



412394S-2023

新乡良润全谷物食品有限公司企业标准

Q/XLR 0023S-2023

# 中式糕点预拌粉

2023-08-07 发布

2023-08-07 实施

新乡良润全谷物食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由新乡良润全谷物食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：杨静、宋金丽。

H N

Q B

# 中式糕点预拌粉

## 1 范围

本标准规定了中式糕点预拌粉的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以全麦粉、黑全麦粉、褐全麦粉、小麦粉中的一种或几种为主要原料，添加谷物粉（小麦粉、玉米粉、玉米糝、黑麦粉、褐麦粉、全麦粉、黑全麦粉中的一种或几种）、米粉（粘米粉、糯米粉、红米粉、紫米粉、大米粉、黑米粉、糙米粉、籼米粉、红线米粉中的一种或几种）、杂粮粉（甜荞粉、苦荞粉、青稞粉、燕麦粉、高粱粉、苡麦粉、薏仁粉、黍米粉、小米粉、稷米粉、藜麦粉、裸麦粉中的一种或几种）、果蔬粉（南瓜粉、紫薯粉、菠菜粉、胡萝卜粉、番茄粉、火龙果粉、芒果粉、草莓粉、菠萝粉、榴莲粉、苹果粉、香芋粉、蓝莓粉、红枣粉、甜菜粉中的一种或几种）、豆类粉（豌豆粉、大豆粉、绿豆粉、红豆粉、黑豆粉、芸豆粉、蚕豆粉中的一种或几种）、食用小麦麸皮（粉）、小麦胚芽（粉）、食用小麦淀粉、食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、木薯淀粉、荞麦米、芝麻、南瓜籽仁、葵花籽仁、燕麦片、亚麻籽（粉）、黑芝麻粉、鹰嘴豆粉、紫苏籽、大豆碎、果蔬纤维（苹果纤维、柑橘纤维、马铃薯纤维中的一种或几种）、鹰嘴豆纤维、大豆纤维、食用豌豆纤维、粮谷纤维（燕麦纤维、小麦纤维、玉米纤维中的一种或几种）、菊粉、圆苞车前子壳粉、DHA藻油、乳粉、谷朊粉、大豆蛋白粉、食用盐、幼砂糖、白砂糖、食用发酵小麦粉、鸡蛋白粉、海藻糖、复合酵素粉【小麦粉、麦芽粉、苹果、芒果、葡萄、甜橙、桂圆、蜂蜜、白砂糖、胡萝卜、柠檬、梨、乳酸菌（干酪乳酪杆菌、德氏乳杆菌保加利亚亚种、唾液链球菌嗜热亚种、嗜酸乳杆菌中的一种或几种）】、绿茶粉、大麦苗粉、抹茶粉、红茶粉、可可粉、羽衣甘蓝、莱茵衣藻、葡萄糖浆粉、麦芽酚、麦芽粉、麦芽糊精、抗性糊精、低聚异麦芽糖、麦芽糖、赤藓糖醇、奶油粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、低聚果糖、酵母、食品添加剂{酶制剂[α-淀粉酶（来源黑曲霉 *Aspergillus niger*）、脂肪酶（来源黑曲霉 *Aspergillus niger*）、半纤维素酶（来源黑曲霉 *Aspergillus niger*）、木聚糖酶（来源枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*）、葡糖氧化酶（来源米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、麦芽糖淀粉酶（来源枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*）、谷氨酰胺转氨酶（来源茂原链轮丝菌 *Streptomyces mobaraensis*）中的一种或几种]、海藻酸丙二醇酯、焦磷酸钠、磷酸氢二钾、磷酸氢钙、磷酸三钙、磷酸氢二钠、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、焦磷酸二氢二钠、磷酸二氢钠、磷酸二氢钙、单，双甘油脂肪酸酯、黄原胶、硬脂酰乳酸钠、硬脂酰乳酸钙、卡拉胶、双乙酰酒石酸单双甘油酯、酒石酸氢钾、羧甲基纤维素钠、碳酸氢钠、决明胶、碳酸钠、碳酸钾、蔗糖脂肪酸酯中的一种或几种)}中的一种或几种，按一定比例经配料、混合、包装而成的中式糕点预拌粉。

