、酶制剂[α -淀粉酶(来源黑曲霉 *Aspergillus niger*)、脂肪酶(来源黑曲霉 *Aspergillus niger*)、半纤维素酶(来源黑曲霉 *Aspergillus niger*)、木聚糖酶(来源枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*)、葡糖氧化酶(来源米曲霉 *Aspergillus oryzae*)、麦芽糖淀粉酶(来源枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*)、谷氨酰胺转氨酶(来源茂原链轮丝菌 *Streptomyces mobaraensis*)中的一种或几种]、D-异抗坏血酸钠、硬脂酰乳酸钠(SSL)、硬脂酰乳酸钙(CSL)、单、双甘油脂肪酸酯、山梨醇酐单油酸酯(吐温80)、乙酰化单、双甘油脂肪酸酯、蔗糖脂肪酸酯、聚甘油脂肪酸酯、海藻酸丙二醇酯、海藻酸钠、羧甲基纤维素钠、羟丙基甲基纤维素、碳酸氢钠、焦磷酸二氢二钠、磷酸二氢钙、磷酸三钙、葡萄糖酸- δ -内酯、碳酸钙、酒石酸氢钾、焦磷酸钠、磷酸氢二铵、磷酸氢二钾、磷酸氢钙、磷酸三钙、磷酸二氢钠、磷酸氢二钠、碳酸氢铵中的一种或几种}、复配膨松剂(碳酸氢钠、磷酸二氢钙、焦磷酸二氢二钠、碳酸钙、单、双甘油脂肪酸酯、食用玉米淀粉)中的一种或几种辅料,按一定比例经配料、混合、包装而成,适用于面包类的加工。

2.2 糕点预拌粉:

糕点预拌粉适用于以小麦粉为主要原料,根据产品品种的不同,添加全麦粉、褐全麦粉、褐麦粉、黑全麦粉、黑麦粉、食用小麦麸皮、食用小麦麸粉、添加果蔬粉(南瓜粉、紫薯粉、菠菜粉、胡萝卜粉、番茄粉、火龙果粉、芒果粉、草莓粉、菠萝粉、香芋粉、蓝莓粉、红枣粉、甜菜粉中的一种或几种)、杂粮粉(苦荞粉、荞麦粉、青稞粉、燕麦粉、高粱粉、莜麦粉、薏仁粉、黍米粉、小米粉、稷米粉、藜麦粉、裸麦粉中的一种或几种)、米粉(糯米粉、粘米粉、大米粉、籼米粉、黑米粉、红米粉、紫米粉、糙米粉、红线米粉中的一种或几种)、玉米粉、豆粉(豌豆粉、大豆粉、绿豆粉、红豆粉、黑豆粉、芸豆粉、蚕豆粉中的一种或几种)、小麦胚芽粉、鸡蛋白粉、鸡蛋黄粉、鸡蛋粉、乳酸菌(菌种:植物乳杆菌或发酵乳杆菌)、谷朊粉、红糖、幼砂糖、白砂糖、海藻糖、食用盐、食用发酵小麦粉、酵母、食用小麦淀粉、食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、木薯淀粉、黑胡椒、辣椒粉、肉桂粉、洋葱粉、乳粉、大豆蛋白粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、辛烯基琥珀酸淀粉钠、食用葡萄糖、麦芽糖、麦芽酚、麦芽粉、麦芽糊精、抗性糊精、低聚异麦芽糖、小麦胚、葵花籽仁、燕麦片、芝麻、南瓜籽仁、亚麻籽、大豆碎、荞麦米、玉米糝、可可粉、植脂末[葡萄糖浆、

精炼植物油（大豆油）、酪蛋白酸钠、磷酸二氢钾、二氧化硅]、食品添加剂[山梨醇酐单油酸酯（吐温 80）、 α -环状糊精、焦磷酸钠、柠檬酸、富马酸、维生素 C、改性大豆磷脂、酶制剂[α -淀粉酶 Alpha-amylase（来源黑曲霉 *Aspergillus niger*）、脂肪酶（来源黑曲霉 *Aspergillus niger*）、半纤维素酶（来源黑曲霉 *Aspergillus niger*）、木聚糖酶（来源枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*）、葡糖氧化酶（来源米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、麦芽糖淀粉酶（来源枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*、谷氨酰胺转氨酶（来源茂原链轮丝菌 *Streptomyces mobaraensis*）中的一种或几种]、D-异抗坏血酸钠、硬脂酰乳酸钠（SSL）、硬脂酰乳酸钙（CSL）、乳酸脂肪甘油酯、乙酰化单、双甘油脂肪酸酯、聚甘油脂肪酸酯、单、双甘油脂肪酸酯、果胶、卡拉胶、明胶、黄原胶、决明胶、海藻酸丙二醇酯、海藻酸钠、羧甲基纤维素钠、甲基纤维素、羟丙基甲基纤维素、碳酸氢钠、焦磷酸二氢二钠、磷酸二氢钙、磷酸三钙、葡萄糖酸- δ -内酯、碳酸钙、酒石酸氢钾、焦磷酸钠、磷酸氢二铵、磷酸氢二钾、磷酸氢钙、磷酸三钙、磷酸二氢钠、磷酸氢二钠、碳酸氢铵中的一种或几种}、复配膨松剂（碳酸氢钠、磷酸二氢钙、焦磷酸二氢二钠、碳酸钙、单、双甘油脂肪酸酯、食用玉米淀粉）中的一种或几种辅料，按一定比例经配料、混合、包装而成，适用于蛋糕、糕点的加工。

