



410219S-2023



虞城鑫盛达食品科技有限公司企业标准

Q/YXS 0003S-2023

烘焙食品预拌粉

2023-02-03 发布

2023-02-03 实施

虞城鑫盛达食品科技有限公司 发布

前 言

本标准由虞城鑫盛达食品科技有限公司提出并起草。

本标准起草人：张鹏龙、杨周海。

本标准自发布实施之日起替代：Q/YXS 0003S-2022，备案号：411769S-2022。

H N
Q B

焙烤食品预拌粉

1 范围

本标准规定了焙烤食品预拌粉的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以白糯米粉、大米粉、低筋面粉、高筋面粉、玉米粉、木薯淀粉、食用玉米淀粉、小麦淀粉、大黄米粉、小米粉、黑米粉、黑米大米粉、黑米糯米粉、马铃薯淀粉、鸡蛋白粉、熟大米粉、海藻糖、谷朊粉、大豆蛋白、麦芽糖、紫薯全粉、豌豆淀粉、绿豆淀粉、葡萄糖粉、小麦粉中的一种或几种为主要原料，添加可可粉、乳清粉、乳粉、干酪粉、茶粉（红茶粉、绿茶粉、乌龙茶粉、黄茶粉、白茶粉、黑茶粉中的一种或几种）、果蔬粉（红枣粉、香芋粉、蓝莓粉、芒果粉、菠萝粉、榴莲粉、草莓粉、苹果粉、紫薯粉、番茄粉、胡萝卜粉、菠菜粉、南瓜粉中的一种或几种）、复配膨松剂（碳酸氢钠、磷酸氢钙、焦磷酸二氢二钠、食用玉米淀粉）、白砂糖、红糖、黑糖、蔗糖脂肪酸酯、L-苹果酸、酵母、碳酸氢钠、食用盐、 β -胡萝卜素、酒石酸氢钾、黄原胶、柠檬酸、聚丙烯酸钠、瓜尔胶、羧甲基纤维素钠、木糖醇、赤藓糖醇、低聚异麦芽糖、食用香精（奶油香精、牛奶香精、香草香精、椰子香精、黑米香精、蛋奶香精、奶酪香精、蜂蜜香精、抹茶香精中的一种或几种）、乙酰磺胺酸钾（又名安赛蜜）、柠檬酸钠、卡拉胶、海藻酸钠、结冷胶、氯化钾、刺槐豆胶、植脂末（葡萄糖浆、氢化植物油、单、双甘油脂肪酸酯、硬脂酰乳酸钠、磷酸氢二钾、食用香精）、魔芋粉、酶制剂[α -淀粉酶（来源于枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*）、 α -淀粉酶（来源于解淀粉芽孢杆菌 *Bacillus amyloliquefaciens*）、蛋白酶（来源于解淀粉芽孢杆菌 *Bacillus amyloliquefaciens*）、木聚糖酶（来源于米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、脂肪酶（来源于米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、葡糖氧化酶（来源于米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、麦芽糖淀粉酶（来源于枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*）]、醋酸酯淀粉、磷酸酯双淀粉、氧化淀粉、酸处理淀粉、乙酰化二淀粉磷酸酯、羟丙基淀粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、乙酰化双淀粉己二酸酯、氧化羟丙基淀粉、可溶性大豆多糖、双乙酰酒石酸单双甘油酯、叶黄素、单，双甘油脂肪酸酯、果胶、抗坏血酸、抗坏血酸钠、抗坏血酸钙、酪蛋白酸钠、磷脂、柠檬酸脂肪酸甘油酯、乳酸脂肪酸甘油酯、乳糖醇、碳酸钙、碳酸钾、碳酸钠、碳酸氢铵、碳酸氢钾、叶绿素铜钠盐、微晶纤维素、D-异抗坏血酸、D-异抗坏血酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、5'-肌苷酸二钠、5'-鸟苷酸二钠、阿拉伯胶、半乳甘露聚糖、改性大豆磷脂、谷氨酸钠（味精）、甲基纤维素、罗汉果甜苷、酶解大豆磷脂、明胶、柠檬酸钾、葡萄糖酸- δ -内酯、葡萄糖酸钠、琼脂、乳酸钾、乙酰化单，双甘油脂肪酸酯、焦磷酸钠、磷酸三钙、磷酸二氢钙、磷酸二氢钾、磷酸氢二钾、焦磷酸四钾、磷酸三钾、磷酸二氢钠、磷酸三钠、三聚磷酸钠、焦磷酸二氢二钠、磷酸氢二钠、磷酸氢二铵中的一种或几种，经配料、混合、包装加工而成的焙烤食品预拌粉。

