



412198S-2022



商丘市饮之健生物科技有限公司企业标准

Q/SYZJ 0014S-2022

# 糕点预拌粉

2022-08-10 发布

2022-08-10 实施

商丘市饮之健生物科技有限公司 发布

## 前 言

本标准中附录 A 为规范性附录。

本标准由商丘市饮之健生物科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：闫丹、曹白雪、黄雨露、施红霞。

H N

Q B

# 糕点预拌粉

## 1 范围

本标准规定了糕点预拌粉的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以小麦粉、黑麦粉、全麦粉、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、大米粉、糯米粉中的一种或几种为主要原料，添加苦荞粉、荞麦粉、青稞粉、燕麦粉、薏仁粉、小米粉、藜麦粉、裸麦粉、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、麦芽糖、海藻糖、食用葡萄糖、红糖、黑糖、黄油粉、乳糖、麦芽糊精、食用盐、味精、大豆磷脂、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、起酥油、大豆油、葵花籽油、果蔬粉【香蕉、荔枝、甘蔗、橙、柠檬、柚、葡萄柚（西柚）、柑橘、菠萝（凤梨）、榴莲、桑葚、苹果、牛油果、枣、芒果、杨梅、山楂、柿子、桃、杨桃、番石榴（芭乐）、枇杷、火龙果、木瓜、番木瓜、葡萄、黑加仑、提子、猕猴桃（奇异果）、樱桃（车厘子）、草莓、黑莓、树莓、蓝莓、蔓越莓、覆盆子、枸杞、椰子、哈密瓜、甜瓜、西瓜、青瓜、百香果（西番莲）、桔子、杏、血橙、雪莲果、乌梅、沙棘、刺梨、蒲桃、余甘子（油甘子）、巴西莓、针叶樱桃果、芹菜、胡萝卜、土豆、南瓜、菠菜、甜菜、紫薯、红薯、山药中的一种或几种】、红茶粉、坚果及籽类制品（熟）【芝麻仁、葵花籽仁、花生仁碎、核桃仁（碎）、杏仁、紫苏籽、亚麻籽中的一种或几种】、香辛料【肉豆蔻、草果、砂仁、茛苳、辣椒、八角、小茴香、圆叶当归、芫荽、甘草、山奈、薄荷、胡椒、丁香、姜黄、百里香、孜然、花椒、桂皮、肉桂、葱、蒜、姜、香荚兰中的几种】、鸡粉调味料、酵母抽提物中的几种，添加谷氨酸钠、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、海藻酸钠、酪蛋白酸钠、乙酰化双淀粉己二酸酯、磷酸酯双淀粉、羟丙基淀粉、氧化羟丙基淀粉、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、乳酸脂肪酸甘油酯、吐温 80、抗坏血酸（抗氧化剂）、三聚磷酸钠、碳酸钙、酶制剂（ $\alpha$ -淀粉酶、木聚糖酶、脂肪酶、葡糖氧化酶、半纤维素酶、 $\beta$ -淀粉酶、葡糖淀粉酶、蛋白酶、木瓜蛋白酶、麦芽糖淀粉酶、过氧化氢酶、纤维素酶中的一种或几种，其来源详见附录 A）、酒石酸氢钾、葡萄糖酸- $\delta$ -内酯、磷酸二氢钙、5'-呈味核苷酸二钠、磷酸氢钙、 $\beta$ -胡萝卜素、栀子黄、姜黄、植物炭黑、红曲红、胭脂虫红、叶绿素铜钠盐、甜菜红、丙酸钙、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、三氯蔗糖、脱氢乙酸钠、食品用香精（水果味香精、粮食香精、抹茶香精、奶味香精、香草香精、可可香精、奶油味香精、黄油粉香精中的一种或几种）中的几种，经配料、混合、包装而成的用于糕点制作加工的糕点预拌粉。