2.3 生湿面制品预拌粉：

生湿面制品预拌粉适用于以小麦粉为主要原料，根据产品品种的不同，加全麦粉、褐全麦粉、褐麦粉、黑全麦粉、黑麦粉、食用小麦麸皮、食用小麦麸粉、添加果蔬粉（南瓜粉、紫薯粉、菠菜粉、胡萝卜粉、番茄粉、火龙果粉、芒果粉、草莓粉、菠萝粉、香芋粉、蓝莓粉、红枣粉、甜菜粉中的一种或几种）、杂粮粉（苦荞粉、荞麦粉、青稞粉、燕麦粉、高粱粉、苡麦粉、薏仁粉、黍米粉、小米粉、稷米粉、藜麦粉、裸麦粉中的一种或几种）、米粉（糯米粉、粘米粉、大米粉、籼米粉、黑米粉、红米粉、紫米粉、糙米粉、红线米粉中的一种或几种）、玉米粉、豆粉（豌豆粉、大豆粉、绿豆粉、红豆粉、黑豆粉、芸豆粉、蚕豆粉中的一种或几种）、小麦胚芽粉、鸡蛋白粉、鸡蛋黄粉、鸡蛋粉、乳酸菌（菌种：植物乳杆菌或发酵乳杆菌）、谷朊粉、红糖、幼砂糖、白砂糖、海藻糖、食用盐、食用发酵小麦粉、酵母、食用小麦淀粉、食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、木薯淀粉、黑胡椒、辣椒粉、肉桂粉、洋葱粉、乳粉、大豆蛋白粉、食用葡萄糖、麦芽糖、麦芽酚、麦芽粉、麦芽糊精、抗性糊精、低聚异麦芽糖、玉米糝、可可粉、植脂末[葡萄糖浆、精炼植物油（大豆油）、酪蛋白酸钠、磷酸二氢钾、二氧化硅]、食品添加剂[酶制剂[α -淀粉酶 Alpha-amylase（来源黑曲霉 *Aspergillus niger*）、脂肪酶（来源黑曲霉 *Aspergillus niger*）、半纤维素酶（来源黑曲霉 *Aspergillus niger*）、木聚糖酶（来源枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*）、葡糖氧化酶（来源米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、麦芽糖淀粉酶（来源枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*、谷氨酰胺转氨酶（来源茂原链轮丝菌 *Streptomyces mobaraensis*）中的一种或几种]、L-半胱氨酸盐酸盐、硬脂酰乳酸钠（SSL）、硬脂酰乳酸钙（CSL）、单、双甘油脂肪酸酯、蔗糖脂肪酸酯、海藻酸丙二醇酯、海藻酸钠、黄原胶、焦磷酸二氢二钠、磷酸二氢钙、磷酸三钙中的一种或几种}中的一种或几种辅料，按一定比例经配料、混合、包装而成，适用于生湿面制品的加工。

2.4 生干面制品预拌粉：

生干面制品预拌粉适用于以小麦粉为主要原料，根据产品品种的不同，加全麦粉、褐全麦粉、褐麦粉、黑

全麦粉、黑麦粉、食用小麦麸皮、食用小麦麸粉、添加果蔬粉（南瓜粉、紫薯粉、菠菜粉、胡萝卜粉、番茄粉、火龙果粉、芒果粉、草莓粉、菠萝粉、香芋粉、蓝莓粉、红枣粉、甜菜粉中的一种或几种）、杂粮粉（苦荞粉、荞麦粉、青稞粉、燕麦粉、高粱粉、苡麦粉、薏仁粉、黍米粉、小米粉、稷米粉、藜麦粉、裸麦粉中的一种或几种）、米粉（糯米粉、粘米粉、大米粉、籼米粉、黑米粉、红米粉、紫米粉、糙米粉、红线米粉中的一种或几种）、玉米粉、豆粉（豌豆粉、大豆粉、绿豆粉、红豆粉、黑豆粉、芸豆粉、蚕豆粉中的一种或几种）、小麦胚芽粉、鸡蛋白粉、鸡蛋黄粉、鸡蛋粉、乳酸菌（菌种:植物乳杆菌或发酵乳杆菌）、谷朊粉、红糖、幼砂糖、白砂糖、海藻糖、食用盐、食用发酵小麦粉、酵母、食用小麦淀粉、食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、木薯淀粉、黑胡椒、辣椒粉、肉桂粉、洋葱粉、乳粉、大豆蛋白粉、食用葡萄糖、麦芽糖、麦芽酚、麦芽粉、麦芽糊精、抗性糊精、低聚异麦芽糖、玉米糝、可可粉、植脂末[葡萄糖浆、精炼植物油（大豆油）、酪蛋白酸钠、磷酸二氢钾、二氧化硅]、食品添加剂[酶制剂[α -淀粉酶 Alpha-amylase（来源黑曲霉 *Aspergillus niger*）、脂肪酶（来源黑曲霉 *Aspergillus niger*）、半纤维素酶（来源黑曲霉 *Aspergillus niger*）、木聚糖酶（来源枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*）、葡糖氧化酶（来源米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、麦芽糖淀粉酶（来源枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*、谷氨酰胺转氨酶（来源茂原链轮丝菌 *Streptomyces mobaraensis*）中的一种或几种]、蔗糖脂肪酸酯、单、双甘油脂肪酸酯、海藻酸丙二醇酯、海藻酸钠、果胶、黄原胶中的一种或几种}中的一种或几种辅料，按一定比例经配料、混合、包装而成，适用于生干面制品的加工。

