



412228S-2023



河南创新研霖食品科技有限公司企业标准

Q/HCYS 0012S-2023

糕点预拌粉

2023-07-24 发布

2023-07-24 实施

河南创新研霖食品科技有限公司 发布

前 言

本标准由河南创新研霖食品科技有限公司提出。

本标准起草单位：河南创新研霖食品科技有限公司。

本标准主要起草人：张楠、孟凡旺。

HN
QB

糕点预拌粉

1 范围

本标准规定了糕点预拌粉的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以小麦粉、玉米粉、绿豆粉、黄豆粉、豌豆粉、荞麦粉、大米粉、糯米粉、食用淀粉【玉米淀粉、木薯淀粉、马铃薯淀粉、甘薯淀粉、绿豆淀粉、小麦淀粉、豌豆淀粉、糯玉米淀粉（蜡质玉米淀粉）、莲藕淀粉、大米淀粉、糯米淀粉、小米淀粉中的一种或几种】中的一种或几种为主要原料，添加食用葡萄糖、白砂糖、谷朊粉、食用盐、味精、鸡精调味料、酵母、八角、小茴香、桂皮、豆蔻、多香果、香叶（月桂叶）、草果（香辛料）、甘草、山奈、百香果、罗勒、牛至、高良姜、花椒、辣椒、胡椒、孜然、大蒜粉、生姜粉、姜黄粉（香辛料）、香葱粉、洋葱粉、黑胡椒粉、白胡椒粉、肉豆蔻粉、芹菜粉、芹菜籽粉、辣椒粉、番茄粉、甜椒粉、酱油粉、奶粉、脱脂奶粉、植物油（大豆油、菜籽油、棉籽油、芝麻油、亚麻籽油、花生油、橄榄油中的一种或几种）、猪油、牛油、芝士粉、植脂末【葡萄糖浆、氢化植物油、乳清粉、白砂糖、乳粉、食用盐、食品添加剂（酪蛋白酸钠、磷酸二氢钾、单，双甘油脂肪酸酯、硬脂酰乳酸钠）中的几种】、乳清蛋白粉、水解植物蛋白、5'-呈味核苷酸二钠（I+G）、酵母抽提物、调味油（大葱油、洋葱油、大蒜油、黑胡椒油、五香油中的一种或几种）、芝麻香油、复合调味料【食用盐、白砂糖、麦芽糊精、鸡粉调味料、柠檬酸、复配乳化增稠剂（麦芽糊精、柠檬酸脂肪酸甘油酯、蔗糖脂肪酸酯、黄原胶、聚甘油脂肪酸酯）、黄原胶、香辛料】、大豆分离蛋白、酪蛋白、谷氨酰胺转氨酶、麦芽糊精、磷脂、大豆磷脂、魔芋粉、瓜尔胶、单，双甘油脂肪酸酯、蔗糖脂肪酸酯、黄原胶、羧甲基纤维素钠、聚丙烯酸钠、卡拉胶、醋酸酯淀粉、辛烯基琥珀酸淀粉钠、乙酰化二淀粉磷酸酯、乙酰化双淀粉己二酸酯、磷酸酯双淀粉、羟丙基淀粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、氧化淀粉、氧化羟丙基淀粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、酸处理淀粉、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、焦磷酸一氢三钠、焦磷酸二氢二钠、磷酸钠、磷酸氢二钠、磷酸二氢钠、磷酸二氢钙、磷酸二氢钾、磷酸氢二钾、磷酸氢二铵、磷酸氢钙、磷酸三钾、磷酸三钠、焦磷酸四钾、聚偏磷酸钠、酸式焦磷酸钙、六偏磷酸钠、碳酸钠、碳酸氢钠、碳酸钙、柠檬酸钠、酒石酸氢钾、海藻酸钠、海藻酸钾、D-异抗坏血酸钠、竹叶抗氧化物、山梨酸、山梨酸钾、山梨糖醇、木糖醇、甜菊糖苷、三氯蔗糖、酪蛋白酸钠、微晶纤维素、维生素C、乳酸脂肪酸甘油酯、硬脂酰乳酸钙、硬脂酰乳酸钠、赤藓糖醇、槐豆胶、柠檬酸脂肪酸甘油酯、果胶、碳酸钾、丙二醇脂肪酸酯、丙酸、丙酸钠、丙酸钙、富马酸、环己基氨基磺酸钠、环己基氨基磺酸钙、异麦芽酮糖、硬脂酸钾、脱氢乙酸、脱氢乙酸钠、天门冬酰苯丙氨酸甲酯、木糖醇酐单硬脂酸酯、结冷胶、葡萄糖酸- δ -内酯、羟丙基甲基纤维素、甲基纤维素、栀子黄、 β -胡萝卜素、胭脂虫红、胭脂树橙、红曲红、红曲黄色素、植物炭黑、紫草红、墨鱼汁、墨鱼汁粉、香兰素、乙基麦芽酚、姜黄味香精、玉米香精、花生香精、奶味香精、酸奶香精、麻椒精油、藤椒精油、辣椒精油、黑胡椒精油、花椒油树脂、黑胡椒油树脂、辣椒油树脂、牛肉膏香精、猪肉膏香精、鸡肉膏香精中的一种或几种，经配料、混合、包装而成的糕点预拌粉，适用于糕点的加工。