根据原辅料和用途不同，产品分为不同的糕点预拌粉。

## 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 黑麦粉、全麦粉应符合 GB 2715 的规定。

- 2.1.3食用小麦淀粉、食用玉米淀粉、食用木薯淀粉、食用马铃薯淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.4大米粉、糯米粉、苦荞粉、荞麦粉、青稞粉、燕麦粉、薏仁粉、小米粉、藜麦粉、裸麦粉、玉米粉、大豆粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.5食品加工用酵母应符合 GB 31639 的规定。
- 2.1.6食用小麦麸皮应符合 NY/T 3218 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.7大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 的规定。
- 2.1.8大豆分离蛋白应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.9白砂糖应符合GB/T 317和GB 13104的规定。
- 2.1.10麦芽糖应符合GB/T 20883和GB 15203的规定。
- 2.1.11海藻糖应符合GB/T 23529的规定。
- 2.1.12食用葡萄糖应符合GB/T 20880和GB 15203的规定。
- 2.1.13红糖应符合GB/T 35885和GB 13104的规定。
- 2.1.14黑糖应符合QB/T 4567和和GB 13104的规定。
- 2.1.15黄油粉应符合 LS/T 3217 的规定。
- 2.1.16乳糖应符合 GB 25595 的规定。
- 2.1.17麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.18食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.19味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.20大豆磷脂应符合 LS/T 3219 的规定。
- 2.1.21谷朊粉应符合 GB/T 21924 和 GB 20371 的规定。
- 2.1.22可可粉应符合 GB/T 20706 的规定。
- 2.1.23全蛋粉、蛋黄粉、鸡蛋白粉应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.24抹茶粉应符合 GB/T 34778 的规定。
- 2.1.25乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.26乳清粉应符合 GB 11674 的规定。
- 2.1.27芝士粉应符合 GB 25192 的规定。
- 2.1.28起酥油应符合 LS/T 3218 和 GB 15196 的规定。
- 2.1.29大豆油应符合 GB 2716 和 GB/T 1535 的规定。
- 2.1.30葵花籽油应符合 GB/T 10464 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.31果蔬粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.32红茶粉应符合 NY/T 2672 的规定。
- 2.1.33坚果及籽类制品（熟）应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.34香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。

- 2.1.35 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.36 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.37 谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 的规定。
- 2.1.38 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.39 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.40 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.41 乙酰化单、双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.80 的规定。
- 2.1.42 单、双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.43 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.44 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.45 酪蛋白酸钠应符合 GB 1886.212 的规定。
- 2.1.46 乙酰化双淀粉己二酸酯应符合 GB 29932 的规定。
- 2.1.47 磷酸酯双淀粉应符合 GB 29926 的规定。
- 2.1.48 羟丙基淀粉应符合 GB 29930 的规定。
- 2.1.49 氧化羟丙基淀粉应符合 GB 29933 的规定。
- 2.1.50 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.51 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.52 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.53 磷脂应符合 GB 28401 的规定。
- 2.1.54 焦磷酸二氢二钠应符合 GB 1886.328 的规定。
- 2.1.55 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.56 碳酸氢铵应符合 GB 1888 的规定。
- 2.1.57 硬脂酰乳酸钠应符合 GB 1886.92 的规定。
- 2.1.58 硬脂酰乳酸钙应符合 GB 1886.179 的规定。
- 2.1.59 聚甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.178 的规定。
- 2.1.60 乳酸脂肪酸甘油酯应符合 GB 1886.93 的规定。
- 2.1.61 吐温 80 应符合 GB 25554 的规定。
- 2.1.62 抗坏血酸应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.63 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.64 磷酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.65 酶制剂应符合 GB 1886.174 的规定。
- 2.1.66 酒石酸氢钾应符合 GB 25556 的规定。
- 2.1.67 葡萄糖酸- $\delta$ -内酯应符合 GB 7657 的规定。

