



413120S-2023



郑州麦思维尔生物科技有限公司企业标准

Q/ZMSW 0002S-2023

烘焙食品馅料预拌粉

2023-10-05 发布

2023-10-05 实施

郑州麦思维尔生物科技有限公司 发布

前 言

本标准由郑州麦思维尔生物科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：王义斌、盛敏、马耀、李斌。

H N
Q B

烘焙食品馅料预拌粉

1 范围

本标准规定了烘焙食品馅料预拌粉的分类、要求，以及检验方法、检验规则要求。

本标准适用于以小麦粉、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、糯米粉中的一种或多种为主要原料，经筛理，添加谷朊粉、白砂糖粉、海藻糖、食用葡萄糖、麦芽糖粉、低聚异麦芽糖粉、麦芽糊精、可可粉、抹茶粉、芝士粉、乳清粉、乳清蛋白粉、全脂乳粉、脱脂乳粉、干海苔、植脂末（葡萄糖浆、乳粉、食用香精）、食品添加剂【山梨糖醇、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、葡萄糖酸- δ -内酯、酒石酸氢钾、柠檬酸、L-苹果酸、DL-苹果酸、蔗糖脂肪酸酯、双乙酰酒石酸单双甘油酯、单，双甘油脂肪酸酯、聚甘油脂肪酸酯、乳酸脂肪酸甘油酯、酪蛋白酸钠、乙酰化双淀粉己二酸酯、辛烯基琥珀酸淀粉钠、羟丙基二淀粉磷酸酯、卡拉胶、刺槐豆胶、结冷胶、微晶纤维素、黄原胶、瓜尔胶、羧甲基纤维素钠、海藻酸钠、可溶性大豆多糖、三氯蔗糖、栀子蓝、 β -胡萝卜素、姜黄、番茄红素、辣椒红、复配酸度调节着色剂（胭脂虫红、柠檬酸）、木聚糖酶、 α -淀粉酶、脂肪酶、淀粉葡糖苷酶、半纤维素酶、葡糖氧化酶、麦芽糖淀粉酶中的一种或几种】、食用香精中的一种或几种，经调配、混合、包装等主要工艺加工制成的烘焙食品馅料预拌粉。

2 要求

2.1 原料要求

- 2.1.1 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.2 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。
- 2.1.3 大米粉、糯米粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.4 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 2.1.5 白砂糖粉应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.6 海藻糖应符合 GB/T 23529 的规定。
- 2.1.7 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 的规定。
- 2.1.8 麦芽糖粉应符合 GB/T 20883 的规定。
- 2.1.9 低聚异麦芽糖粉应符合 GB/T 20881 的规定。
- 2.1.10 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 的规定。
- 2.1.11 可可粉应符合 GB/T 20706 的规定。
- 2.1.12 抹茶粉应符合 GB/T 34778 的规定。
- 2.1.13 芝士粉应符合 GB 5420 的规定。
- 2.1.14 乳清粉、乳清蛋白粉应符合 GB 11674 的规定。

- 2.1.15 全脂乳粉、脱脂乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.16 干海苔应符合 GB/T 23596 的规定。
- 2.1.17 植脂末应符合 QB/T 4791 的规定。
- 2.1.18 山梨糖醇应符合 GB 1886.187 的规定。
- 2.1.19 磷酸二氢钠应符合 GB 1886.336 的规定。
- 2.1.20 磷酸氢二钠应符合 GB 1886.329 的规定。
- 2.1.21 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.22 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。
- 2.1.23 焦磷酸二氢二钠应符合 GB 1886.328 的规定。
- 2.1.24 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.25 葡萄糖酸- δ -内酯应符合 GB 7657 的规定。
- 2.1.26 酒石酸氢钾应符合 GB 25556 的规定。
- 2.1.27 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.28L-苹果酸应符合 GB 1886.40 的规定。
- 2.1.29DL-苹果酸应符合 GB 30608 的规定。
- 2.1.30 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。
- 2.1.31 双乙酰酒石酸单双甘油酯应符合 GB 25539 的规定。
- 2.1.32 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.33 聚甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.178 的规定。
- 2.1.34 乳酸脂肪酸甘油酯应符合 GB 1886.93 的规定。
- 2.1.35 酪蛋白酸钠应符合 GB 1886.212 的规定。
- 2.1.36 乙酰化双淀粉己二酸酯应符合 GB 29932 的规定。
- 2.1.37 辛烯基琥珀酸淀粉钠应符合 GB 28303 的规定。
- 2.1.38 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.39 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.40 刺槐豆胶应符合 GB 29945 的规定。
- 2.1.41 结冷胶应符合 GB 25535 的规定。
- 2.1.42 微晶纤维素应符合 GB 1886.103 的规定。
- 2.1.43 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.44 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.45 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.46 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.47 可溶性大豆多糖应符合 GB 1886.322 的规定。