根据产品主要原料的不同，可将糕点预拌粉分为：小麦粉类糕点预拌粉、米粉类糕点预拌粉、玉米

粉类糕点预拌粉、淀粉类糕点预拌粉、杂粮粉类糕点预拌粉。

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 荞麦粉应符合 GB/T 35028 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.3 玉米粉应符合 GB/T 10463 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.4 糯米粉、大米粉、黄豆粉、豌豆粉、绿豆粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.5 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.6 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.7 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 2.1.8 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.9 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T5461 的规定。
- 2.1.10 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.11 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.12 八角、小茴香、桂皮、豆蔻、多香果、香叶（月桂叶）、草果、甘草、山奈、百香果、罗勒、牛至、高良姜、花椒、辣椒、胡椒、孜然、大蒜粉、生姜粉、姜黄粉、香葱粉、洋葱粉、黑胡椒粉、白胡椒粉、肉豆蔻粉、芹菜籽粉、辣椒粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.13 番茄粉应符合 NY/T 957 的规定。
- 2.1.14 芹菜粉、甜椒粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.15 酱油粉、复合调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.16 奶粉、脱脂奶粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.17 植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.18 猪油、牛油应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.19 芝士粉应符合 GB 5420 的规定。
- 2.1.20 植脂末应符合 QB/T 4791 的规定。
- 2.1.21 乳清蛋白粉应符合 GB 11674 的规定。
- 2.1.22 水解植物蛋白、大豆分离蛋白应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.23 5'-呈味核苷酸二钠（I+G）应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.24 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.25 调味油应符合 NY/T 2111 的规定。
- 2.1.26 芝麻香油应符合 GB/T8233 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.27 酪蛋白应符合 GB 31638 的规定。
- 2.1.28 谷氨酰胺转氨酶应符合 GB 1886.174 的规定。

- 2.1.29 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.30 磷脂应符合 GB1886.358 的规定。
- 2.1.31 大豆磷脂应符合 LS/T 3219 的规定。
- 2.1.32 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.33 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.34 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.35 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。
- 2.1.36 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.37 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.38 聚丙烯酸钠应符合 GB 29948 的规定。
- 2.1.39 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.40 醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 的规定。
- 2.1.41 辛烯基琥珀酸淀粉钠应符合 GB 28303 的规定。
- 2.1.42 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.43 乙酰化双淀粉己二酸酯应符合 GB 29932 的规定。
- 2.1.44 磷酸酯双淀粉应符合 GB 29926 的规定。
- 2.1.45 羟丙基淀粉应符合 GB 29930 的规定。
- 2.1.46 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.47 氧化淀粉应符合 GB 29927 的规定。
- 2.1.48 氧化羟丙基淀粉应符合 GB 29933 的规定。
- 2.1.49 酸处理淀粉应符合 GB 29928 的规定。
- 2.1.50 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.51 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。
- 2.1.52 焦磷酸一氢三钠应符合 GB 1886.348 的规定。
- 2.1.53 焦磷酸二氢二钠应符合 GB 1886.328 的规定。
- 2.1.54 磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。
- 2.1.55 磷酸氢二钠应符合 GB 1886.329 的规定。
- 2.1.56 磷酸二氢钠应符合 GB 1886.336 的规定。
- 2.1.57 磷酸二氢钙应符合 GB 1886.333 的规定。
- 2.1.58 磷酸二氢钾应符合 GB 1886.337 的规定。
- 2.1.59 磷酸氢二钾应符合 GB 1886.334 的规定。
- 2.1.60 磷酸氢二铵应符合 GB 1886.331 的规定。
- 2.1.61 磷酸氢钙应符合 GB 1886.3 的规定。