2.5 发酵面制品预拌粉：

发酵面制品预拌粉适用于以小麦粉为主要原料，根据产品品种的不同，添加酵母、全麦粉、褐全麦粉、褐麦粉、黑全麦粉、黑麦粉、添加果蔬粉（南瓜粉、紫薯粉、菠菜粉、胡萝卜粉、番茄粉、火龙果粉、芒果粉、草莓粉、菠萝粉、香芋粉、蓝莓粉、红枣粉、甜菜粉中的一种或几种）、杂粮粉（苦荞粉、荞麦粉、青稞粉、燕麦粉、高粱粉、苡麦粉、薏仁粉、黍米粉、小米粉、稷米粉、藜麦粉、裸麦粉中的一种或几种）、米粉（糯米粉、粘米粉、大米粉、籼米粉、黑米粉、红米粉、紫米粉、糙米粉、红线米粉中的一种或几种）、食用小麦麸皮、食用小麦麸粉、果蔬粉（南瓜粉、紫薯粉、菠菜粉、胡萝卜粉、番茄粉、火龙果粉、芒果粉、草莓粉、菠萝粉、榴莲粉、苹果粉、香芋粉、蓝莓粉、红枣粉中的一种或几种）、食用小麦淀粉、食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、木薯淀粉、小麦胚芽粉、小麦胚、乳粉、谷朊粉、改性大豆磷脂、大豆粉、大豆蛋白粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、决明胶、柠檬酸、食用盐、幼砂糖、白砂糖、食品添加剂[维生素 C、L-半胱氨酸盐酸盐、D-异抗坏血酸钠、羧甲基纤维素钠、羟丙基甲基纤维素、甲基纤维素、碳酸钙、海藻酸钠、黄原胶、葡萄糖酸 δ -内酯、酶制剂[α -淀粉酶（来源黑曲霉 *Aspergillus niger*）、脂肪酶（来源黑曲霉 *Aspergillus niger*）、半纤维素酶（来源黑曲霉 *Aspergillus niger*）、木聚糖酶（来源枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*）、葡糖氧化酶（来源米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、麦芽糖淀粉酶（来源枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*）、谷氨酰胺转氨酶（来源茂原链轮丝菌 *Streptomyces mobaraensis*）中的一种或几种]、单、双甘油脂肪酸酯、海藻酸丙二醇酯、硬脂酰乳酸钠（SSL）、硬脂酰乳酸钙（CSL）、乙酰化单、双甘油脂肪酸酯、碳酸氢钠、焦磷酸二氢二钠、磷酸二氢钙、磷酸三钙、

葡萄糖酸- δ -内酯、碳酸钙、酒石酸氢钾、焦磷酸钠、磷酸氢二铵、磷酸氢二钾、磷酸氢钙、磷酸三钙、磷酸二氢钠、磷酸氢二钠、碳酸氢铵中的一种或几种)、复配膨松剂(碳酸氢钠、磷酸二氢钙、焦磷酸二氢二钠、碳酸钙、单,双甘油脂肪酸酯、食用玉米淀粉)中的一种或几种,按一定比例经配料、混合、包装而成的用于制作发酵面制品的预拌粉。