产品按原料不同分为：面包预拌粉、饼干预拌粉、糕点预拌粉。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 白糯米粉应符合 LS/T 3240 的规定。

2.1.2 大米粉应符合 GB 2715 的规定。

- 2.1.3 低筋面粉应符合 GB/T 8608 和 GB/T 1355 的规定。
- 2.1.4 高筋面粉应符合 GB/T 8607 和 GB/T 1355 的规定。
- 2.1.5 玉米粉应符合 GB/T 10463 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.6 木薯淀粉、食用玉米淀粉、小麦淀粉、马铃薯淀粉、豌豆淀粉、绿豆淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.7 大黄米粉、小米粉、黑米粉、黑米大米粉、黑米糯米粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.8 鸡蛋白粉应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.9 熟大米粉应符合 GB 19640 的规定。
- 2.1.10 海藻糖应符合 GB/T 23529 的规定。
- 2.1.11 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 2.1.12 大豆蛋白应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.13 麦芽糖应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.14 紫薯全粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.15 葡萄糖粉应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.16 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.17 可可粉应符合 GB/T 20706 的规定。
- 2.1.18 乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.19 乳清粉应符合 GB 11674 的规定。
- 2.1.20 干酪粉应符合 GB 5420 的规定。
- 2.1.21 茶粉应符合 NY/T 2672 的规定。
- 2.1.22 果蔬粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.23 复配膨松剂（碳酸氢钠、磷酸氢钙、焦磷酸二氢二钠、食用玉米淀粉）应符合 GB 1886.245 的规定。
- 2.1.24 白砂糖、红糖、黑糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.25 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。
- 2.1.26 L-苹果酸应符合 GB 1886.40 的规定。
- 2.1.27 酵母应符合 GB 31639 的规定。
- 2.1.28 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.29 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.30 β -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.31 酒石酸氢钾应符合 GB 25556 的规定。
- 2.1.32 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.33 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.34 聚丙烯酸钠应符合 GB 29948 的规定。
- 2.1.35 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。

- 2.1.36 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.37 磷酸三钾应符合 GB 1886.327 的规定。
- 2.1.38 低聚异麦芽糖应符合 GB/T 20881 的规定。
- 2.1.39 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.40 磷酸氢二钠应符合 GB 1886.329 的规定。
- 2.1.41 磷酸氢二铵应符合 GB 1886.331 的规定。
- 2.1.42 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.43 食用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.44 磷酸氢二钾应符合 GB 1886.334 的规定。
- 2.1.45 磷酸二氢钾应符合 GB 1886.337 的规定。
- 2.1.46 乙酰磺胺酸钾(又名安赛蜜)应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.47 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.48 磷酸二氢钠应符合 GB 1886.336 的规定。
- 2.1.49 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.50 焦磷酸二氢二钠应符合 GB 1886.328 的规定。
- 2.1.51 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.52 磷酸三钠应符合 GB 1886.338 的规定。
- 2.1.53 结冷胶应符合 GB 25535 的规定。
- 2.1.54 氯化钾应符合 GB 25585 的规定。
- 2.1.55 刺槐豆胶应符合 GB 29945 的规定。
- 2.1.56 植脂末应符合 QB/T 4791 的规定。
- 2.1.57 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.58 酶制剂应符合 GB 1886.174 的规定。
- 2.1.59 醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 的规定。
- 2.1.60 磷酸酯双淀粉应符合 GB 29926 的规定。
- 2.1.61 氧化淀粉应符合 GB 29927 的规定。
- 2.1.62 酸处理淀粉应符合 GB 29928 的规定。
- 2.1.63 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.64 羟丙基淀粉应符合 GB 29930 的规定。
- 2.1.65 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.66 乙酰化双淀粉己二酸酯应符合 GB 29932 的规定。
- 2.1.67 氧化羟丙基淀粉应符合 GB 29933 的规定。
- 2.1.68 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。