- 2.1.48 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.49 栀子蓝应符合 GB 28311 的规定。
- 2.1.50 β -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.51 姜黄应符合 GB 1886.60 的规定。
- 2.1.52 番茄红素应符合 GB 1886.78 的规定。
- 2.1.53 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.54 复配酸度调节着色剂（胭脂虫红、柠檬酸）应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.55 木聚糖酶、 α -淀粉酶、脂肪酶、淀粉葡萄糖苷酶、半纤维素酶、葡糖氧化酶、麦芽糖淀粉酶应符合 GB 1886.174 的规定。
- 2.1.56 食用香精应符合 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	粉末状	从样品中取出10g，倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色泽	具有本品应有的色泽，色泽均匀	
气味	具有本品应有的气味，无异味	
滋味	具有本品应有的滋味	
杂质	无正常视力可见杂质	

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	≤ 10.0	GB 5009.3
*铅（以Pb计）, mg/kg	≤ 0.18	GB 5009.12
β -胡萝卜素 ^a , g/kg	≤ 0.10	GB 5009.83
磷酸盐 ^a （以 PO_4^{3-} 计）, g/kg	≤ 15.0	GB 5009.256
三氯蔗糖 ^a , g/kg	≤ 0.25	GB 22255
注：*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。		
同一功能的食品添加剂（相同色泽着色剂）在混合使用时，各自用量占 GB 2760 规定的最大使用量的比例之和不应超过 1。		

2.4 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

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；兽药残留限量应符合 GB 31650 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。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以小麦粉、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、糯米粉中的一种或多种为主要原料，经筛理，添加谷朊粉、白砂糖粉、海藻糖、食用葡萄糖、麦芽糖粉、低聚异麦芽糖粉、麦芽糊精、可可粉、抹茶粉、芝士粉、乳清粉、乳清蛋白粉、全脂乳粉、脱脂乳粉、干海苔、植脂末（葡萄糖浆、乳粉、食用香精）、食品添加剂【山梨糖醇、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、葡萄糖酸- δ -内酯、酒石酸氢钾、柠檬酸、L-苹果酸、DL-苹果酸、蔗糖脂肪酸酯、双乙酰酒石酸单双甘油酯、单，双甘油脂肪酸酯、聚甘油脂肪酸酯、乳酸脂肪酸甘油酯、酪蛋白酸钠、乙酰化双淀粉己二酸酯、辛烯基琥珀酸淀粉钠、羟丙基二淀粉磷酸酯、卡拉胶、刺槐豆胶、结冷胶、微晶纤维素、黄原胶、瓜尔胶、羧甲基纤维素钠、海藻酸钠、可溶性大豆多糖、三氯蔗糖、栀子蓝、 β -胡萝卜素、姜黄、番茄红素、辣椒红、复配酸度调节着色剂（胭脂虫红、柠檬酸）、木聚糖酶、 α -淀粉酶、脂肪酶、淀粉葡萄糖苷酶、半纤维素酶、葡糖氧化酶、麦芽糖淀粉酶中的一种或几种】、食用香精中的一种或几种，经调配、混合、包装等主要工艺加工制成的焙烤食品馅料预拌粉。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，制定本企业标准，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。

郑州麦思维尔生物科技有限公司

QB