- 2.1.62 磷酸三钾应符合 GB 1886.327 的规定。
- 2.1.63 磷酸三钠应符合 GB 1886.338 的规定。
- 2.1.64 焦磷酸四钾应符合 GB 1886.340 的规定。
- 2.1.65 焦磷酸一氢三钠应符合 GB 1886.348 的规定。
- 2.1.66 聚偏磷酸钾应符合 GB 1886.325 的规定。
- 2.1.67 酸式焦磷酸钙应符合 GB 1886.326 的规定。
- 2.1.68 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.69 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.70 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.71 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.72 柠檬酸钠 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.73 酒石酸氢钾应符合 GB 25556 的规定。
- 2.1.74 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.75 海藻酸钾应符合 GB 29988 的规定。
- 2.1.76D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.77 竹叶抗氧化物应符合 GB 30615 的规定。
- 2.1.78 山梨酸应符合 GB 1886.186 的规定。
- 2.1.79 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.80 山梨糖醇应符合 GB 1886.187 的规定。
- 2.1.81 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.82 甜菊糖苷应符合 GB 1886.355 的规定。
- 2.1.83 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.84 栀子黄应符合 GB 7912 的规定。
- 2.1.85 β -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.86 胭脂虫红应符合 GB 1886.315 的规定。
- 2.1.87 胭脂树橙应符合 GB 1886.316 的规定。
- 2.1.88 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.89 红曲黄色素应符合 GB 1886.66 的规定。
- 2.1.90 墨鱼汁应干净、卫生、无异味，无腐败变质，并符合 GB 2762、GB 31650 的规定。
- 2.1.91 香兰素应符合 GB 1886.16 的规定。
- 2.1.92 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.93 姜黄味香精、玉米香精、花生香精、奶味香精、酸奶香精、牛肉膏香精、猪肉膏香精、鸡肉膏香精、麻椒精油、藤椒精油、辣椒精油、黑胡椒精油、花椒油树脂、黑胡椒油树脂、辣椒油树脂应符合 GB 30616

的规定。

- 2.1.94 酪蛋白酸钠应符合 GB 1886.212 的规定。
- 2.1.95 微晶纤维素应符合 GB 1886.103 的规定。
- 2.1.96 维生素 C 应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.97 乳酸脂肪酸甘油酯应符合 GB 1886.93 的规定。
- 2.1.98 硬脂酰乳酸钙应符合 GB 1886.179 的规定。
- 2.1.99 硬脂酰乳酸钠应符合 GB 1886.92 的规定。
- 2.1.100 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.101 槐豆胶应符合 GB 29945 的规定。
- 2.1.102 柠檬酸脂肪酸甘油酯应符合 GB 29951 的规定。
- 2.1.103 果胶应符合 GB 25533 的规定。
- 2.1.104 碳酸钾应符合 GB 25588 的规定。
- 2.1.105 丙二醇脂肪酸酯应符合 GB 1886.236 的规定。
- 2.1.106 丙酸应符合 GB1886.210 的规定。
- 2.1.107 丙酸钠应符合 GB 25549 的规定。
- 2.1.108 丙酸钙应符合 GB1886.356 的规定。
- 2.1.109 富马酸应符合 GB 25546 的规定。
- 2.1.110 环己氨基磺酸钠应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.111 环己氨基磺酸钙应符合 GB29217 的规定。
- 2.1.112 异麦芽酮糖应符合 GB 1886.182 的规定。
- 2.1.113 硬脂酸钾应符合 GB 31623 的规定。
- 2.1.114 植物炭黑应符合 GB 28308 的规定。
- 2.1.115 紫草红应符合 GB 28315 的规定。
- 2.1.116 脱氢乙酸应符合 GB 29223 的规定。
- 2.1.117 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.118 天门冬酰苯丙氨酸甲酯应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.119 木糖醇酐单硬脂酸酯应符合 GB 1886.116 的规定。
- 2.1.120 结冷胶应符合 GB 25535 的规定。
- 2.1.121 葡萄糖酸- δ -内酯应符合 GB 7657 的规定。
- 2.1.122 羟丙基甲基纤维素应符合 GB 1886.109 的规定。
- 2.1.123 甲基纤维素应符合 GB 1886.256 的规定。
- 2.1.124 酵母应符合 GB/T 20886.1 和 GB 31639 的规定。
- 2.1.125 墨鱼汁粉应符合 GB 10133 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、含有少量结晶体及颗粒物	取 100g 样品，放在洁净卫生白瓷盘中均匀的摊平，在散射光线下仔细观察样品的性状、色泽、嗅其气味，并检查有无外来杂质。
色泽	该产品应有的色泽	
气味	该产品应有的气滋味，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，%	≤	18	GB 5009.3
*铅(以 Pb 计)，mg/kg	≤	0.18	GB 5009.12
镉(以 Cd 计)，mg/kg	仅适用于小麦粉类糕点预拌粉、玉米粉类糕点预拌粉、淀粉类糕点预拌粉、杂粮粉类糕点预拌粉	≤ 0.1	GB 5009.15
	仅适用于米粉类糕点预拌粉	≤ 0.2	
总汞(以 Hg 计)，mg/kg	仅适用于小麦粉类糕点预拌粉、玉米粉类糕点预拌粉、米粉类糕点预拌粉	≤ 0.02	GB 5009.17
铬(以 Cr 计)，mg/kg	≤	1.0	GB 5009.123
总砷(以 As 计)，mg/kg (除米粉类糕点预拌粉外的产品)		≤ 0.5	GB 5009.11
无机砷(以 As 计)，mg/kg	仅适用于米粉类糕点预拌粉	≤ 0.2	
黄曲霉毒素 B ₁ ，μg/kg	仅适用于玉米粉类糕点预拌粉	≤ 20	GB 5009.22
	仅适用于米粉类糕点预拌粉	≤ 10	
	除玉米粉类糕点预拌粉、米粉类糕点预拌粉外的产品	≤ 5.0	
脱氧雪腐镰刀菌烯醇，μg/kg (仅适用于小麦粉类方便米面制品预拌粉、玉米粉类糕点预拌粉)		≤ 1000	GB 5009.111

