



413211S-2023



开封尚乐达食品有限公司企业标准

Q/KSL 0002S-2023

糕点预拌粉

2023-10-10 发布

2023-10-10 实施

开封尚乐达食品有限公司 发布

前 言

本标准由开封尚乐达食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：林恒亚。

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。

本标准适用于以小麦粉、全麦粉、黑麦粉、食用玉米淀粉、食用木薯淀粉、食用红薯淀粉、食用豌豆淀粉、食用土豆淀粉、水磨白糯米粉中的一种或多种为主要原料，添加或不添加白砂糖、全糖粉、大米粉、玉米粉、高粱粉、黄豆粉、绿豆粉、山药粉、芝麻粉、紫薯粉、食用酵母、酵母抽提物、食用盐、谷氨酸钠（味精）、全脂乳粉、木糖醇、羟丙基二淀粉磷酸酯、 α -淀粉酶、木聚糖酶、脂肪酶、麦芽糖淀粉酶、葡糖氧化酶、抗坏血酸、碳酸氢钠、焦磷酸二氢二钠、焦磷酸钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、柠檬酸、酒石酸氢钾、单，双甘油脂肪酸酯、硬脂酰乳酸钙、黄原胶、瓜尔胶、丙酸钙、 β -胡萝卜素、植物炭黑、香兰素、鲜奶香精中的一种或多种，经配料、混合、包装而成的用于糕点制作加工的糕点预拌粉。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 小麦粉、黑麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。

2.1.2 全麦粉应符合 LS/T3244 和 GB 2715 的规定。

2.1.3 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。

2.1.4 食用木薯淀粉应符合 GB/T 29343 和 GB 31637 的规定。

2.1.5 食用红薯淀粉应符合 GB 31637 的规定。

2.1.6 食用豌豆淀粉应符合 GB/T 38572 和 GB 31637 的规定。

2.1.7 食用土豆淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。

2.1.8 水磨白糯米粉应符合 LS/T 3240 的规定。

2.1.9 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.10 全糖粉应符合 QB/T 4565 的规定。

2.1.11 大米粉、玉米粉、高粱粉、黄豆粉、绿豆粉应符合 GB 2715 的规定。

2.1.12 山药粉应符合 NY/T 2984 的规定。

2.1.13 芝麻粉应符合 GB 19300 的规定。

2.1.14 紫薯粉应卫生、无污染、无霉变，符合 GB 2762、GB 2763 的规定。

2.1.15 食用酵母应符合 GB 31639 的规定。

2.1.16 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。

2.1.17 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。

- 2.1.18 谷氨酸钠（味精）应符合 GB 2720 和 GB/T 8967 的规定。
- 2.1.19 全脂乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.20 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.21 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.22 α -淀粉酶、木聚糖酶、脂肪酶、麦芽糖淀粉酶、葡糖氧化酶应符合 GB 1886.174 的规定。
- 2.1.23 抗坏血酸应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.24 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.25 焦磷酸二氢二钠应符合 GB 1886.328 的规定。
- 2.1.26 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。
- 2.1.27 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.28 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.29 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.30 酒石酸氢钾应符合 GB 25556 的规定。
- 2.1.31 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.32 硬脂酰乳酸钙应符合 GB 1886.179 的规定。
- 2.1.33 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.34 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.35 丙酸钙应符合 GB 1886.356 的规定。
- 2.1.36 β -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.37 植物炭黑应符合 GB 28308 的规定。
- 2.1.38 香兰素应符合 GB 1886.16 的规定。
- 2.1.39 鲜奶香精应符合 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、无结块	从样品中取出适量，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，品其滋味
色泽	具有产品应有的色泽	
气味、滋味	具有产品应有的气味、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

项目	指标	检验方法
水分，g/100g	≤ 15	GB 5009. 3
总砷（以As计），mg/kg	≤ 0. 5（不适用于以水磨白糯米粉为主要原料的产品）	GB 5009. 11
无机砷（以As计），mg/kg	≤ 0. 2（适用于以水磨白糯米粉为主要原料的产品）	GB 5009. 11
*铅（以Pb计），mg/kg	≤ 0. 18	GB 5009. 12
黄曲霉毒素B ₁ ，μg/kg	≤ 5. 0	GB 5009. 22
β-胡萝卜素 ^a ，g/kg	≤ 1. 0	GB 5009. 83
磷酸盐 ^a （以P ₀₄ ³⁻ 计），g/kg	≤ 15. 0	GB 5009. 256
丙酸钙 ^a （以丙酸计），g/kg	≤ 2. 5	GB 5009. 120
注：*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定； ^a 仅适用于添加该食品添加剂的产品。		

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 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。

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

本标准适用于以小麦粉、全麦粉、黑麦粉、食用玉米淀粉、食用木薯淀粉、食用红薯淀粉、食用豌豆淀粉、食用土豆淀粉、水磨白糯米粉中的一种或多种为主要原料，添加或不添加白砂糖、全糖粉、大米粉、玉米粉、高粱粉、黄豆粉、绿豆粉、山药粉、芝麻粉、紫薯粉、食用酵母、酵母抽提物、食用盐、谷氨酸钠（味精）、全脂乳粉、木糖醇、羟丙基二淀粉磷酸酯、 α -淀粉酶、木聚糖酶、脂肪酶、麦芽糖淀粉酶、葡糖氧化酶、抗坏血酸、碳酸氢钠、焦磷酸二氢二钠、焦磷酸钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、柠檬酸、酒石酸氢钾、单，双甘油脂肪酸酯、硬脂酰乳酸钙、黄原胶、瓜尔胶、丙酸钙、 β -胡萝卜素、植物炭黑、香兰素、鲜奶香精中的一种或多种，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，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。

开封尚乐达食品有限公司