



411388S-2022



许昌源味食品有限公司企业标准

Q/XYW 0001S-2022

蛋糕预拌粉

2022-05-25 发布

2022-05-25 实施

许昌源味食品有限公司 发布

前 言

本标准由许昌源味食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：柴宗辉。

H N

Q B

蛋糕预拌粉

1. 范围

本标准规定了蛋糕预拌粉的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以小麦粉为主要原料、添加酵母、可可粉、乳清粉、小麦淀粉、食用马铃薯淀粉一种或几种为辅料，添加植物油（葵花籽油、大豆油、菜籽油的一种或多种）、食用盐、白砂糖、食品添加剂【羟丙基二淀粉磷酸酯、复配膨松剂（焦磷酸二氢二钠、碳酸氢钠、碳酸钙）、海藻酸钠、黄原胶、单，双甘油脂肪酸酯、磷脂、山梨糖醇、红曲红中的一种或几种】、食品用香精【奶油香精、蛋糕奶酪香精、牛奶香精、香草香精一种或几种】，经配料、混合、包装而制成的非即食蛋糕预拌粉。

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 酵母应符合 GB 31639 的规定。

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

2.1.4 小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。

2.1.5 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.6 乳清粉应符合 GB 11674 的规定。

2.1.7 可可粉应符合 GB/T 20706 的规定。

2.1.8 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。

2.1.9 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。

2.1.10 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。

2.1.11 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。

2.1.12 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。

2.1.13 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。

2.1.14 磷脂应符合 GB 28401 的规定。

2.1.15 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。

2.1.16 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。

2.1.17 焦磷酸二氢二钠应符合 GB 1886.328 的规定。

2.1.18 山梨糖醇应符合 GB 1886.187 的规定。

2.1.19 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。

2.1.20 葵花籽油应符合 GB/T 10464 的规定。

2.1.21 大豆油应符合 GB/T 1535 的规定。

2.1.22 菜籽油应符合 GB/T 1536 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	取适量样品，倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、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	具有产品应有的滋味和气味，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	≤ 15.0	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
^a 磷酸盐【以磷酸根 (PO ₄ ³⁻) 计】, g/kg	≤ 5.0	GB 5009.256
^a 红曲红, g/kg	≤ 0.8	GB 5009.150
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；
a 仅适用于添加相应食品添加剂的产品。

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 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。

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。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以小麦粉为主要原料、添加酵母、可可粉、乳清粉、小麦淀粉、食用马铃薯淀粉一种或几种为辅料，添加植物油（葵花籽油、大豆油、菜籽油的一种或多种）、食用盐、白砂糖、食品添加剂【羟丙基二淀粉磷酸酯、复配膨松剂（焦磷酸二氢二钠、碳酸氢钠、碳酸钙）、海藻酸钠、黄原胶、单，双甘油脂肪酸酯、磷脂、山梨糖醇、红曲红中的一种或几种】、食品用香精【奶油香精、蛋糕奶酪香精、牛奶香精、香草香精一种或几种】，经配料、混合、包装而制成的非即食蛋糕预拌粉。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，制订了本企业标准，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。

许昌源味食品有限公司

QB