## 2 要求

### 2.1 原辅料

2.1.1 全麦粉（全麦粉、黑全麦粉、褐全麦粉）应符合LS/T 3244的规定。

2.1.2 小麦粉、黑麦粉、褐麦粉应符合GB/T 1355 和 GB 2715的规定。

2.1.3 玉米粉应符合GB/T 10463的规定。

- 2.1.4 玉米糝应符合GB/T 22496的规定。
- 2.1.5 粘米粉、食用发酵小麦粉、鹰嘴豆粉、豌豆粉、大豆粉、绿豆粉、红豆粉、黑豆粉、芸豆粉、蚕豆粉、麦芽粉、糙米粉、粳米粉、红线米粉、红米粉、紫米粉、大米粉、黍米粉、稷米粉、黑米粉、裸麦粉、青稞粉、薏米仁粉、藜麦粉、荞麦米、麦芽粉、小米粉、黑芝麻粉应符合GB 2715的规定。
- 2.1.6 糯米粉符合LS/T 3240的规定。
- 2.1.7 甜荞粉、苦荞粉应符合GB/T 35028的规定。
- 2.1.8 燕麦粉、燕麦片应符合NY/T 892的规定。
- 2.1.9 莜麦粉应符合GB/T 13360的规定。
- 2.1.10 高粱粉应符合DB37/T 1401的规定。
- 2.1.11 果蔬粉（南瓜粉、紫薯粉、菠菜粉、胡萝卜粉、番茄粉、火龙果粉、芒果粉、草莓粉、菠萝粉、榴莲粉、苹果粉、香芋粉、蓝莓粉、红枣粉、甜菜粉）应符合NY/T 1884的规定。
- 2.1.12 食用小麦麸皮（粉）应符合NY/T 3218的规定。
- 2.1.13 小麦胚芽（粉）应符合LS/T 3210的规定。
- 2.1.14 食用马铃薯淀粉应符合GB/T8884和 GB 31637的规定。
- 2.1.15 木薯淀粉应符合GB/T 29343和 GB 31637的规定。
- 2.1.16 果蔬纤维（苹果纤维、柑橘纤维、马铃薯纤维）、鹰嘴豆纤维、大豆纤维、食用豌豆纤维应符合QB/T 5027的规定。
- 2.1.17 粮谷纤维（燕麦纤维、小麦纤维、玉米纤维）应符合QB/T 5028的规定。
- 2.1.18 菊粉应符合GB/T 41377的规定。
- 2.1.19 白砂糖应符合GB/T 317 和 GB 13104的规定。
- 2.1.20 食用盐应符合GB/T 5461和GB 2721的规定。
- 2.1.21 复合酵素粉、大麦苗粉应符合GB/T 29602的规定。
- 2.1.22 绿茶粉、抹茶粉、红茶粉应符合NY/T 2672的规定。
- 2.1.23 复合酵素粉、绿茶粉、大麦苗粉、抹茶粉应符合GB/T 29602的规定。
- 2.1.24 可可粉应符合GB/T 20706的规定。
- 2.1.25 圆苞车前子壳粉、奇亚籽应符合国家卫生和计划生育委员会《关于批准塔格糖等 6 种新 食品原料的公告》（2014 年第 10 号）的规定。
- 2.1.26 乳粉应符合GB 19644的规定。
- 2.1.27 DHA藻油应符合LS/T 3243的规定。
- 2.1.28 酵母应符合GB 31639的规定。
- 2.1.29 幼砂糖应符合QB/T 4564和GB 13104的规定。
- 2.1.30 大豆蛋白粉应符合GB/T 22493的规定。

