



412494S-2022



河南双城食品有限公司企业标准

Q/HSS 0002S-2022

糕点预拌粉

2022-09-08 发布

2022-09-08 实施

河南双城食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南双城食品有限公司提出。

本标准由河南双城食品有限公司起草。

本标准主要起草人：宋相乐。

H N

Q B

糕点预拌粉

1 范围

本标准规定了糕点预拌粉的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以食用木薯淀粉为主要原料，添加或不添加奶粉、白砂糖、加入羟丙基二淀粉磷酸酯、乙酰化二淀粉磷酸酯、麦芽糖淀粉酶 Maltogenic amylase（来源：枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*）、黄原胶，经混合、包装加工而成的用于糕点制作加工的糕点预拌粉。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 食用木薯淀粉应符合 GB/T 29343 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.3 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.4 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.5 麦芽糖淀粉酶应符合 GB 1886.174 的规定。
- 2.1.6 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.7 奶粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.8 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 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	粉末状，结构松散、无结块	取适量样品，置于洁净的白色瓷盘或烧杯中，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	呈均匀一致的白色或乳白色或微黄色	
滋味、气味	具有产品固有的的气味和滋味，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	≤ 15	GB 5009.3
灰分, %	≤ 1.0	GB 5009.4
铅* (以Pb计), mg/kg	≤ 0.18	GB 5009.12

黄曲霉毒素B ₁ , $\mu\text{g}/\text{kg}$	\leq	5.0	GB 5009.22
注：* 该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 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

出厂检验项目包括：感官要求、净含量及允许短缺量、水分、灰分。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以食用木薯淀粉为主要原料，添加或不添加奶粉、白砂糖、加入羟丙基二淀粉磷酸酯、乙酰化二淀粉磷酸酯、麦芽糖淀粉酶 Maltogenic amylase（来源：枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*）、黄原胶，经混合、包装加工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。

H N

河南双城食品有限公司

Q B