



410633S-2022



河南御生源健康产业有限公司企业标准

Q/HYSY 0006S-2022

预拌粉

2022-03-21 发布

2022-03-21 实施

河南御生源健康产业有限公司 发布

前 言

本标准由河南御生源健康产业有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：张华威。

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、检验规则等要求。

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、小小茴香碎中的一种或几种）、五香粉（八角、小茴香、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、小小茴香碎中的一种或几种）、五香粉（八角、小茴香、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、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。

2.2 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、小小茴香碎中的一种或几种）、五香粉（八角、小茴香、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、小小茴香碎中的一种或几种)、五香粉(八角、小茴香、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、小小茴香碎中的一种或几种)、五香粉(八角、小茴香、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。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。

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

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

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

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

2.1.6 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。

2.1.7 食品加工用酵母应符合 GB 31639 的规定。

2.1.8 食用小麦麸皮应符合 NY/T 3218 的规定。

- 2.1.9大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 的规定。
- 2.1.10大豆分离蛋白应符合GB 20371的规定。
- 2.1.11白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.12全糖粉应符合 QB/T 4565 的规定。
- 2.1.13糖霜应符合 QB/T 4092 的规定。
- 2.1.14麦芽糖应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.15海藻糖应符合 GB/T 23529 的规定。
- 2.1.16食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.17乳糖应符合 GB 25595 的规定。
- 2.1.18麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.19大豆磷脂应符合 LS/T 3219 的规定。
- 2.1.20食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.21味精应符合 GB 2720 和 GB/T 8967 的规定。
- 2.1.22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。
- 2.1.23酱油粉应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.24起酥油应符合 LS/T 3218 和 GB 15196 的规定。
- 2.1.25大豆油应符合 GB 2716 和 GB/T 1535 的规定。
- 2.1.26葵花籽油应符合 GB 2716 和 GB/T 10464 的规定。
- 2.1.27谷朊粉应符合 GB/T 21924 和 GB 20371 的规定。
- 2.1.28可可粉应符合 GB/T 20706 的规定。
- 2.1.29全蛋粉、蛋黄粉、鸡蛋白粉应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.30抹茶粉应符合 GB/T 34778 的规定。
- 2.1.31乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.32乳清粉应符合 GB 11674 的规定。
- 2.1.33芝士粉应符合 GB 25192 的规定。
- 2.1.34干酪应符合 GB 5420 的规定。
- 2.1.35鱼粉应符合 GB 10136 的规定。
- 2.1.36干海苔应符合 GB/T 23596 和 GB 19643 的规定。
- 2.1.37植脂末应符合 QB/T 4791 的规定。
- 2.1.38果蔬粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.39坚果及籽类制品（熟）应符合 GB 19300 的规定。

- 2.1.40 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、小小茴香碎）、五香粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.41 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.42 牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 的规定。
- 2.1.43 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 2.1.44 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.45 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.46 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.47 乙酰化单、双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.80 的规定。
- 2.1.48 单、双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.49 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.50 酪蛋白酸钠应符合 GB 1886.212 的规定。
- 2.1.51 乙酰化双淀粉己二酸酯应符合 GB 29932 的规定。
- 2.1.52 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.53 醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 的规定。
- 2.1.54 磷酸酯双淀粉应符合 GB 29926 的规定。
- 2.1.55 羟丙基淀粉应符合 GB 29930 的规定。
- 2.1.56 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.57 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.58 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.59 磷脂应符合 GB 28401 的规定。
- 2.1.60 焦磷酸二氢二钠应符合 GB 1886.328 的规定。
- 2.1.61 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.62 碳酸氢铵应符合 GB 1888 的规定。
- 2.1.63 硬脂酰乳酸钠应符合 GB 1886.92 的规定。
- 2.1.64 硬脂酰乳酸钙应符合 GB 1886.179 的规定。
- 2.1.65 聚甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.178 的规定。
- 2.1.66 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.67 硫酸钙应符合 GB 1886.6 的规定。
- 2.1.68 抗坏血酸应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.69 面包改良剂应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.70 酒石酸氢钾应符合 GB 25556 的规定。
- 2.1.71 葡萄糖酸- δ -内酯应符合 GB 7657 的规定。

- 2.1.72 磷酸二氢钙应符合 GB 1886.333 的规定。
- 2.1.73 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.74 磷酸氢钙应符合 GB 1886.3 的规定。
- 2.1.75 β -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.76 姜黄应符合 GB 1886.60 的规定。
- 2.1.77 甜菜红应符合 GB 1886.111 的规定。
- 2.1.78 植物炭黑应符合 GB 28308 的规定。
- 2.1.79 叶绿素铜钠盐应符合 GB 26406 的规定。
- 2.1.80 丙酸钙应符合 GB 25548 的规定。
- 2.1.81 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.82 乙酰磺胺酸钾应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.83 罗汉果甜苷应符合 GB 1886.77 的规定。
- 2.1.84 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.85 食品用香精应符合 GB 30616 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10g左右的被测样品置于洁净白色搪瓷皿中，在自然光条件下用肉眼观察其色泽及性状，将样品置于透明玻璃烧杯内嗅其气味，然后用温开水漱口，品尝其滋味。
色泽	具有本品特有色泽	
气、滋味	具有该产品特有的气味和滋味，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, %	≤ 16.0	GB 5009.3
总砷(以As计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
*铅(以Pb计), mg/kg	≤ 0.18	GB 5009.12
黄曲霉毒素B ₁ , μ g/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
^a 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)	GB 5009.256
		15.0(仅适用于糕点、面包预拌粉)	
<p>注: a 仅适用于添加该食品添加剂的产品, 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;</p> <p>注 2: *铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。</p>			

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 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生要求应符合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; 新食品原料的使用应符合国家相关公告的规定。

3 检验

出厂检验项目为: 感官要求、净含量及允许短缺量、水分的检验。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、小小茴香碎中的一种或几种）、五香粉（八角、小茴香、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。