- 2.1.69 可溶性大豆多糖应符合 GB 1886.322 的规定。
- 2.1.70 双乙酰酒石酸单双甘油酯应符合 GB 25539 的规定。
- 2.1.71 叶黄素应符合 GB 26405 的规定。
- 2.1.72 单, 双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.73 果胶应符合 GB 25533 的规定。
- 2.1.74 抗坏血酸应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.75 抗坏血酸钠应符合 GB 1886.44 的规定。
- 2.1.76 抗坏血酸钙应符合 GB 1886.43 的规定。
- 2.1.77 酪蛋白酸钠应符合 GB 1886.212 的规定。
- 2.1.78 磷脂应符合 GB 28401 的规定。
- 2.1.79 柠檬酸脂肪酸甘油酯应符合 GB 29951 的规定。
- 2.1.80 乳酸脂肪酸甘油酯应符合 GB 1886.93 的规定。
- 2.1.81 乳糖醇应符合 GB 1886.98 的规定。
- 2.1.82 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.83 碳酸钾应符合 GB 25588 的规定。
- 2.1.84 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.85 碳酸氢铵应符合 GB 1888 的规定。
- 2.1.86 碳酸氢钾应符合 GB 1886.247 的规定。
- 2.1.87 叶绿素铜钠盐应符合 GB 26406 的规定。
- 2.1.88 微晶纤维素应符合 GB 1886.103 的规定。
- 2.1.89 D-异抗坏血酸应符合 GB 1886.49 的规定。
- 2.1.90 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.91 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.92 5'-肌苷酸二钠应符合 GB 1886.97 的规定。
- 2.1.93 5'-鸟苷酸二钠应符合 GB 1886.170 的规定。
- 2.1.94 阿拉伯胶应符合 GB 29949 的规定。
- 2.1.95 半乳甘露聚糖应符合 GB 1886.301 的规定。
- 2.1.96 改性大豆磷脂应符合 GB 1886.238 的规定。
- 2.1.97 谷氨酸钠(味精)应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.98 甲基纤维素应符合 GB 1886.256 的规定。
- 2.1.99 罗汉果甜苷应符合 GB 1886.77 的规定。
- 2.1.100 酶解大豆磷脂应符合 GB 30607 的规定。
- 2.1.101 明胶应符合 GB 6783 的规定。

- 2.1.102 柠檬酸钾应符合 GB 1886.74 的规定。
- 2.1.103 葡萄糖酸- δ -内酯应符合 GB 7657 的规定。
- 2.1.104 葡萄糖酸钠应符合 GB 1886.320 的规定。
- 2.1.105 琼脂应符合 GB 1886.239 的规定。
- 2.1.106 乳酸钾应符合 GB 28305 的规定。
- 2.1.107 乙酰化单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.80 的规定。
- 2.1.108 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。
- 2.1.109 磷酸三钙应符合 GB 1886.332 的规定。
- 2.1.110 磷酸二氢钙应符合 GB 1886.333 的规定。
- 2.1.111 焦磷酸四钾应符合 GB 1886.340 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	取样品 1 份，置于白瓷盘中，在室内自然光下观察其性状、色泽及杂质，嗅其气味，样品用开水冲调后，用温开水漱口，品尝其滋味
色泽	具有该产品应有的色泽	
气味、滋味	具有本品应有的气味、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

指 标	指 标	检验方法
水分，%	≤ 14.0	GB 5009.3
黄曲霉毒素 B ₁ ， $\mu\text{g/kg}$	≤ 5.0	GB 5009.22
磁性金属物，g/kg	≤ 0.003	GB/T 5509
六六六，mg/kg	≤ 0.05	GB 5009.19
滴滴涕，mg/kg	≤ 0.05	GB 5009.19
苯并(a)芘， $\mu\text{g/kg}$	≤ 2.0	GB 5009.27
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.18	GB 5009.12
总砷（以 As 计），mg/kg（以大米粉类为主料的产品除外）	≤ 0.5	GB 5009.11
无机砷（以 As 计），mg/kg（以大米粉类为主料的产品）	≤ 0.2	GB 5009.11
镉（以 Cd 计），mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.15

铬（以 Cr 计），mg/kg	≤	1.0	GB 5009.123
总汞（以 Hg 计），mg/kg	≤	0.02	GB 5009.17
β-胡萝卜素 ^a ，g/kg	≤	1.0	GB 5009.83
叶黄素 ^a ，g/kg	≤	0.15	GB 5009.248
叶绿素铜钠盐 ^a ，g/kg	≤	0.5	GB 5009.260
磷酸盐 ^a （以 PO ₄ ³⁻ 计），g/kg	≤	15.0	GB 5009.256
乙酰磺胺酸钾 ^a （又名安赛蜜），g/kg	≤	0.3	GB/T 5009.140
展青霉素 ^b ，μg/kg	≤	20.0	GB 5009.185
注：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定； a 仅适用于添加相应食品添加剂的产品检验； b 仅适用于添加苹果粉的产品检验； 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应超过 1。			