- 2.1.31芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300的规定。
- 2.1.32南瓜籽仁应符合SB/T 10554 和 GB 19300的规定。
- 2.1.33葵花籽仁应符合GB/T 11764 和 GB 19300的规定。
- 2.1.34亚麻籽（粉）应符合GB/T 15681的规定。
- 2.1.35大豆碎应符合GB 1352的规定。
- 2.1.36紫苏籽应符合GB 19300的规定。
- 2.1.37麦芽糖应符合GB/T 20883和GB 15203的规定。
- 2.1.38葡萄糖浆粉应符合GB/T 20882.2的规定。
- 2.1.39麦芽酚应符合GB 1886.282的规定。
- 2.1.40鸡蛋白粉应符合GB 2749的规定。
- 2.1.41赤藓糖醇应符合GB 26404的规定。
- 2.1.42海藻糖应符合GB/T 23529的规定。
- 2.1.43麦芽糊精应符合GB/T 20882.6和GB 15203的规定。
- 2.1.44抗性糊精应符合T/GDL 1的规定。
- 2.1.45低聚异麦芽糖应符合GB/T 20881的规定。
- 2.1.46低聚果糖应符合GB 1903.40的规定。
- 2.1.47羽衣甘蓝应符合GB/T 29602的规定。
- 2.1.48磷酸三钙应符合GB 1886.332的规定。
- 2.1.49焦磷酸二氢二钠应符合GB 1886.328的规定。
- 2.1.50六偏磷酸钠应符合GB 1886.4的规定。
- 2.1.51三聚磷酸钠应符合GB 1886.335的规定。
- 2.1.52焦磷酸钠应符合GB 1886.339的规定。
- 2.1.53磷酸氢二钾应符合GB 1886.334的规定。
- 2.1.54磷酸氢钙应符合GB 1886.3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单，双甘油脂肪酸酯应符合GB 1886.65的规定。
- 2.1.58海藻酸丙二醇酯应符合GB 1886.226的规定。
- 2.1.59黄原胶应符合GB 1886.41的规定。
- 2.1.60食用小麦淀粉应符合GB/T 8883和GB 31637的规定。
- 2.1.61谷朊粉应符合GB/T 21924的规定。
- 2.1.62磷酸二氢钙应符合GB 1886.333的规定。
- 2.1.63半纤维素酶、葡糖氧化酶、麦芽糖淀粉酶、谷氨酰胺转氨酶应符合GB 1886.174的规定。

- 2.1.64a-淀粉酶应符合GB/T 24401的规定。
- 2.1.65脂肪酶应符合GB/T 23535的规定。
- 2.1.66木聚糖酶应符合QB/T 4483的规定。
- 2.1.67硬脂酰乳酸钠应符合GB 1886.92的规定。
- 2.1.68硬脂酰乳酸钙应符合GB 1886.179的规定。
- 2.1.69卡拉胶应符合GB 1886.169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碳酸钠应符合GB 1886.1的规定。
- 2.1.72碳酸钾应符合GB 25588的规定。
- 2.1.73蔗糖脂肪酸酯应符合GB 1886.27的规定。
- 2.1.74莱茵衣藻应符合国家卫生健康委《关于莱茵衣藻等36种“三新食品”的公告》（2022年第2号）的规定。
- 2.1.75酒石酸氢钾应符合GB 25556的规定。
- 2.1.76羧甲基纤维素钠应符合GB 1886.232的规定。
- 2.1.77碳酸氢钠应符合GB 1886.2的规定。
- 2.1.78决明胶应符合GB 31619的规定。
- 2.1.79食用玉米淀粉应符合GB/T 8885和GB 15203的规定。
- 2.1.80奶油粉应符合GB 15196的规定。
- 2.1.81羟丙基二淀粉磷酸酯应符合GB 29931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	粉末状或带有少许颗粒	取100g样品，在黑色平板上均匀摊成15cm*20cm的薄层，在散射光线下仔细观察样品的性状、色泽和杂质； 取20g样品放在手掌中，哈气或摩擦的方法提高样品温度后立即嗅其气味，并检查有无外来杂质。
色泽	具有本产品应有的色泽	
气味	具有本产品应有的气味，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	≤ 14.0	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

总汞（以Hg计），mg/kg	≤	0.02	GB 5009.17
镉（以Cd计），mg/kg	≤	0.1	GB 5009.15
苯并[a]芘，μg/kg	≤	2.0	GB 5009.27
铬（以Cr计），mg/kg	≤	1.0	GB 5009.123
黄曲霉毒素B <sub>1</sub> ，μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
脱氧雪腐镰刀菌烯醇，μg/kg	≤	1000	GB 5009.111
赭曲霉毒素A，μg/kg	≤	5.0	GB 5009.96
玉米赤霉烯酮，μg/kg	≤	60	GB 5009.209
总磷酸盐 <sup>a</sup> （以PO <sub>4</sub> <sup>3-</sup> 计），g/kg	≤	5.0	GB 5009.256
注：*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。 a总磷酸盐指标只用于添加了磷酸盐的产品。			

