



411769S-2022



虞城鑫盛达食品科技有限公司企业标准

Q/YXS 0003S-2022

---

# 糕点预拌粉

2022-07-04 发布

2022-07-04 实施

---

虞城鑫盛达食品科技有限公司 发布

## 前 言

本标准由虞城鑫盛达食品科技有限公司提出并起草。

本标准起草人：张鹏龙、杨周海。

H N

Q B

# 焙烤食品预拌粉

## 1 范围

本标准规定了焙烤食品预拌粉的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以白糯米粉、大米粉、低筋面粉、高筋面粉、玉米粉、木薯淀粉、食用玉米淀粉、小麦淀粉、大黄米粉、小米粉、黑米粉、黑米大米粉、黑米糯米粉、马铃薯淀粉、鸡蛋白粉、熟大米粉、海藻糖、谷朊粉、大豆蛋白、麦芽糖、紫薯全粉、豌豆淀粉、绿豆淀粉、葡萄糖粉、小麦粉中的一种或几种为主要原料，添加可可粉、乳清粉、乳粉、干酪粉、茶粉（红茶粉、绿茶粉、乌龙茶粉、黄茶粉、白茶粉、黑茶粉中的一种或几种）、果蔬粉（红枣粉、香芋粉、蓝莓粉、芒果粉、菠萝粉、榴莲粉、草莓粉、苹果粉、紫薯粉、番茄粉、胡萝卜粉、菠菜粉、南瓜粉中的一种或几种）、复配膨松剂（碳酸氢钠、磷酸氢钙、焦磷酸二氢二钠、食用玉米淀粉）、白砂糖、红糖、黑糖、蔗糖脂肪酸酯、L-苹果酸、酵母、碳酸氢钠、食用盐、 $\beta$ -胡萝卜素、酒石酸氢钾、黄原胶、柠檬酸、聚丙烯酸钠、瓜尔胶、羧甲基纤维素钠、木糖醇、赤藓糖醇、低聚异麦芽糖、食用香精（奶油香精、牛奶香精、香草香精、椰子香精、黑米香精、蛋奶香精、奶酪香精、蜂蜜香精、抹茶香精中的一种或几种）、乙酰磺胺酸钾（又名安赛蜜）、柠檬酸钠、卡拉胶、海藻酸钠、结冷胶、氯化钾、刺槐豆胶、植脂末（葡萄糖浆、氢化植物油、单、双甘油脂肪酸酯、硬脂酰乳酸钠、磷酸氢二钾、食用香精）、魔芋粉、酶制剂[ $\alpha$ -淀粉酶（来源于枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*）、 $\alpha$ -淀粉酶（来源于解淀粉芽孢杆菌 *Bacillus amyloliquefaciens*）、蛋白酶（来源于解淀粉芽孢杆菌 *Bacillus amyloliquefaciens*）、木聚糖酶（来源于米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、脂肪酶（来源于米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、葡糖氧化酶（来源于米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、麦芽糖淀粉酶（来源于枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*）]、醋酸酯淀粉、磷酸酯双淀粉、氧化淀粉、酸处理淀粉、乙酰化二淀粉磷酸酯、羟丙基淀粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、乙酰化双淀粉己二酸酯、氧化羟丙基淀粉、可溶性大豆多糖、双乙酰酒石酸单双甘油酯、叶黄素、单、双甘油脂肪酸酯、果胶、抗坏血酸、抗坏血酸钠、抗坏血酸钙、酪蛋白酸钠、磷脂、柠檬酸脂肪酸甘油酯、乳酸脂肪酸甘油酯、乳糖醇、碳酸钙、碳酸钾、碳酸钠、碳酸氢铵、碳酸氢钾、叶绿素铜钠盐、微晶纤维素、D-异抗坏血酸、D-异抗坏血酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、5'-肌苷酸二钠、5'-鸟苷酸二钠、阿拉伯胶、半乳甘露聚糖、改性大豆磷脂、谷氨酸钠（味精）、甲基纤维素、罗汉果甜苷、酶解大豆磷脂、明胶、柠檬酸钾、葡萄糖酸- $\delta$ -内酯、葡萄糖酸钠、琼脂、乳酸钾、乙酰化单、双甘油脂肪酸酯、焦磷酸钠、磷酸三钙、磷酸二氢钙、磷酸二氢钾、磷酸氢二钾、焦磷酸四钾、磷酸三钾、磷酸二氢钠、磷酸三钠、三聚磷酸钠、焦磷酸二氢二钠、磷酸氢二钠、磷酸氢二铵中的一种或几种，经配料、混合、包装加工而成的焙烤食品预拌粉。

