



410872S-2023



孟州市佳乐福食品厂企业标准

Q/MJS 0006S-2023

烘焙食品配料粉

2023-04-13 发布

2023-04-13 实施

孟州市佳乐福食品厂 发布

前 言

本标准由孟州市佳冻福食品厂提出并起草。

本标准主要起草人：贾春燕、乔喜全。

H N
Q B

烘焙食品配料粉

1 范围

本标准规定了烘焙食品配料粉的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以麦芽糊精、乳粉、乳糖、粮食粉（粳米、粳米、大米、香米、糙米、红米、黄米、紫米、黑米、小米、小麦、大麦、藜麦、苡麦、荞麦、青稞（裸大麦）、燕麦、高粱、黑麦、玉米、黄豆、青豆、黑豆、绿豆、红豆、芸豆、豌豆、蚕豆、鹰嘴豆、紫薯、红薯中的一种或几种）、白砂糖、红糖、黑糖、全糖粉、麦芽糖、海藻糖、食用葡萄糖、鸡蛋粉中的几种为主要原料，添加或不添加谷朊粉、乳清粉、乳清蛋白粉、植脂末（葡萄糖浆、果葡糖浆、淀粉糖浆、白砂糖、起酥油、精炼植物油、乳粉、单，双甘油脂肪酸酯、硬脂酰乳酸钠、磷酸氢二钾、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、蔗糖脂肪酸酯、酪蛋白酸钠、食品用香精中的几种）、食用淀粉（小麦淀粉、食用玉米淀粉、食用木薯淀粉、食用马铃薯淀粉中的一种或几种）、魔芋精粉、食用小麦麸皮、大豆蛋白粉、大豆分离蛋白、大麦苗粉、食用盐、可可粉、抹茶粉、果蔬粉【香蕉、荔枝、甘蔗、橙、柠檬、柚、葡萄柚（西柚）、柑橘、菠萝（凤梨）、榴莲、桑葚、苹果、枣、芒果、杨梅、山楂、柿子、桃、杨桃、番石榴（芭乐）、枇杷、火龙果、木瓜、番木瓜、葡萄、黑加仑、提子、猕猴桃（奇异果）、樱桃（车厘子）、草莓、黑莓、树莓、蓝莓、蔓越莓、覆盆子、枸杞、椰子、哈密瓜、甜瓜、西瓜、青瓜、百香果（西番莲）、桔子、杏、血橙、雪莲果、乌梅、沙棘、刺梨、芹菜、胡萝卜、土豆、南瓜、菠菜、甜菜、紫薯、红薯、山药中的一种或几种】中的一种或几种，添加或不添加食品用香精（水果味香精、蔬菜味香精、紫薯香精、抹茶香精、奶味香精、香草香精、可可香精、糖香精中的一种或几种），经配料、混合、包装而成的用于烘焙食品加工配料用的烘焙食品配料粉（不直接提供至消费者食用）。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。

2.1.2 谷朊粉应符合 GB/T 21924 和 GB 20371 的规定。

2.1.3 乳清粉、乳清蛋白粉应符合 GB 11674 的规定。

2.1.4 乳粉应符合 GB 19644 的规定。

2.1.5 乳糖应符合 GB 25595 的规定。

2.1.6 植脂末应符合 QB/T 4791 的规定。

2.1.7 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。

2.1.8 粮食粉应符合 GB 2715 的规定。

2.1.9 魔芋精粉应符合 GB/T 18104 的规定。

2.1.10 食用小麦麸皮应符合 NY/T 3218 和 GB 2715 的规定。

2.1.11 大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 的规定。

2.1.12 大豆分离蛋白应符合 GB 20371 的规定。

- 2.1.13白砂糖、红糖、黑糖应符合GB 13104的规定。
- 2.1.14全糖粉应符合QB/T 4565的规定。
- 2.1.15麦芽糖应符合GB/T 20883和GB 15203的规定。
- 2.1.16海藻糖应符合GB/T 23529的规定。
- 2.1.17食用葡萄糖应符合GB/T 20880和GB 15203的规定。
- 2.1.18大麦苗粉所用原料大麦苗应符合原卫生部公告 2012 年第 8 号的规定。
- 2.1.19食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.20可可粉应符合 GB/T 20706 的规定。
- 2.1.21抹茶粉应符合 GB/T 34778 的规定。
- 2.1.22果蔬粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.23食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.24鸡蛋粉应符合 GB 2749 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，允许有颗粒	取适量样品，置于洁净的白色瓷盘中，在自然光线下，用肉眼观察其色泽、性状及有无杂质，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、滋味	具有产品应有的气味和滋味，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	≤ 15.0	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
展青霉素，μg/kg	≤ 20（仅适用于添加苹果粉、山楂粉的产品）	GB 5009.185

注：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

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 食品生产加工过程的卫生要求

食品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、水分、净含量及允许短缺量。型式检验按国家相关规定执行。

H N
Q B

编制说明

本标准适用于以麦芽糊精、乳粉、乳糖、粮食粉（粳米、粳米、大米、香米、糙米、红米、黄米、紫米、黑米、小米、小麦、大麦、藜麦、莜麦、荞麦、青稞（裸大麦）、燕麦、高粱、黑麦、玉米、黄豆、青豆、黑豆、绿豆、红豆、芸豆、豌豆、蚕豆、鹰嘴豆、紫薯、红薯中的一种或几种）、白砂糖、红糖、黑糖、全糖粉、麦芽糖、海藻糖、食用葡萄糖、鸡蛋粉中的几种为主要原料，添加或不添加谷朊粉、乳清粉、乳清蛋白粉、植脂末（葡萄糖浆、果葡糖浆、淀粉糖浆、白砂糖、起酥油、精炼植物油、乳粉、单，双甘油脂肪酸酯、硬脂酰乳酸钠、磷酸氢二钾、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、蔗糖脂肪酸酯、酪蛋白酸钠、食品用香精中的几种）、食用淀粉（小麦淀粉、食用玉米淀粉、食用木薯淀粉、食用马铃薯淀粉中的一种或几种）、魔芋精粉、食用小麦麸皮、大豆蛋白粉、大豆分离蛋白、大麦苗粉、食用盐、可可粉、抹茶粉、果蔬粉【香蕉、荔枝、甘蔗、橙、柠檬、柚、葡萄柚（西柚）、柑橘、菠萝（凤梨）、榴莲、桑葚、苹果、枣、芒果、杨梅、山楂、柿子、桃、杨桃、番石榴（芭乐）、枇杷、火龙果、木瓜、番木瓜、葡萄、黑加仑、提子、猕猴桃（奇异果）、樱桃（车厘子）、草莓、黑莓、树莓、蓝莓、蔓越莓、覆盆子、枸杞、椰子、哈密瓜、甜瓜、西瓜、青瓜、百香果（西番莲）、桔子、杏、血橙、雪莲果、乌梅、沙棘、刺梨、芹菜、胡萝卜、土豆、南瓜、菠菜、甜菜、紫薯、红薯、山药中的一种或几种】中的一种或几种，添加或不添加食品用香精（水果味香精、蔬菜味香精、紫薯香精、抹茶香精、奶味香精、香草香精、可可香精、糖香精中的一种或几种），经配料、混合、包装而成的用于烘焙食品加工配料用的烘焙食品配料粉（不直接提供至消费者食用）。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，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。

孟州市佳冻福食品厂