3 要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 小麦粉、黑麦粉、褐麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 3.1.2 食用发酵小麦粉应符合 Q/ZL0001S (附录 A) 的规定。
- 3.1.3 全麦粉、黑全麦粉、褐全麦粉应符合 LS/T 3244 的规定。
- 3.1.4 麦芽粉应符合 Q/XLS0001S (附录 B) 的规定。
- 3.1.5 食用小麦麸粉应符合 Q/XLR0012S (附录 C) 的规定。
- 3.1.6 食用小麦麸皮应符合 NY/T 3218 的规定。
- 3.1.7 高粱粉应符合 DB37/T 1401 和 GB 2715 的规定。
- 3.1.8 荞麦粉应符合 GB/T 35028 和 GB 2715 的规定。
- 3.1.9 玉米粉应符合 GB/T 10463 和 GB 2715 的规定。
- 3.1.10 莜麦粉应符合 GB/T 13360 和 GB 2715 的规定。
- 3.1.11 粘米粉、紫薯粉、香芋粉、豌豆粉、绿豆粉、红豆粉、黑豆粉、芸豆粉、蚕豆粉、黍米粉、小米粉、稷米粉、藜麦粉、红米粉、紫米粉、大米粉、黑米粉、糙米粉、籼米粉、红线米粉、裸麦粉、苦荞粉、青稞粉、荞麦米应符合 GB 2715 的规定。
- 3.1.12 糯米粉应符合 LS/T 3240 的规定。
- 3.1.13 大豆粉应符合 T/CGCC 27 的规定。
- 3.1.14 燕麦片及燕麦粉应符合 NY/T 892 的规定。
- 3.1.15 藜麦米应符合 GB 2715 和 LS/T 3245 的规定。
- 3.1.16 薏仁粉应符合 NY/T 2977 的规定。
- 3.1.17 小麦胚和小麦胚芽粉应符合 LS/T 3210 的规定。
- 3.1.18 鸡蛋白粉、鸡蛋黄粉、鸡蛋粉应符合 GB 2749 的规定。
- 3.1.19 乳酸菌应符合 QB/T 4575 的规定。
- 3.1.20 果蔬粉(南瓜粉、菠菜粉、火龙果粉、芒果粉、草莓粉、红枣粉、菠萝粉、榴莲粉、苹果粉、番茄粉、胡萝卜粉、蓝莓粉、甜菜粉)应符合 NY/T 1884 的规定。
- 3.1.21 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 3.1.22 幼砂糖应符合 QB/T 4564 和 GB 13104 的规定。
- 3.1.23 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 3.1.24 海藻糖应符合 GB/T 23529 的规定。

- 3.1.25食用盐应符合 GB/T 5461 和GB 2721 的规定。
- 3.1.26酵母应符合 GB 31639 的规定。
- 3.1.27食用小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和GB 31637 的规定。
- 3.1.28食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和GB 31637 的规定。
- 3.1.29食用马铃薯淀粉应符合 GB/T8884 和GB 31637 的规定。
- 3.1.30木薯淀粉应符合 GB/T 29343 和GB 31637 的规定。
- 3.1.31黑胡椒应符合 GB/T 7901 的规定。
- 3.1.32辣椒粉应符合 GB/T 23183 的规定。
- 3.1.33肉桂粉、洋葱粉应符合 GB/T15691 的规定。
- 3.1.34乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 3.1.35大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 的规定。
- 3.1.36羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 3.1.37辛烯基琥珀酸淀粉钠应符合 GB 28303 的规定。
- 3.1.38黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 3.1.39决明胶应符合 GB 31619 的规定。
- 3.1.40明胶应符合 GB 6783 的规定。
- 3.1.41柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 3.1.42食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和GB 15203 的规定。
- 3.1.43麦芽糖应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。
- 3.1.44麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。
- 3.1.45麦芽酚应符合 GB 1886.282 的规定。
- 3.1.46抗性糊精应符合 T/GDL 1 的规定。
- 3.1.47低聚异麦芽糖应符合 GB/T 20881 的规定。
- 3.1.48葵花籽仁应符合 GB/T 11764 和 GB 19300 的规定。
- 3.1.49芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 3.1.50南瓜籽仁应符合 SB/T 10554 和 GB 19300 的规定。
- 3.1.51亚麻籽应符合 GB/T 15681 的规定。
- 3.1.52大豆碎应符合 GB 1352 的规定。
- 3.1.53玉米糝应符合 GB/T 22496 的规定。
- 3.1.54可可粉应符合 GB/T 20706 的规定。
- 3.1.55植脂末应符合 QB/T 4791 的规定。
- 3.1.56维生素 C 应符合 GB 14754 的规定。
- 3.1.57改性大豆磷脂应符合 GB 1886.238 的规定。