赭曲霉毒素 A, $\mu\text{g/kg}$	$\leq$	5.0	GB 5009.96
玉米赤霉烯酮, $\mu\text{g/kg}$ (仅适用于小麦粉类方便米面制品预拌粉、玉米粉类糕点预拌粉)	$\leq$	60	GB 5009.209
总磷酸盐 ^a (以 PO_4^{3-} 计), g/kg	$\leq$	15.0	GB 5009.256
β -胡萝卜素 ^a , g/kg	$\leq$	1.0	GB 5009.83
栀子黄 ^a , g/kg	$\leq$	0.9	GB 5009.149
甜菊糖苷 ^a (以甜菊醇当量计), g/kg	$\leq$	0.33	SN/T 3854
三氯蔗糖 ^a , g/kg	$\leq$	0.25	GB 22255
环己基氨基磺酸钠, 环己基氨基磺酸钙 (以环己基氨基磺酸计) ^a , g/kg	$\leq$	1.6	GB 5009.97
天门冬酰苯丙氨酸甲酯 (阿斯巴甜) a, g/kg	$\leq$	1.7	GB 5009.263
脱氢乙酸及钠盐 ^a (以脱氢乙酸计), g/kg	$\leq$	0.5	GB 5009.121
山梨酸及钾盐 ^a (以山梨酸计), g/kg	$\leq$	1.0	GB 5009.28
丙酸及丙酸钙、丙酸钠 ^a (以丙酸计), g/kg	$\leq$	2.5	GB 5009.120
胭脂树橙 ^a , g/kg	$\leq$	0.6	GB 5009.287
苯并[a]芘, $\mu\text{g/kg}$	$\leq$	2.0	GB 5009.27
富马酸 ^a , g/kg	$\leq$	3.0	GB 5009.157
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。 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