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 生产加工过程中的卫生要求

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

本标准适用于以白糯米粉、大米粉、低筋面粉、高筋面粉、玉米粉、木薯淀粉、食用玉米淀粉、小麦淀粉、大黄米粉、小米粉、黑米粉、黑米大米粉、黑米糯米粉、马铃薯淀粉、鸡蛋白粉、熟大米粉、海藻糖、谷朊粉、大豆蛋白、麦芽糖、紫薯全粉、豌豆淀粉、绿豆淀粉、葡萄糖粉、小麦粉中的一种或几种为主要原料，添加可可粉、乳清粉、乳粉、干酪粉、茶粉（红茶粉、绿茶粉、乌龙茶粉、黄茶粉、白茶粉、黑茶粉中的一种或几种）、果蔬粉（红枣粉、香芋粉、蓝莓粉、芒果粉、菠萝粉、榴莲粉、草莓粉、苹果粉、紫薯粉、番茄粉、胡萝卜粉、菠菜粉、南瓜粉中的一种或几种）、复配膨松剂（碳酸氢钠、磷酸氢钙、焦磷酸二氢二钠、食用玉米淀粉）、白砂糖、红糖、黑糖、蔗糖脂肪酸酯、L-苹果酸、酵母、碳酸氢钠、食用盐、 β -胡萝卜素、酒石酸氢钾、黄原胶、柠檬酸、聚丙烯酸钠、瓜尔胶、羧甲基纤维素钠、木糖醇、赤藓糖醇、低聚异麦芽糖、食用香精（奶油香精、牛奶香精、香草香精、椰子香精、黑米香精、蛋奶香精、奶酪香精、蜂蜜香精、抹茶香精中的一种或几种）、乙酰磺胺酸钾（又名安赛蜜）、柠檬酸钠、卡拉胶、海藻酸钠、结冷胶、氯化钾、刺槐豆胶、植脂末（葡萄糖浆、氢化植物油、单、双甘油脂肪酸酯、硬脂酰乳酸钠、磷酸氢二钾、食用香精）、魔芋粉、酶制剂[α -淀粉酶（来源于枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*）、 α -淀粉酶（来源于解淀粉芽孢杆菌 *Bacillus amyloliquefaciens*）、蛋白酶（来源于解淀粉芽孢杆菌 *Bacillus amyloliquefaciens*）、木聚糖酶（来源于米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、脂肪酶（来源于米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、葡糖氧化酶（来源于米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、麦芽糖淀粉酶（来源于枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*）]、醋酸酯淀粉、磷酸酯双淀粉、氧化淀粉、酸处理淀粉、乙酰化二淀粉磷酸酯、羟丙基淀粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、乙酰化双淀粉己二酸酯、氧化羟丙基淀粉、可溶性大豆多糖、双乙酰酒石酸单双甘油酯、叶黄素、单、双甘油脂肪酸酯、果胶、抗坏血酸、抗坏血酸钠、抗坏血酸钙、酪蛋白酸钠、磷脂、柠檬酸脂肪酸甘油酯、乳酸脂肪酸甘油酯、乳糖醇、碳酸钙、碳酸钾、碳酸钠、碳酸氢铵、碳酸氢钾、叶绿素铜钠盐、微晶纤维素、D-异抗坏血酸、D-异抗坏血酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、5'-肌苷酸二钠、5'-鸟苷酸二钠、阿拉伯胶、半乳甘露聚糖、改性大豆磷脂、谷氨酸钠（味精）、甲基纤维素、罗汉果甜苷、酶解大豆磷脂、明胶、柠檬酸钾、葡萄糖酸- δ -内酯、葡萄糖酸钠、琼脂、乳酸钾、乙酰化单、双甘油脂肪酸酯、焦磷酸钠、磷酸三钙、磷酸二氢钙、磷酸二氢钾、磷酸氢二钾、焦磷酸四钾、磷酸三钾、磷酸二氢钠、磷酸三钠、三聚磷酸钠、焦磷酸二氢二钠、磷酸氢二钠、磷酸氢二铵中的一种或几种，经配料、混合、包装加工而成的焙烤食品预拌粉。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依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

虞城鑫盛达食品科技有限公司