- 3.1.58 酶制剂应符合 GB 1886.174 的规定。
- 3.1.59 脂肪酶应符合 GB/T 23535 的规定。
- 3.1.60a-淀粉酶应符合 GB/T 24401 的规定。
- 3.1.61 半纤维素酶应符合 GB 1886.174 的规定。
- 3.1.62 木聚糖酶应符合 QB/T 4483 的规定。
- 3.1.63 葡糖氧化酶应符合 GB 1886.174 的规定。
- 3.1.64 麦芽糖淀粉酶应符合 GB 1886.174 的规定。
- 3.1.65 谷氨酰胺转氨酶应符合 GB 1886.174 的规定。
- 3.1.66 硬脂酰乳酸钠应符合 GB 1886.92 的规定。
- 3.1.67 硬脂酰乳酸钙应符合 GB 1886.179 的规定。
- 3.1.68L-半胱氨酸盐酸盐应符合 GB 1886.75 的规定。
- 3.1.69D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 3.1.70 聚甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.178 的规定。
- 3.1.71 单,双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 3.1.72 海藻酸丙二醇酯应符合 GB 1886.226 的规定。
- 3.1.73 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 3.1.74 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 3.1.75 甲基纤维素应符合 GB 1886.256 的规定。
- 3.1.76 羟丙基甲基纤维素应符合 GB 1886.109 的规定。
- 3.1.77 复配膨松剂应符合 GB 1886.245 的规定。
- 3.1.78 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 3.1.79 焦磷酸二氢二钠应符合 GB 1886.328 的规定。
- 3.1.80 酒石酸氢钾应符合 GB 25556 的规定。
- 3.1.81 磷酸三钙应符合 GB 1886.332 的规定。
- 3.1.82 磷酸二氢钙应符合 GB 1886.333 的规定。
- 3.1.83 葡萄糖酸- δ -内酯应符合 GB 7657 的规定。
- 3.1.84 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 3.1.85 果胶应符合 GB 25533 的规定。
- 3.1.86 红糖应符合 T/CNFIA110 的规定。
- 3.1.87 乳酸脂肪酸甘油酯应符合 GB 1886.93 的规定。
- 3.1.88 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。
- 3.1.89 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。
- 3.1.90 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。

- 3.1.91 α -环状糊精应符合 GB 1886.351 的规定。
- 3.1.92 乙酰化单、双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.80 的规定。
- 3.1.93 山梨醇酐单油酸酯（吐温 80）应符合 GB 13482 的规定。
- 3.1.94 碳酸氢铵应符合 GB 1888 的规定。
- 3.1.95 磷酸氢二铵应符合 GB 1886.331 的规定。
- 3.1.96 磷酸氢二钾应符合 GB 1886.334 的规定。
- 3.1.97 磷酸氢钙应符合 GB 1886.3 的规定。
- 3.1.98 磷酸三钙应符合 GB 1886.332 的规定。
- 3.1.99 磷酸二氢钠应符合 GB 1886.336 的规定。
- 3.1.100 磷酸氢二钠应符合 GB 1886.329 的规定。
- 3.1.101 富马酸应符合 GB 25546 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	粉状并含有少量颗粒	取 100g 样品，放在洁净卫生白瓷盘中均匀的摊平，在散射光线下仔细观察样品的性状、色泽；嗅其气味，并检查有无外来杂质。
色泽	具有该产品应有的色泽	
气味	具有该产品应有的气味，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	≤ 14.0	GB 5009.3
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.15	GB 5009.12
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.50	GB 5009.11
总汞 (以 Hg 计), mg/kg	≤ 0.02	GB 5009.17
镉 (以 Cd 计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.15
铬 (以 Cr 计), mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.123
苯并[a]芘, $\mu\text{g}/\text{kg}$	≤ 5.0	GB 5009.27
黄曲霉毒素 B ₁ , $\mu\text{g}/\text{kg}$	≤ 5.0	GB 5009.22
脱氧雪腐镰刀菌烯醇, $\mu\text{g}/\text{kg}$	≤ 1000	GB 5009.111

赭曲霉毒素 A, $\mu\text{g}/\text{kg}$	\leq	5.0	GB 5009.96
玉米赤霉烯酮, $\mu\text{g}/\text{kg}$	\leq	60	GB 5009.209
六六六, mg/kg	\leq	0.05	GB/T 5009.19
滴滴涕, mg/kg	\leq	0.05	GB/T 5009.19
展青霉素 ^a , $\mu\text{g}/\text{kg}$	\leq	20	GB 5009.185
总磷酸盐 ^b (以 PO_4^{3-} 计), g/kg	\leq	5.0	GB 5009.256
富马酸 ^c , g/kg	\leq	3.0	GB 5009.157

*铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

a 仅适用于使用苹果粉的产品。

b 总磷酸盐指标仅适用于添加了磷酸盐的产品。

c 富马酸指标仅适用于添加了富马酸的产品。

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 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。

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的检验。型式检验按国家相关规定执行。

附录 A

H N

Q B

备案号：44040090S-2020
备案日期：2020年07月10日
备案有效期：伍年

广东省食品安全企业标准

Q/ZL 0001 S-2020

食用发酵小麦粉

2020-06-01 发布

2020-06-20 实施

珠海兆立食品科技有限公司 发布

前 言

本标准依照GB/T 1.1-2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》的规定编写。

本标准由珠海兆立食品科技有限公司提出。

本标准起草单位：珠海兆立食品科技有限公司。

本标准主要起草人：朱兆基、黄立新、黄海泉、杨梓棠

本标准发布日期：2020年06月01日

食用发酵小麦粉

1 范围

本标准规定了食用发酵小麦粉的技术要求、生产加工过程的卫生要求、试验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输与贮存要求。

