



410273S-2023



河南原川生物科技有限公司企业标准

Q/HYSK 0003S-2023

糕点用预拌粉

2023-02-07 发布

2023-02-07 实施

河南原川生物科技有限公司 发布

前 言

本标准由河南原川生物科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：王银娥。

本标准替代 Q/HYSK 0003S-2022。

H N
Q B

糕点用预拌粉

1 范围

本标准规定了糕点用预拌粉的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以小麦粉、全麦粉、大米粉、糯米粉、紫米粉中的一种或几种为原料，加入白砂糖、食用葡萄糖、食用盐、食用玉米淀粉、鸡蛋白粉、鸡蛋全粉、大豆蛋白粉、乳粉、酵母粉、小麦粉、小麦麸皮、糯米粉、大米粉、紫米粉、坚果及籽类制品（熟）【芝麻仁、葵花籽仁、花生仁碎、核桃仁（碎）、杏仁、紫苏籽、亚麻籽中的一种或几种】、复配酶制剂（ α -淀粉酶、木聚糖酶、脂肪酶中的几种，加入或不加入单、双甘油脂肪酸酯、磷酸二氢钙、葡糖氧化酶、硫酸钙、抗坏血酸、食用玉米淀粉、大豆粉中的一种或几种）、食品添加剂（羟丙基二淀粉磷酸酯、单、双甘油脂肪酸酯、磷酸二氢钙、焦磷酸二氢二钠、葡萄糖酸- δ -内酯、维生素 C、碳酸氢钠、碳酸钙、柠檬酸、红曲红、黄原胶、瓜尔胶中的一种或几种）、精炼植物油或植物油（玉米油、花生油、大豆油、葵花籽油、食用植物调和油中的一种或几种）、乳酸菌（植物乳植杆菌、干酪乳酪杆菌、鼠李糖乳酪杆菌的一种或几种）、牛肉味调味料、鸡粉调味料、酵母抽提物、味精、大蒜粉、洋葱粉、天然胡萝卜素、食用香精（乳味香精、奶油香精、水果香精、咸味香精中的一种或几种）中的一种或几种，经配粉、包装而成的糕点用预拌粉。

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 全麦粉应符合 LS/T 3244 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.3 大米粉、糯米粉、紫米粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.4 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.5 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.6 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.7 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.8 鸡蛋白粉、鸡蛋全粉应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.9 大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 和 GB 20371 的规定。
- 2.1.10 乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.11 酵母粉应符合 GB 31639 的规定。
- 2.1.12 小麦麸皮应符合 NY/T 3218 的规定。
- 2.1.13 坚果及籽类制品应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.14 复配酶制剂应符合 GB 1886.174 的规定。

- 2.1.15 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.16 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.17 磷酸二氢钙应符合 GB 1886.333 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 葡萄糖酸- δ -内酯应符合 GB 7657 的规定。
- 2.1.20 维生素 C 应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.21 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.22 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.23 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.24 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.25 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.26 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.27 精炼植物油或植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.28 乳酸菌应符合 QB/T 4575 和国家卫健委 2022 年第 4 号公告的规定。
- 2.1.29 牛肉味调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.30 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.31 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.32 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.33 大蒜粉、洋葱粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.34 天然-胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。
- 2.1.35 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	粉状、无结块	取适量试样置于洁净的白色盘（瓷盘或同类容器）中，在自然光下观察色泽、性状和杂质，闻其气味
色 泽	具有产品应有的色泽	
气 味	具有本产品特有的气味，无异味	
杂 质	无正常视力可见外来杂质	

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, %	≤	14. 5	GB 5009. 3
黄曲霉毒素 B ₁ , μ g/kg	≤	5. 0（以小麦粉、全麦粉为原料产品） 10（以大米粉、糯米粉、紫米粉为原料产品）	GB 5009. 22
铅*（以 Pb 计）, mg/kg	≤	0. 18	GB 5009. 12
磷酸盐 ^a （以 PO ₄ ³⁻ 计）, g/kg	≤	5. 0	GB 5009. 256
*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。			
^a 仅适用于使用磷酸盐的产品的检验。			

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 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合GB 14881和GB 13122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、水分、净含量及允许短缺量。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、大米粉、糯米粉、紫米粉中的一种或几种为原料，加入白砂糖、食用葡萄糖、食用盐、食用玉米淀粉、鸡蛋白粉、鸡蛋全粉、大豆蛋白粉、乳粉、酵母粉、小麦粉、小麦麸皮、糯米粉、大米粉、紫米粉、坚果及籽类制品（熟）【芝麻仁、葵花籽仁、花生仁碎、核桃仁（碎）、杏仁、紫苏籽、亚麻籽中的一种或几种】、复配酶制剂（ α -淀粉酶、木聚糖酶、脂肪酶中的几种，加入或不加入单、双甘油脂肪酸酯、磷酸二氢钙、葡糖氧化酶、硫酸钙、抗坏血酸、食用玉米淀粉、大豆粉中的一种或几种）、食品添加剂（羟丙基二淀粉磷酸酯、单，双甘油脂肪酸酯、磷酸二氢钙、焦磷酸二氢二钠、葡萄糖酸- δ -内酯、维生素 C、碳酸氢钠、碳酸钙、柠檬酸、红曲红、黄原胶、瓜尔胶中的一种或几种）、精炼植物油或植物油（玉米油、花生油、大豆油、葵花籽油、食用植物调和油中的一种或几种）、乳酸菌（植物乳植杆菌、干酪乳酪杆菌、鼠李糖乳酪杆菌的一种或几种）、牛肉味调味料、鸡粉调味料、酵母抽提物、味精、大蒜粉、洋葱粉、天然胡萝卜素、食用香精（乳味香精、奶油香精、水果香精、咸味香精中的一种或几种）中的一种或几种，经配粉、包装而成的糕点用预拌粉。

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。

河南原川生物科技有限公司