- 2.1.68 磷酸二氢钙应符合 GB 1886.333 的规定。
- 2.1.69 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.70 磷酸氢钙应符合 GB 1886.3 的规定。
- 2.1.71  $\beta$ -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.72 栀子黄应符合 GB 7912 的规定。
- 2.1.73 姜黄应符合 GB 1886.60 的规定。
- 2.1.74 植物炭黑应符合 GB 28308 的规定。
- 2.1.75 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.76 胭脂虫红应符合 GB 1886.315 的规定。
- 2.1.77 叶绿素铜钠盐应符合 GB 26406 的规定。
- 2.1.78 甜菜红应符合 GB 1886.111 的规定。
- 2.1.79 丙酸钙应符合 GB 25548 的规定。
- 2.1.80 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.81 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.82 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.83 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	取适量样品，置于洁净的白色瓷盘中，在自然光线下，用肉眼观察其色泽、性状及有无杂质，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, g/100g	≤ 16.0	GB 5009.3
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.18	GB 5009.12
总砷(以 As 计), mg/kg	≤ 0.5(不适用于以糯米粉、大米粉为主要原料的产品)	GB 5009.11
无机砷(以 As 计), mg/kg	≤ 0.2(适用于以糯米粉、大米粉为主要原料的产品)	GB 5009.11
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22

<sup>a</sup> β-胡萝卜素, g/kg	≤	1.0	GB 5009.83
<sup>a</sup> 栀子黄, g/kg	≤	0.9	GB 5009.149
<sup>a</sup> 红曲红, g/kg	≤	0.9	GB 5009.150
<sup>a</sup> 叶绿素铜钠盐, g/kg	≤	0.5	GB 5009.260
<sup>a</sup> 丙酸钙(以丙酸计), g/kg	≤	2.5	GB 5009.120
<sup>a</sup> 阿斯巴甜, g/kg	≤	1.7	GB 5009.263
<sup>a</sup> 三氯蔗糖, g/kg	≤	0.25	GB 22255
<sup>a</sup> 脱氢乙酸钠(以脱氢乙酸计), g/kg	≤	0.5	GB 5009.121
磷酸盐(以PO <sub>4</sub> <sup>3-</sup> 计), g/kg	≤	15.0(仅适用于添加磷酸盐的产品)	GB 5009.256
注1: a 仅适用于添加该种添加剂的产品, 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。			
注2: *铅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 食品生产加工过程的卫生要求

食品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。

## 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。型式检验按国家相关规定执行。

## 附录 A

- (1)  $\alpha$ -淀粉酶 Alpha-amylase (来源于米曲霉 *Aspergillus oryzae* 或地衣芽孢杆菌 *Bacillus licheniformis* 或黑曲霉 *Aspergillus niger*);
- (2) 木聚糖酶 Xylanase (来源于米曲霉 *Aspergillus oryzae* 或黑曲霉 *Aspergillus niger* 或巴斯德毕赤酵母 *Pichia pastoris*);
- (3) 脂肪酶 Lipase (来源于黑曲霉 *Aspergillus niger* 或米曲霉 *Aspergillus oryzae*);
- (4) 葡糖氧化酶 Glucose oxidase (来源于黑曲霉 *Aspergillus niger* 或米曲霉 *Aspergillus oryzae*);
- (5) 半纤维素酶 Hemicellulase (来源于黑曲霉 *Aspergillus niger*);
- (6)  $\beta$ -淀粉酶 beta-amylase (来源于大麦 barley);
- (7) 葡糖淀粉酶 Glucoamylase (来源于黑曲霉 *Aspergillus niger*);
- (8) 蛋白酶 Protease(includingmilkclottingenzymes) (来源于黑曲霉 *Aspergillus niger* 或米黑根毛霉 *Rhizomucormiehei* 或米曲霉 *Aspergillus oryzae*);
- (9) 木瓜蛋白酶 Papai (来源于木瓜 *Caricapapaya*);
- (10) 麦芽糖淀粉酶 Maltogenicamylase (来源于枯草芽孢杆菌 *Bacillussubtili*);
- (11) 过氧化氢酶 Catalase (来源于黑曲霉 *Aspergillus niger* 或牛、猪或马的肝脏 bovine,pigorhorse liver);
- (12) 纤维素酶 Cellulase (来源于黑曲霉 *Aspergillus niger*)。