本标准适用于以小麦粉、水和酵母为原料，经混合、发酵、干燥和粉碎等主要工艺加工而成的非即食食用发酵小麦粉。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的，凡是注日期的引用文件，仅注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修订单）适用于本文件。

GB/T 191	包装储运图示标志
GB 2715	食品安全国家标准 粮食
GB 2760	食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
GB 2761	食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
GB 2762	食品安全国家标准 食品中污染物限量
GB 2763	食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
GB 5009.3	食品安全国家标准 食品中水分的测定
GB 5009.4	食品安全国家标准 食品中灰分的测定
GB 5009.11	食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
GB 5009.12	食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB 5009.22	食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素 B 族和 G 族的测定
GB/T 5507	粮油检验 粉类粗细度测定
GB/T 5517	粮油检验 粮食及制品酸度测定
GB 5749	生活饮用水卫生标准
GB 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB 9683	复合食品包装袋卫生标准
GB 13122	食品安全国家标准 谷物加工卫生规范
GB 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB/T 20886	食品加工用酵母
GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
JJF 1070	定量包装商品净含量检验规则
国家质量监督检验检疫总局令 第 75 号 (2005)	定量包装商品计量监督管理办法

3 技术要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 小麦粉应符合 GB 2715 的要求。
- 3.1.2 酵母应符合 GB/T 20886 的要求。
- 3.1.3 水应符合 GB 5749 的要求。

Q/ZL 0001 S-2020

4.1.4 所有原辅料应符合GB 2761、GB 2762、GB 2763的要求。

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
色泽	淡黄色
气味和滋味	具有该产品特有的气味，无异味
性状	粉末状
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
水分，%	≤ 13.5
酸度，mL/10g	2-5
灰分（以干物计），%	≤ 0.7
粗细度（100目筛），%	≥ 95
黄曲霉毒素B ₁ ，μg/kg	≤ 5.0
铅（以Pb计）mg/kg	≤ 0.1

3.4 食品添加剂

3.4.1 食品添加剂应符合相关的标准和有关规定。

3.4.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

3.5 净含量

按国家质量监督检验检疫总局令 第 75 号（2005）《定量包装商品计量监督管理办法》执行。

4 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881、GB 13122 的规定。

5 试验方法

5.1 感官要求

将饮品倒入透明玻璃器皿中，自然光下，用肉眼观察其色泽外观，嗅其气味，品其滋味，外观及香味均符合表 1 的规定。

5.2 理化指标

5.2.1 水分

按照 GB 5009.3 规定的方法测定。

5.2.2 灰分

按照 GB 5009.4 规定的方法测定。

5.2.3 粗细度

按照 GB/T 5507 规定的方法测定。

5.2.4 黄曲霉毒素B₁

按照 GB 5009.22 规定的方法测定。

5.2.5 铅

按照 GB 5009.12 规定的方法测定。

5.3 净含量

按 JJF 1070 中规定的方法检验。

6 检验规则

Q/ZL 0001 S-2020

6.1 组批

由同一批原料、同一班次、同一生产线生产的包装完好的同一品种、相同规格的产品为一批。

6.2 抽样

抽样以随机抽样的方法在企业成品仓库内抽取，所抽样品应是同一批次的产品。每批抽样不少于100g，批数不少于10份，分成2份，1份检验用，1份备查。

6.3 原辅料入库检验

所有原辅料须经过企业检验部门验收合格后，方可用于生产。

6.4 出厂检验

6.4.1 每批产品经生产企业检验部门按照本标准进行出厂检验，检验合格并签发产品合格证书后方可出厂。

6.4.2 出厂检验项目包括感官要求、净含量、水分、酸度、灰分、粗细度和标签。

6.5 型式检验

6.5.1 正常生产时每半年进行一次型式检验，有下列情况时也应进行型式检验。

- a) 新产品试制鉴定；
- b) 主要原料产品或供货商发生变化时；
- c) 更换生产设备时；
- d) 停产3个月以上恢复生产时；
- e) 出厂检验的结果与上次型式检验有较大的差异时；
- f) 食品安全监督机构提出要求时。

6.5.2 型式检验项目

应包括本标准3.2-3.5和标签。

6.6 判定规则

6.6.1 检验结果全部项目符合本标准规定时，判该批次产品为合格品。

6.6.2 检验结果中有一项或一项以上项目不符合标准要求时，可在原批次产品中对不合格项进行加倍抽样复检，以复检结果为准。

7 标签、标志、包装、运输、贮存、保质期

7.1 标签、标志

标签应符合GB 7718的规定，营养标签应符合GB 28050的规定，包装储运图示标志应符合GB/T 191的规定。

7.2 包装

产品采用袋装或纸箱包装。内包装用塑料袋包装，应符合GB 9683的规定。

7.3 运输

本产品运输过程中应有遮盖物，防止雨淋、受潮、挤压，严禁与有毒有害物质混运。转运过程中，严禁使用铁钩类拖拉外包装物。

7.4 贮存

本产品应贮存于阴凉、干燥、通风的仓库中，防止受热或阳光暴晒，严禁与有毒有害物质混贮。产品贮存应离墙 $\geq 20\text{cm}$ ，离地 $\geq 20\text{cm}$ 。本产品贮存期为18个月，逾期重新检验是否符合本标准要求，确定是否使用。