产品按原料不同分为：面包预拌粉、饼干预拌粉、糕点预拌粉。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 白糯米粉应符合 LS/T 3240 的规定。

2.1.2 大米粉应符合 GB 2715 的规定。

- 2.1.3 低筋面粉应符合 GB/T 8608 和 GB/T 1355 的规定。
- 2.1.4 高筋面粉应符合 GB/T 8607 和 GB/T 1355 的规定。
- 2.1.5 玉米粉应符合 GB/T 10463 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.6 木薯淀粉、食用玉米淀粉、小麦淀粉、马铃薯淀粉、豌豆淀粉、绿豆淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.7 大黄米粉、小米粉、黑米粉、黑米大米粉、黑米糯米粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.8 鸡蛋白粉应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.9 熟大米粉应符合 GB 19640 的规定。
- 2.1.10 海藻糖应符合 GB/T 23529 的规定。
- 2.1.11 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 2.1.12 大豆蛋白应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.13 麦芽糖应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.14 紫薯全粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.15 葡萄糖粉应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.16 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.17 可可粉应符合 GB/T 20706 的规定。
- 2.1.18 乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.19 乳清粉应符合 GB 11674 的规定。
- 2.1.20 干酪粉应符合 GB 5420 的规定。
- 2.1.21 茶粉应符合 NY/T 2672 的规定。
- 2.1.22 果蔬粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.23 复配膨松剂（碳酸氢钠、磷酸氢钙、焦磷酸二氢二钠、食用玉米淀粉）应符合 GB 1886.245 的规定。
- 2.1.24 白砂糖、红糖、黑糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.25 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。
- 2.1.26 L-苹果酸应符合 GB 1886.40 的规定。
- 2.1.27 酵母应符合 GB 31639 的规定。
- 2.1.28 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.29 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.30  $\beta$ -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.31 酒石酸氢钾应符合 GB 25556 的规定。
- 2.1.32 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.33 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.34 聚丙烯酸钠应符合 GB 29948 的规定。
- 2.1.35 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。

- 2.1.36 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.37 磷酸三钾应符合 GB 1886.327 的规定。
- 2.1.38 低聚异麦芽糖应符合 GB/T 20881 的规定。
- 2.1.39 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.40 磷酸氢二钠应符合 GB 1886.329 的规定。
- 2.1.41 磷酸氢二铵应符合 GB 1886.331 的规定。
- 2.1.42 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.43 食用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.44 磷酸氢二钾应符合 GB 1886.334 的规定。
- 2.1.45 磷酸二氢钾应符合 GB 1886.337 的规定。
- 2.1.46 乙酰磺胺酸钾(又名安赛蜜)应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.47 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.48 磷酸二氢钠应符合 GB 1886.336 的规定。
- 2.1.49 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.50 焦磷酸二氢二钠应符合 GB 1886.328 的规定。
- 2.1.51 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.52 磷酸三钠应符合 GB 1886.338 的规定。
- 2.1.53 结冷胶应符合 GB 25535 的规定。
- 2.1.54 氯化钾应符合 GB 25585 的规定。
- 2.1.55 刺槐豆胶应符合 GB 29945 的规定。
- 2.1.56 植脂末应符合 QB/T 4791 的规定。
- 2.1.57 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.58 酶制剂应符合 GB 1886.174 的规定。
- 2.1.59 醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 的规定。
- 2.1.60 磷酸酯双淀粉应符合 GB 29926 的规定。
- 2.1.61 氧化淀粉应符合 GB 29927 的规定。
- 2.1.62 酸处理淀粉应符合 GB 29928 的规定。
- 2.1.63 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.64 羟丙基淀粉应符合 GB 29930 的规定。
- 2.1.65 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.66 乙酰化双淀粉己二酸酯应符合 GB 29932 的规定。
- 2.1.67 氧化羟丙基淀粉应符合 GB 29933 的规定。
- 2.1.68 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。