## 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《定量包装商品净含量计量检验规则》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。新食品原料的使用应符合国家相关公告的规定。

## 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。型式检验按国家有关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以全麦粉、黑全麦粉、褐全麦粉、小麦粉中的一种或几种为主要原料，添加谷物粉（小麦粉、玉米粉、玉米糝、黑麦粉、褐麦粉、全麦粉、黑全麦粉中的一种或几种）、米粉（粘米粉、糯米粉、红米粉、紫米粉、大米粉、黑米粉、糙米粉、籼米粉、红线米粉中的一种或几种）、杂粮粉（甜荞粉、苦荞粉、青稞粉、燕麦粉、高粱粉、苡麦粉、薏仁粉、黍米粉、小米粉、稷米粉、藜麦粉、裸麦粉中的一种或几种）、果蔬粉（南瓜粉、紫薯粉、菠菜粉、胡萝卜粉、番茄粉、火龙果粉、芒果粉、草莓粉、菠萝粉、榴莲粉、苹果粉、香芋粉、蓝莓粉、红枣粉、甜菜粉中的一种或几种）、豆类粉（豌豆粉、大豆粉、绿豆粉、红豆粉、黑豆粉、芸豆粉、蚕豆粉中的一种或几种）、食用小麦麸皮（粉）、小麦胚芽（粉）、食用小麦淀粉、食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、木薯淀粉、荞麦米、芝麻、南瓜籽仁、葵花籽仁、燕麦片、亚麻籽（粉）、黑芝麻粉、鹰嘴豆粉、紫苏籽、大豆碎、果蔬纤维（苹果纤维、柑橘纤维、马铃薯纤维中的一种或几种）、鹰嘴豆纤维、大豆纤维、食用豌豆纤维、粮谷纤维（燕麦纤维、小麦纤维、玉米纤维中的一种或几种）、菊粉、圆苞车前子壳粉、DHA藻油、乳粉、谷朊粉、大豆蛋白粉、食用盐、幼砂糖、白砂糖、食用发酵小麦粉、鸡蛋白粉、海藻糖、复合酵素粉【小麦粉、麦芽粉、苹果、芒果、葡萄、甜橙、桂圆、蜂蜜、白砂糖、胡萝卜、柠檬、梨、乳酸菌（干酪乳酪杆菌、德氏乳杆菌保加利亚亚种、唾液链球菌嗜热亚种、嗜酸乳杆菌中的一种或几种）】、绿茶粉、大麦苗粉、抹茶粉、红茶粉、可可粉、羽衣甘蓝、莱茵衣藻、葡萄糖浆粉、麦芽酚、麦芽粉、麦芽糊精、抗性糊精、低聚异麦芽糖、麦芽糖、赤藓糖醇、奶油粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、低聚果糖、酵母、食品添加剂{酶制剂[a-淀粉酶（来源黑曲霉 *Aspergillus niger*）、脂肪酶（来源黑曲霉 *Aspergillus niger*）、半纤维素酶（来源黑曲霉 *Aspergillus niger*）、木聚糖酶（来源枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*）、葡糖氧化酶（来源米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、麦芽糖淀粉酶（来源枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*）、谷氨酰胺转氨酶（来源茂原链轮丝菌 *Streptomyces mobaraensis*）中的一种或几种]、海藻酸丙二醇酯、焦磷酸钠、磷酸氢二钾、磷酸氢钙、磷酸三钙、磷酸氢二钠、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、焦磷酸二氢二钠、磷酸二氢钠、磷酸二氢钙、单，双甘油脂肪酸酯、黄原胶、硬脂酰乳酸钠、硬脂酰乳酸钙、卡拉胶、双乙酰酒石酸单双甘油酯、酒石酸氢钾、羧甲基纤维素钠、碳酸氢钠、决明胶、碳酸钠、碳酸钾、蔗糖脂肪酸酯中的一种或几种}中的一种或几种，按一定比例经配料、混合、包装而成的中式糕点预拌粉。

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》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。

新乡良润全谷物食品有限公司