7.5 保质期

本品在本标准规定的条件下，自生产之日起，包装完整未经启封的产品保质期18个月。



410637S-2021



新乡市绿科食品有限公司企业标准

Q/XLS 0001S-2021

麦芽粉

2021-04-05 发布

2021-04-05 实施

新乡市绿科食品有限公司 发布

前 言

本标准由新乡市绿科食品有限公司提出。

本标准起草单位：新乡市绿科食品有限公司。

本标准主要起草人：霍平、韩露。

本标准自发布实施日起替代 Q/XLS 0001S-2020(备案号：414282S-2020)。

H N

Q B

麦芽粉

1 范围

本标准规定了麦芽粉的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以大麦芽为原料，经筛选、磁选、研磨制粉，包装而成的非即食麦芽粉。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 大麦芽应符合 QB/T 1686 的规定。

2.1.2 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	粉状	取 100g 样品置于洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察其性状、色泽，并检查有无外来杂质，嗅其气味，以温开水漱口，品尝其滋味
色泽	具有该产品应有的色泽	
气、滋味	具有麦香味，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	≤ 12.0	GB 5009.3
灰分(以干基计), g/100g	≤ 2.2	GB 5009.4
蛋白质, g/100g	≥ 7.0	GB 5009.5
粗粒度, %	CQ12号筛全部通过, CB30号筛留存≤20%	GB/T 5507
含砂量, %	≤ 0.02	GB/T 5508
磁性金属物, g/kg	≤ 0.003	GB/T 5509
脂肪酸值, mg/100g	≤ 80	GB/T 15684
*铅(以Pb计), mg/kg	≤ 0.18	GB 5009.12
总砷(以As计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11

六六六, mg/kg	≤	0.05	GB/T 5009.19
滴滴涕, mg/kg	≤	0.05	GB/T 5009.19
总汞(以Hg计), mg/kg	≤	0.02	GB 5009.17
镉(以Cd计), mg/kg	≤	0.1	GB 5009.15
铬(以Cr计), mg/kg	≤	1.0	GB 5009.123
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
黄曲霉毒素B ₁ , μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
注: *该项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 和 GB 13122 的规定。

2.6 其他要求

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

出厂检验项目为感官要求、水分、灰分、粗细度、净含量及允许短缺量。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

麦芽粉是以大麦芽为原料，经筛选、磁选、研磨制粉，包装而成的非即食产品。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，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。

新乡市绿科食品有限公司

H N

Q B

附录 C



4 17090 S-2020



新乡良润全谷物食品有限公司企业标准

Q/XLR 0012S-2020

食用小麦麸粉

2020-12-17 发布

2020-12-17 实施

新乡良润全谷物食品有限公司 发布

前 言

本企业标准按 GB/T1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准化文件的结构和起草规则》的规则要求编写。

本标准由新乡良润全谷物食品有限公司提出。

本标准起草单位：新乡良润全谷物食品有限公司。

本标准主要起草人：杨静、宋金丽。

本标准自实施之日起代替Q/XLR 0012S-2016。

H N
Q B

食用小麦麸粉

1 范围

本标准规定了食用小麦麸粉的要求，以及检验方法、检验规则等。

本标准适用于以食用小麦麸皮为原料，经去杂、着水、烘干(或者炒制)和研磨等工艺制作的非即食食用小麦麸粉。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 食用小麦麸皮应符合NY/T 3218的规定。

2.1.2 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，干燥松散、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，用温开水漱口，按照食用方法品其滋味
色 泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有本品应有的气、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，%	≤	12.5 GB 5009.3
粗蛋白(干基)，%	≥	16.0 GB 5009.5
含砂量，%	≤	0.02 GB/T 5508
磁性金属物，g/kg	≤	0.003 GB/T 5509
总膳食纤维，%	≥	38.0 GB 5009.88
脂肪酸值(以干基KOH计)，mg/100g	≤	120 GB/T 15684
总砷*(以As计)，mg/kg	≤	0.30 GB 5009.11
铅(以Pb计)，mg/kg	≤	0.20 GB 5009.12
镉(以Cd计)，mg/kg	≤	0.10 GB 5009.15
总汞(以Hg计)，mg/kg	≤	0.02 GB 5009.17
铬(以Cr计)，mg/kg	≤	1.0 GB 5009.123