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的检验。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、玉米粉、绿豆粉、黄豆粉、豌豆粉、荞麦粉、大米粉、糯米粉、食用淀粉【玉米淀粉、木薯淀粉、马铃薯淀粉、甘薯淀粉、绿豆淀粉、小麦淀粉、豌豆淀粉、糯玉米淀粉（蜡质玉米淀粉）、莲藕淀粉、大米淀粉、糯米淀粉、小米淀粉中的一种或几种】中的一种或几种为主要原料，添加食用葡萄糖、白砂糖、谷朊粉、食用盐、味精、鸡精调味料、酵母、八角、小茴香、桂皮、豆蔻、多香果、香叶（月桂叶）、草果（香辛料）、甘草、山奈、百香果、罗勒、牛至、高良姜、花椒、辣椒、胡椒、孜然、大蒜粉、生姜粉、姜黄粉（香辛料）、香葱粉、洋葱粉、黑胡椒粉、白胡椒粉、肉豆蔻粉、芹菜粉、芹菜籽粉、辣椒粉、番茄粉、甜椒粉、酱油粉、奶粉、脱脂奶粉、植物油（大豆油、菜籽油、棉籽油、芝麻油、亚麻籽油、花生油、橄榄油中的一种或几种）、猪油、牛油、芝士粉、植脂末【葡萄糖浆、氢化植物油、乳清粉、白砂糖、乳粉、食用盐、食品添加剂（酪蛋白酸钠、磷酸二氢钾、单，双甘油脂肪酸酯、硬脂酰乳酸钠）中的几种】、乳清蛋白粉、水解植物蛋白、5'-呈味核苷酸钠（I+G）、酵母抽提物、调味油（大葱油、洋葱油、大蒜油、黑胡椒油、五香油中的一种或几种）、芝麻香油、复合调味料【食用盐、白砂糖、麦芽糊精、鸡粉调味料、柠檬酸、复配乳化增稠剂（麦芽糊精、柠檬酸脂肪酸甘油酯、蔗糖脂肪酸酯、黄原胶、聚甘油脂肪酸酯）、黄原胶、香辛料】、大豆分离蛋白、酪蛋白、谷氨酰胺转氨酶、麦芽糊精、磷脂、大豆磷脂、魔芋粉、瓜尔胶、单，双甘油脂肪酸酯、蔗糖脂肪酸酯、黄原胶、羧甲基纤维素钠、聚丙烯酸钠、卡拉胶、醋酸酯淀粉、辛烯基琥珀酸淀粉钠、乙酰化二淀粉磷酸酯、乙酰化双淀粉己二酸酯、磷酸酯双淀粉、羟丙基淀粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、氧化淀粉、氧化羟丙基淀粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、酸处理淀粉、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、焦磷酸一氢三钠、焦磷酸二氢二钠、磷酸钠、磷酸氢二钠、磷酸二氢钠、磷酸二氢钙、磷酸二氢钾、磷酸氢二钾、磷酸氢二铵、磷酸氢钙、磷酸三钾、磷酸三钠、焦磷酸四钾、聚偏磷酸钠、酸式焦磷酸钙、六偏磷酸钠、碳酸钠、碳酸氢钠、碳酸钙、柠檬酸钠、酒石酸氢钾、海藻酸钠、海藻酸钾、D-异抗坏血酸钠、竹叶抗氧化物、山梨酸、山梨酸钾、山梨糖醇、木糖醇、甜菊糖苷、三氯蔗糖、酪蛋白酸钠、微晶纤维素、维生素C、乳酸脂肪酸甘油酯、硬脂酰乳酸钙、硬脂酰乳酸钠、赤藓糖醇、槐豆胶、柠檬酸脂肪酸甘油酯、果胶、碳酸钾、丙二醇脂肪酸酯、丙酸、丙酸钠、丙酸钙、富马酸、环己基氨基磺酸钠、环己基氨基磺酸钙、异麦芽酮糖、硬脂酸钾、脱氢乙酸、脱氢乙酸钠、天门冬酰苯丙氨酸甲酯、木糖醇酐单硬脂酸酯、结冷胶、葡萄糖酸- δ -内酯、羟丙基甲基纤维素、甲基纤维素、栀子黄、 β -胡萝卜素、胭脂虫红、胭脂树橙、红曲红、红曲黄色素、植物炭黑、紫草红、墨鱼汁、墨鱼汁粉、香兰素、乙基麦芽酚、姜黄味香精、玉米香精、花生香精、奶味香精、酸奶香精、麻椒精油、藤椒精油、辣椒精油、黑胡椒精油、花椒油树脂、黑胡椒油树脂、辣椒油树脂、牛肉膏香精、猪肉膏香精、鸡肉膏香精中的一种或几种，经配料、混合、包装而成的糕点预拌粉，适用于糕点的加工。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》有关规定，特制订本企业标准，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。

河南创新研霖食品科技有限公司