



411433S-2023



河南盈嘉生物科技有限公司企业标准

Q/HYS 0005S-2023

烘焙食品馅料预拌粉

2023-05-23 发布

2023-05-23 实施

河南盈嘉生物科技有限公司 发布

前 言

本标准由河南盈嘉生物科技有限公司提出。

本标准起草单位：河南盈嘉生物科技有限公司。

本标准主要起草人：崔中祥、康瑞琴。

H N
Q B

焙烤食品馅料预拌粉

1 范围

本标准规定了焙烤食品馅料预拌粉的分类、要求，以及检验方法、检验规则要求。

本标准适用于以白砂糖、植脂末【葡萄糖浆、氢化大豆油、乳清粉、食品添加剂（酪蛋白酸钠、磷酸氢二钾、单，双甘油脂肪酸酯、三聚磷酸钠、硬脂酰乳酸钠、二氧化硅、 β -胡萝卜素）】、麦芽糊精、食用盐为主要原料，添加羟丙基二淀粉磷酸酯、乙酰化双淀粉己二酸酯、 β -胡萝卜素、复配着色剂（辛烯基琥珀酸淀粉钠、 β -胡萝卜素、D-异抗坏血酸钠、柠檬酸、麦芽糊精、精炼大豆油）、食用香精（牛奶粉末香精），经调配、混合、包装等主要工艺加工制成的用于加工制作焙烤食品馅料的原料。

2 分类

根据添加原料或辅料的不同产品分为以下类别：

- 2.1 焙烤食用馅料预拌粉 1：以白砂糖、植脂末、麦芽糊精、食用盐为主要原料，添加羟丙基二淀粉磷酸酯、乙酰化双淀粉己二酸酯、复配着色剂（辛烯基琥珀酸淀粉钠、 β -胡萝卜素、D-异抗坏血酸钠、柠檬酸、麦芽糊精、精炼大豆油）、食用香精（牛奶粉末香精），经调配、混合、包装等主要工艺加工制成的用于加工制作焙烤食品馅料的原料。
- 2.2 焙烤食用馅料预拌粉 2：以白砂糖、植脂末、麦芽糊精、食用盐为主要原料，添加羟丙基二淀粉磷酸酯、乙酰化双淀粉己二酸酯、 β -胡萝卜素、食用香精（牛奶粉末香精），经调配、混合、包装等主要工艺加工制成的用于加工制作焙烤食品馅料的原料。

3 要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 白砂糖应符合 GB 317 和 GB13104 的规定。
- 3.1.2 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB29931 的规定。
- 3.1.3 植脂末应符合 QB/T4791 的规定。
- 3.1.4 乙酰化双淀粉己二酸酯应符合 GB 29932 的规定。
- 3.1.5 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 的规定。
- 3.1.6 食用盐应符合 GB/T 5461 的规定。
- 3.1.7 辛烯基琥珀酸淀粉钠应符合 GB 28303 的规定。
- 3.1.8 β -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 3.1.9 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 3.1.10 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 3.1.11 精炼大豆油应符合 GB 2716 的规定。
- 3.1.12 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。

- 3.1.13 葡萄糖浆应符合 GB 20882.2 的规定。
- 3.1.14 酪蛋白酸钠应符合 GB 1886.212 的规定。
- 3.1.15 磷酸氢二钾应符合 GB 1886.334 的规定。
- 3.1.16 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 3.1.17 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 3.1.18 硬脂酰乳酸钠应符合 GB 1886.92 的规定。
- 3.1.19 二氧化硅应符合 GB 25576 的规定。
- 3.1.20 乳清粉应符合 GB 11674 的规定。

3.2 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	

3.3 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 ≤	20.0	GB 5009.3
食用盐（以NaCl计），g/100g ≤	20.0	GB 5009.44
*铅（以Pb计），mg/kg ≤	0.48	GB 5009.12
β-胡萝卜素，g/kg ≤	0.10	GB 5009.83
磷酸盐（以PO ₄ ³⁻ 计），g/kg ≤	15.0	GB5009.256
注：*该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。		

3.4 净含量及允许短缺量

应符合 JJF 1070 的规定。

3.5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

3.6 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。

4 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

本标准适用于以白砂糖、植脂末【葡萄糖浆、氢化大豆油、乳清粉、食品添加剂（酪蛋白酸钠、磷酸氢二钾、单，双甘油脂肪酸酯、三聚磷酸钠、硬脂酰乳酸钠、二氧化硅、 β -胡萝卜素）】、麦芽糊精、食用盐为主要原料，添加羟丙基二淀粉磷酸酯、乙酰化双淀粉己二酸酯、 β -胡萝卜素、复配着色剂（辛烯基琥珀酸淀粉钠、 β -胡萝卜素、D-异抗坏血酸钠、柠檬酸、麦芽糊精、精炼大豆油）、食用香精（牛奶粉末香精），经调配、混合、包装等主要工艺加工制成的用于加工制作焙烤食品馅料的原料。本标准根据《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。

河南盈嘉生物科技有限公司