



411890S-2022



初味（开封）农业发展有限公司企业标准

Q/CWKN 0002S-2022

# 预拌粉

2022-07-14 发布

2022-07-14 实施

初味（开封）农业发展有限公司 发布

## 前 言

本标准由初味（开封）农业发展有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：张亚辉。

本标准自实施之日起代替开封初味食品有限公司 Q/KCS 0002S-2019(备案号：412773S-2019)。

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、豌豆粉（豌豆经碾磨至粉状）中的一种为主要原料，添加白砂糖、麦芽糊精、葡萄糖、可可粉、食用盐、乳清粉、乙酰化双淀粉己二酸酯、焦磷酸二氢二钠、黄原胶、碳酸氢钠、胭脂虫红、香兰素、 $\beta$ -胡萝卜素、大豆粉（大豆经碾磨至粉状）、燕麦片（燕麦经碾磨）、葵花籽、玉米糝、芝麻、南瓜籽、谷朊粉、咖啡粉（咖啡豆经碾磨至粉状）、香辛料（肉桂、白芷、丁香、陈皮、甘草）、大豆蛋白粉、维生素C（抗氧化剂）、木聚糖酶[来源米曲霉 *Aspergillus oryzae*]、 $\alpha$ -淀粉酶[来源米曲霉 *Aspergillus oryzae*]、脂肪酶[来源米曲霉 *Aspergillus oryzae*]、麦芽糖淀粉酶[来源枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*]中的多种，经配料、混合、包装加工而成的非即食的焙烤食品用预拌粉。

## 2 分类

根据所用原料不同，可分为豌豆泥预拌粉（焙烤食品馅料预拌粉）、红丝绒蛋糕预拌粉、面包预拌粉。

### 2.1 豌豆泥预拌粉（焙烤食品馅料预拌粉）

以豌豆粉（豌豆经碾磨至粉状）为主要原料，添加白砂糖、麦芽糊精，经配料、混合、包装加工而成的非即食的预拌粉。

### 2.2 红丝绒蛋糕预拌粉

以小麦粉为主要原料，添加白砂糖、葡萄糖、可可粉、食用盐、乳清粉、乙酰化双淀粉己二酸酯、焦磷酸二氢二钠、黄原胶、碳酸氢钠、胭脂虫红、香兰素、 $\beta$ -胡萝卜素，经配料、混合、包装加工而成的非即食的预拌粉。

### 2.3 面包预拌粉

以小麦粉为主要原料，添加大豆粉（大豆经碾磨至粉状）、燕麦片（燕麦经碾磨）、葵花籽、玉米糝、芝麻、南瓜籽、可可粉、食用盐、白砂糖、谷朊粉、咖啡粉（咖啡豆经碾磨至粉状）、香辛料（肉桂、白芷、丁香、陈皮、甘草）、大豆蛋白粉、维生素C（抗氧化剂）、木聚糖酶[来源米曲霉 *Aspergillus oryzae*]、 $\alpha$ -淀粉酶[来源米曲霉 *Aspergillus oryzae*]、脂肪酶[来源米曲霉 *Aspergillus oryzae*]、麦芽糖淀粉酶[来源枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*]，经配料、混合、包装加工而成的非即食的预拌粉。

## 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 大豆应符合 GB 1352 和 GB 2715 的规定。
- 3.1.3 南瓜籽应符合 GB 19300 的规定。
- 3.1.4 维生素C应符合 GB 14754 的规定。
- 3.1.5 咖啡豆应符合 NY/T 604 的规定。
- 3.1.6 大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 的规定。
- 3.1.7 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 3.1.8 葵花籽应符合 GB/T 11764 和 GB 19300 的规定。

- 3.1.9 玉米糝应符合 GB/T 22496 和 GB 2715 的规定。
- 3.1.10 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 3.1.11 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 3.1.12 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 3.1.13 燕麦应符合 LS/T 3260 和 GB 2715 的规定。
- 3.1.14 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。
- 3.1.15 豌豆应符合 GB/T 10460 和 GB 2715 的规定。
- 3.1.16 葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 3.1.17 可可粉应符合 GB/T 20706 的规定。
- 3.1.18 乙酰化双淀粉己二酸酯应符合 GB 29932 的规定。
- 3.1.19 焦磷酸二氢二钠应符合 GB 1886.328 的规定。
- 3.1.20 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 3.1.21 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 3.1.22 胭脂虫红应符合 GB 1886.220 的规定。
- 3.1.23  $\beta$ -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 3.1.24 香兰素应符合 GB 1886.16 的规定。
- 3.1.25 木聚糖酶、 $\alpha$ -淀粉酶、脂肪酶、麦芽糖淀粉酶应符合 GB 1886.174 的规定。
- 3.1.26 陈皮、白芷应符合《中华人民共和国药典》2020 年版 第一部的规定。
- 3.1.27 丁香应符合 GB/T 22300 的规定。
- 3.1.28 甘草应符合 GB/T 19618 的规定。
- 3.1.29 肉桂应符合 GB/T 15691 的规定。
- 3.1.30 乳清粉应符合 GB 11674 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	粉末状、颗粒状或粉末中带颗粒状，无结块	从样品中取出 50g，倒入一洁净烧杯中，在自然光线下用肉眼观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品尝其滋味
色泽	具有原料物质应有的色泽	
气味、滋味	具有原料物质应有的气味、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	≤	15	GB 5009.3
灰分, g/100g	≤	8.0	GB 5009.4
总砷(以As计), mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
*铅(以Pb计), mg/kg	≤	0.18	GB 5009.12
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, μg/kg	≤	5.0	GB 5009.27
黄曲霉毒素B <sub>1</sub> , μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
β-胡萝卜素 <sup>a</sup> , g/kg	≤	1.0	GB 5009.83
磷酸盐 <sup>a</sup> (以PO <sub>4</sub> <sup>3-</sup> 计) <sup>a</sup> , g/kg	≤	15.0	GB 5009.256
注: *铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定; <sup>a</sup> 仅适用于添加该食品添加剂的产品。			

### 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

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

出厂检验项目包括感官要求、净含量及允许短缺量、水分。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、豌豆粉（豌豆经碾磨至粉状）中的一种为主要原料，添加白砂糖、麦芽糊精、葡萄糖、可可粉、食用盐、乳清粉、乙酰化双淀粉己二酸酯、焦磷酸二氢二钠、黄原胶、碳酸氢钠、胭脂虫红、香兰素、 $\beta$ -胡萝卜素、大豆粉（大豆经碾磨至粉状）、燕麦片（燕麦经碾磨）、葵花籽、玉米糝、芝麻、南瓜籽、谷朊粉、咖啡粉（咖啡豆经碾磨至粉状）、香辛料（肉桂、白芷、丁香、陈皮、甘草）、大豆蛋白粉、维生素C（抗氧化剂）、木聚糖酶[来源米曲霉 *Aspergillus oryzae*]、 $\alpha$ -淀粉酶[来源米曲霉 *Aspergillus oryzae*]、脂肪酶[来源米曲霉 *Aspergillus oryzae*]、麦芽糖淀粉酶[来源枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*]中的多种，经配料、混合、包装加工而成的非即食的焙烤食品用预拌粉。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。

本标准中铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

初味（开封）农业发展有限公司