



413046S-2023



河南康隆食业有限公司企业标准

Q/HKS 0002S-2023

烘焙食品预拌粉

2023-10-04 发布

2023-10-04 实施

河南康隆食业有限公司 发布

前 言

本标准由河南康隆食业有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：魏占强、郭红梅。

H N

Q B

烘焙食品预拌粉

1 范围

本标准规定了烘焙食品预拌粉的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以小麦粉为主要原料，经筛理，杂粮粉（玉米、荞麦、青稞、燕麦、苡麦、小米、黑米、薏米、高粱、黄豆、红豆、绿豆、豌豆、红薯、紫薯、土豆、山药、花生、芝麻、葵花籽中的一种或几种）、白砂糖粉、食用淀粉（玉米淀粉、小麦淀粉、红薯淀粉、马铃薯淀粉、绿豆淀粉、豌豆淀粉中的一种或几种）、羟丙基二淀粉磷酸酯、谷朊粉、辣椒粉、鸡蛋清粉、鸡蛋黄粉、乳粉、植脂末（葡萄糖浆、氢化棕榈油、酪蛋白）、食用葡萄糖、食用酵母、食用盐、食用香精、食品添加剂{磷酸二氢钠、磷酸氢二钠、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、焦磷酸二氢二钠、碳酸氢钠、酒石酸氢钾、磷酸氢钙、磷酸二氢钙、磷酸三钙、碳酸钙、维生素 C（抗氧化剂）、蔗糖脂肪酸酯、双乙酰酒石酸单双甘油酯、葡萄糖 δ -内酯、单，双甘油脂肪酸酯、卡拉胶、黄原胶、瓜尔胶、羧甲基纤维素钠、海藻酸钠、可溶性大豆多糖、栀子蓝、 β -胡萝卜素、番茄红素、柠檬酸、 α -淀粉酶、木聚糖酶、脂肪酶、葡糖氧化酶}中的一种或几种，经配比、混合、包装加工而成的非即食烘焙食品预拌粉。

根据原料和用途不同分为：面包预拌粉、蛋糕预拌粉、糕点预拌粉、蛋卷预拌粉、蛋筒预拌粉、蛋挞预拌粉、饼干预拌粉。

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 白砂糖粉应符合 GB/T 1355 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.3 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.4 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.5 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 2.1.6 鸡蛋清粉、鸡蛋黄粉应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.7 乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.8 植脂末应符合 QB/T 4791 的规定。
- 2.1.9 杂粮粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.10 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.11 食用酵母应符合 GB 31639 的规定。
- 2.1.12 食用盐应符合 GB/T 5749 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.13 食用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.14 磷酸二氢钠应符合 GB 1886.236 的规定。
- 2.1.15 磷酸氢二钠应符合 GB 1886.329 的规定。

- 2.1.16 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.17 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。
- 2.1.18 焦磷酸二氢二钠应符合 GB 1886.328 的规定。
- 2.1.19 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.20 酒石酸氢钾应符合 GB 25556 的规定。
- 2.1.21 磷酸氢钙应符合 GB 1886.3 的规定。
- 2.1.22 磷酸二氢钙应符合 GB 1886.333 的规定。
- 2.1.23 磷酸三钙应符合 GB 1886.332 的规定。
- 2.1.24 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.25 维生素 C 应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.26 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。
- 2.1.27 双乙酰酒石酸单双甘油酯应符合 GB 25539 的规定。
- 2.1.28 葡萄糖 δ -内酯应符合 GB 7657 的规定。
- 2.1.29 单, 双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.30 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.31 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.32 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.33 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.34 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.35 可溶性大豆多糖应符合 LS/T 3301 的规定。
- 2.1.36 栀子蓝应符合 GB 28311 的规定。
- 2.1.37 β -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.38 番茄红素应符合 GB 1886.78 的规定。
- 2.1.39 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.40 α -淀粉酶、木聚糖酶、脂肪酶、葡糖氧化酶应符合 GB 1886.174 的规定。

2.2 感官要求

感官要求应符合表 1 要求。

表 1 感官要求

项目	要求	检验方法
色泽	具有本品应有的色泽	从混合均匀的样品取出 100 克, 置于洁净的白色瓷盘中, 在自然光线下观察性状、色泽, 查看有无外来杂质、嗅其
性状	粉末状、颗粒状或粉末中带颗粒状, 无结块	
气味	具有特有气味, 无异味	

杂质	无污染、霉变，无肉眼可见杂质	气味，然后用温水漱口，品其滋味。
----	----------------	------------------

2.3 理化指标

理化指标应符合表 2 规定

表 2 理化指标

项 目	指 标	检 验 方 法
水分, g/100 g	≤	14.5 GB 5009.3
铅* (以 Pb 计), mg/kg	≤	0.15 GB 5009.12
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤	0.5 GB 5009.11
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤	5.0 GB 5009.22
磷酸盐 ^a (以 PO ₄ ³⁻ 计), g/kg	≤	15.0 GB 5009.256
β-胡萝卜素 ^a , g/kg	≤	1.0 GB 5009.83

* 该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检验。

2.4 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

应符合 GB 14881 的规定。

2.6 其它要求

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。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以小麦粉为主要原料，经筛理，杂粮粉（玉米、荞麦、青稞、燕麦、苡麦、小米、黑米、薏米、高粱、黄豆、红豆、绿豆、豌豆、红薯、紫薯、土豆、山药、花生、芝麻、葵花籽中的一种或几种）、白砂糖粉、食用淀粉（玉米淀粉、小麦淀粉、红薯淀粉、马铃薯淀粉、绿豆淀粉、豌豆淀粉中的一种或几种）、羟丙基二淀粉磷酸酯、谷朊粉、辣椒粉、鸡蛋清粉、鸡蛋黄粉、乳粉、植脂末（葡萄糖浆、氢化棕榈油、酪蛋白）、食用葡萄糖、食用酵母、食用盐、食用香精、食品添加剂{磷酸二氢钠、磷酸氢二钠、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、焦磷酸二氢二钠、碳酸氢钠、酒石酸氢钾、磷酸氢钙、磷酸二氢钙、磷酸三钙、碳酸钙、维生素 C（抗氧化剂）、蔗糖脂肪酸酯、双乙酰酒石酸单双甘油酯、葡萄糖 δ -内酯、单，双甘油脂肪酸酯、卡拉胶、黄原胶、瓜尔胶、羧甲基纤维素钠、海藻酸钠、可溶性大豆多糖、栀子蓝、 β -胡萝卜素、番茄红素、柠檬酸、 α -淀粉酶、木聚糖酶、脂肪酶、葡糖氧化酶}中的一种或几种，经配比、混合、包装加工而成的非即食烘焙食品预拌粉。

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。

河南康隆食业有限公司

QB