Q/XLR 0012S-2020

苯并(a)芘, $\mu\text{g}/\text{kg}$	\leq	5.0	GB 5009.27
黄曲霉毒素B ₁ , $\mu\text{g}/\text{kg}$	\leq	5.0	GB 5009.22
脱氧雪腐镰刀菌烯醇, $\mu\text{g}/\text{kg}$	\leq	1000	GB 5009.111
赭曲霉毒素A, $\mu\text{g}/\text{kg}$	\leq	5.0	GB 5009.96
玉米赤霉烯酮, $\mu\text{g}/\text{kg}$	\leq	60	GB 5009.209
六六六, mg/kg	\leq	0.05	GB/T 5009.19
滴滴涕, mg/kg	\leq	0.05	GB/T 5009.19
注: *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

应符合 JJF 1070《定量包装商品净含量计量检验规则》的规定。

2.5 生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881的规定。

2.6 其他要求

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

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

编制说明

预拌粉适用于以小麦粉为主要原料,根据产品品种的不同,添加全麦粉、褐全麦粉、褐麦粉、黑全麦粉、黑麦粉、食用小麦麸皮、食用小麦麸粉、添加果蔬粉(南瓜粉、紫薯粉、菠菜粉、胡萝卜粉、番茄粉、火龙果粉、芒果粉、草莓粉、菠萝粉、香芋粉、蓝莓粉、红枣粉、甜菜粉中的一种或几种)、杂粮粉(苦荞粉、荞麦粉、青稞粉、燕麦粉、高粱粉、苡麦粉、薏仁粉、黍米粉、小米粉、稷米粉、藜麦粉、裸麦粉中的一种或几种)、米粉(糯米粉、粘米粉、大米粉、籼米粉、黑米粉、红米粉、紫米粉、糙米粉、红线米粉中的一种或几种)、玉米粉、豆粉(豌豆粉、大豆粉、绿豆粉、红豆粉、黑豆粉、芸豆粉、蚕豆粉中的一种或几种)、小麦胚芽粉、鸡蛋白粉、鸡蛋黄粉、鸡蛋粉、乳酸菌(菌种:植物乳杆菌或发酵乳杆菌)、谷朊粉、红糖、幼砂糖、白砂糖、海藻糖、食用盐、食用发酵小麦粉、酵母、食用小麦淀粉、食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、木薯淀粉、黑胡椒、辣椒粉、肉桂粉、洋葱粉、乳粉、大豆蛋白粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、辛烯基琥珀酸淀粉钠、食用葡萄糖、麦芽糖、麦芽酚、麦芽粉、麦芽糊精、抗性糊精、低聚异麦芽糖、小麦胚、葵花籽仁、燕麦片、芝麻、南瓜籽仁、亚麻籽、大豆碎、荞麦米、藜麦米、玉米糝、可可粉、植脂末[葡萄糖浆、精炼植物油(大豆油)、酪蛋白酸钠、磷酸二氢钾、二氧化硅]、食品添加剂[维生素C、改性大豆磷脂、酶制剂[α-淀粉酶 Alpha-amylase(来源黑曲霉 *Aspergillus niger*)、脂肪酶(来源黑曲霉 *Aspergillus niger*)、半纤维素酶(来源黑曲霉 *Aspergillus niger*)、木聚糖酶(来源枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*)、葡糖氧化酶(来源米曲霉 *Aspergillus oryzae*)、麦芽糖淀粉酶(来源枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*)、谷氨酰胺转氨酶(来源茂原链轮丝菌 *Streptomyces mobaraensis*)中的一种或几种]、L-半胱氨酸盐酸盐、D-异抗坏血酸钠、硬脂酰乳酸钠(SSL)、硬脂酰乳酸钙(CSL)、乙酰化单、双甘油脂肪酸酯、聚甘油脂肪酸酯、单,双甘油脂肪酸酯、乳酸脂肪酸甘油酯、蔗糖脂肪酸酯、山梨醇酐单油酸酯(吐温80)、α-环状糊精、决明胶、黄原胶、果胶、卡拉胶、明胶、柠檬酸、富马酸、海藻酸丙二醇酯、海藻酸钠、甲基纤维素、羧甲基纤维素钠、羟丙基甲基纤维素、碳酸氢钠、焦磷酸二氢二钠、磷酸二氢钙、磷酸三钙、葡萄糖酸-δ-内酯、碳酸钙、酒石酸氢钾、焦磷酸钠、磷酸氢二铵、磷酸氢二钾、磷酸氢钙、磷酸三钙、磷酸二氢钠、磷酸氢二钠、碳酸氢铵中的一种或几种]、复配膨松剂(碳酸氢钠、磷酸二氢钙、焦磷酸二氢二钠、碳酸钙、单,双甘油脂肪酸酯、食用玉米淀粉)中的一种或几种辅料,按一定比例经配料、混合、包装而成的面包预拌粉、糕点预拌粉、生湿面制品预拌粉、生干面制品预拌粉和发酵面制品预拌粉。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》有关规定,特制订本企业标准,作为组织生产,质量控制和监督检查提供依据。

本标准中维生素C作抗氧化剂使用。

本标准中铅严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

新乡良润全谷物食品有限公司