## 编制说明

本标准适用于以小麦粉、黑麦粉、全麦粉、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、大米粉、糯米粉中的一种或几种为主要原料，添加苦荞粉、荞麦粉、青稞粉、燕麦粉、薏仁粉、小米粉、藜麦粉、裸麦粉、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、麦芽糖、海藻糖、食用葡萄糖、红糖、黑糖、黄油粉、乳糖、麦芽糊精、食用盐、味精、大豆磷脂、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、起酥油、大豆油、葵花籽油、果蔬粉【香蕉、荔枝、甘蔗、橙、柠檬、柚、葡萄柚（西柚）、柑橘、菠萝（凤梨）、榴莲、桑葚、苹果、牛油果、枣、芒果、杨梅、山楂、柿子、桃、杨桃、番石榴（芭乐）、枇杷、火龙果、木瓜、番木瓜、葡萄、黑加仑、提子、猕猴桃（奇异果）、樱桃（车厘子）、草莓、黑莓、树莓、蓝莓、蔓越莓、覆盆子、枸杞、椰子、哈密瓜、甜瓜、西瓜、青瓜、百香果（西番莲）、桔子、杏、血橙、雪莲果、乌梅、沙棘、刺梨、蒲桃、余甘子（油甘子）、巴西莓、针叶樱桃果、芹菜、胡萝卜、土豆、南瓜、菠菜、甜菜、紫薯、红薯、山药中的一种或几种】、红茶粉、坚果及籽类制品（熟）【芝麻仁、葵花籽仁、花生仁碎、核桃仁（碎）、杏仁、紫苏籽、亚麻籽中的一种或几种】、香辛料【肉豆蔻、草果、砂仁、茺萝、辣椒、八角、小茴香、圆叶当归、芫荽、甘草、山奈、薄荷、胡椒、丁香、姜黄、百里香、孜然、花椒、桂皮、肉桂、葱、蒜、姜、香茅兰中的几种】、鸡粉调味料、酵母抽提物中的几种，添加谷氨酸钠、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、海藻酸钠、酪蛋白酸钠、乙酰化双淀粉己二酸酯、磷酸酯双淀粉、羟丙基淀粉、氧化羟丙基淀粉、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、乳酸脂肪酸甘油酯、吐温 80、抗坏血酸（抗氧化剂）、三聚磷酸钠、碳酸钙、酶制剂（ $\alpha$ -淀粉酶、木聚糖酶、脂肪酶、葡糖氧化酶、半纤维素酶、 $\beta$ -淀粉酶、葡糖淀粉酶、蛋白酶、木瓜蛋白酶、麦芽糖淀粉酶、过氧化氢酶、纤维素酶中的一种或几种，其来源详见附录 A）、酒石酸氢钾、葡萄糖酸- $\delta$ -内酯、磷酸二氢钙、5'-呈味核苷酸二钠、磷酸氢钙、 $\beta$ -胡萝卜素、栀子黄、姜黄、植物炭黑、红曲红、胭脂虫红、叶绿素铜钠盐、甜菜红、丙酸钙、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、三氯蔗糖、脱氢乙酸钠、食品用香精（水果味香精、粮食香精、抹茶香精、奶味香精、香草香精、可可香精、奶油味香精、黄油粉香精中的一种或几种）中的几种，经配料、混合、包装而成的用于糕点制作加工的糕点预拌粉。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，为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

商丘市饮之健生物科技有限公司