- 2.1.69 可溶性大豆多糖应符合 GB 1886.322 的规定。
- 2.1.70 双乙酰酒石酸单双甘油酯应符合 GB 25539 的规定。
- 2.1.71 叶黄素应符合 GB 26405 的规定。
- 2.1.72 单, 双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.73 果胶应符合 GB 25533 的规定。
- 2.1.74 抗坏血酸应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.75 抗坏血酸钠应符合 GB 1886.44 的规定。
- 2.1.76 抗坏血酸钙应符合 GB 1886.43 的规定。
- 2.1.77 酪蛋白酸钠应符合 GB 1886.212 的规定。
- 2.1.78 磷脂应符合 GB 28401 的规定。
- 2.1.79 柠檬酸脂肪酸甘油酯应符合 GB 29951 的规定。
- 2.1.80 乳酸脂肪酸甘油酯应符合 GB 1886.93 的规定。
- 2.1.81 乳糖醇应符合 GB 1886.98 的规定。
- 2.1.82 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.83 碳酸钾应符合 GB 25588 的规定。
- 2.1.84 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.85 碳酸氢铵应符合 GB 1888 的规定。
- 2.1.86 碳酸氢钾应符合 GB 1886.247 的规定。
- 2.1.87 叶绿素铜钠盐应符合 GB 26406 的规定。
- 2.1.88 微晶纤维素应符合 GB 1886.103 的规定。
- 2.1.89 D-异抗坏血酸应符合 GB 1886.49 的规定。
- 2.1.90 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.91 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.92 5'-肌苷酸二钠应符合 GB 1886.97 的规定。
- 2.1.93 5'-鸟苷酸二钠应符合 GB 1886.170 的规定。
- 2.1.94 阿拉伯胶应符合 GB 29949 的规定。
- 2.1.95 半乳甘露聚糖应符合 GB 1886.301 的规定。
- 2.1.96 改性大豆磷脂应符合 GB 1886.238 的规定。
- 2.1.97 谷氨酸钠(味精)应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.98 甲基纤维素应符合 GB 1886.256 的规定。
- 2.1.99 罗汉果甜苷应符合 GB 1886.77 的规定。
- 2.1.100 酶解大豆磷脂应符合 GB 30607 的规定。
- 2.1.101 明胶应符合 GB 6783 的规定。

- 2.1.102 柠檬酸钾应符合 GB 1886.74 的规定。
- 2.1.103 葡萄糖酸- $\delta$ -内酯应符合 GB 7657 的规定。
- 2.1.104 葡萄糖酸钠应符合 GB 1886.320 的规定。
- 2.1.105 琼脂应符合 GB 1886.239 的规定。
- 2.1.106 乳酸钾应符合 GB 28305 的规定。
- 2.1.107 乙酰化单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.80 的规定。
- 2.1.108 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。
- 2.1.109 磷酸三钙应符合 GB 1886.332 的规定。
- 2.1.110 磷酸二氢钙应符合 GB 1886.333 的规定。
- 2.1.111 焦磷酸四钾应符合 GB 1886.340 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	取样品 1 份，置于白瓷盘中，在室内自然光下观察其性状、色泽及杂质，嗅其气味，样品用开水冲调后，用温开水漱口，品尝其滋味
色 泽	具有该产品应有的色泽	
气 味、滋 味	具有本品应有的气味、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

指 标	指 标	检验方法
水分, %	≤ 14.0	GB 5009.3
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , $\mu\text{g}/\text{kg}$	≤ 5.0	GB 5009.22
磁性金属物, $\text{g}/\text{kg}$	≤ 0.003	GB/T 5509
六六六, $\text{mg}/\text{kg}$	≤ 0.05	GB 5009.19
滴滴涕, $\text{mg}/\text{kg}$	≤ 0.05	GB 5009.19
苯并(a)芘, $\mu\text{g}/\text{kg}$	≤ 5.0	GB 5009.27
*铅(以 Pb 计), $\text{mg}/\text{kg}$	≤ 0.18	GB 5009.12
总砷(以 As 计), $\text{mg}/\text{kg}$ (以大米粉类为主料的产品除外)	≤ 0.5	GB 5009.11
无机砷(以 As 计), $\text{mg}/\text{kg}$ (以大米粉类为主料的产品)	≤ 0.2	GB 5009.11
镉(以 Cd 计), $\text{mg}/\text{kg}$	≤ 0.1	GB 5009.15

铬 (以 Cr 计), mg/kg	≤	1.0	GB 5009.123
总汞 (以 Hg 计), mg/kg	≤	0.02	GB 5009.17
β-胡萝卜素 <sup>a</sup> , g/kg	≤	1.0	GB 5009.83
叶黄素 <sup>a</sup> , g/kg	≤	0.15	GB 5009.248
叶绿素铜钠盐 <sup>a</sup> , g/kg	≤	0.5	GB 5009.260
磷酸盐 <sup>a</sup> (以 PO <sub>4</sub> <sup>3-</sup> 计), g/kg	≤	15.0	GB 5009.256
乙酰磺胺酸钾 <sup>a</sup> (又名安赛蜜), g/kg	≤	0.3	GB/T 5009.140
展青霉素 <sup>b</sup> , μg/kg	≤	20.0	GB 5009.185
<p>注: *铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定;</p> <p>a 仅适用于添加相应食品添加剂的产品检验;</p> <p>b 仅适用于添加苹果粉的产品检验;</p> <p>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应超过 1。</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 生产加工过程中的卫生要求

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、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

本标准适用于以白糯米粉、大米粉、低筋面粉、高筋面粉、玉米粉、木薯淀粉、食用玉米淀粉、小麦淀粉、大黃米粉、小米粉、黑米粉、黑米大米粉、黑米糯米粉、马铃薯淀粉、鸡蛋白粉、熟大米粉、海藻糖、谷朊粉、大豆蛋白、麦芽糖、紫薯全粉、豌豆淀粉、绿豆淀粉、葡萄糖粉、小麦粉中的一种或几种为主要原料，添加可可粉、乳清粉、乳粉、干酪粉、茶粉（红茶粉、绿茶粉、乌龙茶粉、黄茶粉、白茶粉、黑茶粉中的一种或几种）、果蔬粉（红枣粉、香芋粉、蓝莓粉、芒果粉、菠萝粉、榴莲粉、草莓粉、苹果粉、紫薯粉、番茄粉、胡萝卜粉、菠菜粉、南瓜粉中的一种或几种）、复配膨松剂（碳酸氢钠、磷酸氢钙、焦磷酸二氢二钠、食用玉米淀粉）、白砂糖、红糖、黑糖、蔗糖脂肪酸酯、L-苹果酸、酵母、碳酸氢钠、食用盐、 $\beta$ -胡萝卜素、酒石酸氢钾、黄原胶、柠檬酸、聚丙烯酸钠、瓜尔胶、羧甲基纤维素钠、木糖醇、赤藓糖醇、低聚异麦芽糖、食用香精（奶油香精、牛奶香精、香草香精、椰子香精、黑米香精、蛋奶香精、奶酪香精、蜂蜜香精、抹茶香精中的一种或几种）、乙酰磺胺酸钾（又名安赛蜜）、柠檬酸钠、卡拉胶、海藻酸钠、结冷胶、氯化钾、刺槐豆胶、植脂末（葡萄糖浆、氢化植物油、单、双甘油脂肪酸酯、硬脂酰乳酸钠、磷酸氢二钾、食用香精）、魔芋粉、酶制剂[ $\alpha$ -淀粉酶（来源于枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*）、 $\alpha$ -淀粉酶（来源于解淀粉芽孢杆菌 *Bacillus amyloliquefaciens*）、蛋白酶（来源于解淀粉芽孢杆菌 *Bacillus amyloliquefaciens*）、木聚糖酶（来源于米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、脂肪酶（来源于米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、葡糖氧化酶（来源于米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、麦芽糖淀粉酶（来源于枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*）]、醋酸酯淀粉、磷酸酯双淀粉、氧化淀粉、酸处理淀粉、乙酰化二淀粉磷酸酯、羟丙基淀粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、乙酰化双淀粉己二酸酯、氧化羟丙基淀粉、可溶性大豆多糖、双乙酰酒石酸单双甘油酯、叶黄素、单、双甘油脂肪酸酯、果胶、抗坏血酸、抗坏血酸钠、抗坏血酸钙、酪蛋白酸钠、磷脂、柠檬酸脂肪酸甘油酯、乳酸脂肪酸甘油酯、乳糖醇、碳酸钙、碳酸钾、碳酸钠、碳酸氢铵、碳酸氢钾、叶绿素铜钠盐、微晶纤维素、D-异抗坏血酸、D-异抗坏血酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、5'-肌苷酸二钠、5'-鸟苷酸二钠、阿拉伯胶、半乳甘露聚糖、改性大豆磷脂、谷氨酸钠（味精）、甲基纤维素、罗汉果甜苷、酶解大豆磷脂、明胶、柠檬酸钾、葡萄糖酸- $\delta$ -内酯、葡萄糖酸钠、琼脂、乳酸钾、乙酰化单、双甘油脂肪酸酯、焦磷酸钠、磷酸三钙、磷酸二氢钙、磷酸二氢钾、磷酸氢二钾、焦磷酸四钾、磷酸三钾、磷酸二氢钠、磷酸三钠、三聚磷酸钠、焦磷酸二氢二钠、磷酸氢二钠、磷酸氢二铵中的一种或几种，经配料、混合、包装加工而成的焙烤食品预拌粉。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》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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

虞城鑫盛达食品科技有限公司