412898S-2023

河南博明食品有限公司企业标准

Q/HBM 0005S-2023

预拌粉

2023-09-17 发布　　2023-09-17 实施

河南博明食品有限公司 发布

前　言

附录 A 为规范性附录。

本标准由河南博明食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：孟成、金洁。

本标准自发布实施之日起代替 Q/HBM 0005S-2023。

HNQB

预拌粉

1 范围

本标准规定了预拌粉的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以小麦粉、全麦粉、黑麦粉、全黑麦粉、食用小麦淀粉、食用玉米淀粉、食用木薯淀粉、食用马铃薯淀粉、食用红薯淀粉、食用豌豆淀粉、马铃薯全粉、大米粉、糯米粉中的一种或多种为主要原料，添加或不添加白砂糖、全糖粉、糖霜、麦芽糖、粘米粉、黑米粉、荞麦粉、黑麦粉、大麦粉、小米粉、燕麦粉、玉米粉、大豆粉、绿豆粉、莜麦粉、青稞粉、褐麦粉、大黄米粉、豌豆粉、紫薯粉、地瓜粉、芋头粉、薏仁粉、小麦胚芽粉、食用酵母、芝麻仁、食用小麦麸皮、大豆蛋白粉、大豆分离蛋白、海藻糖、麦芽糊精、大豆磷脂、食用盐、谷氨酸钠(味精)、山药粉、茯苓粉、莲子粉、芡实粉、酱油粉、起酥油（精炼植物油、单，双甘油脂肪酸酯、丙二醇脂肪酸酯、山梨醇酐单油酸酯、维生素E中的几种）、植物油（大豆油、葵花籽油中的一种或两种）、食用葡萄糖、乳糖、酸奶粉、谷朊粉、金桔丁、可可粉、全蛋粉、蛋黄粉、鸡蛋白粉、抹茶粉、乳粉、全脂乳粉、脱脂乳粉、乳清粉、芝士粉、干酪、鱼粉、墨鱼汁粉（墨鱼汁酱、麦芽糊精、阿拉伯胶、食用盐、香辛料）、烘焙专用乳味粉[麦芽糊精、起酥油、乳粉、大豆蛋白粉、酪蛋白、食品添加剂(单、双甘油脂肪酸酯、磷酸氢二钾、姜黄、羧甲基纤维素钠)、食用香精]、吉士粉（复配膨松剂）（玉米淀粉、葡萄糖粉、β-胡萝卜素、柠檬黄、日落黄、食品用香精）、牛肉粉调味料、奶油粉、菊粉、椰浆粉（椰浆、麦芽糊精、酪蛋白酸钠）、栀子粉(栀子、麦芽糊精)、重瓣红玫瑰粉、圆苞车前子壳粉、魔芋粉、干海苔、鸡粉调味料、酵母抽提物、植脂末（葡萄糖浆、氢化植物油、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、二氧化硅、白砂糖、食用盐、三聚磷酸钠、大豆分离蛋白、酪蛋白、酪蛋白酸钠、双乙酰酒石酸单双甘油酯、乙酰化单、双甘油脂肪酸酯、乳清粉、胭脂树橙、六偏磷酸钠、柠檬酸钠、β-胡萝卜素、食品用香精中的几种）、果蔬粉（椰果粉、蔓越莓粉、香蕉粉、芹菜粉、胡萝卜粉、土豆粉、南瓜粉、芒果粉、大麦苗粉、菠菜粉、柠檬粉、红枣粉、菠萝粉、黄瓜粉、火龙果粉、榴莲粉、草莓粉、番茄粉中的一种或几种）、坚果及籽类制品（熟）（葵花籽、花生碎、核桃仁、杏仁、紫苏籽、亚麻籽中的一种或几种）、香辛料（肉豆蔻、草果、砂仁、莳萝、辣椒、八角、小茴香、圆叶当归、桂皮、芫荽、香芋、甘草、山奈、薄荷、甘牛至、荜拨、胡椒、丁香、栀子、姜黄、百里香、孜然、花椒、葱、蒜、姜、洋葱中的几种）、赤砂糖、红枣粒、茶粉（绿茶粉、红茶粉、黄茶粉、乌龙茶粉、白茶粉、黑茶粉中的一种或几种）、槐米粉、低聚异麦芽糖、黑芝麻粉、果蔬纤维（具体品种见附录A）、抗性糊精、食品添加剂【特丁基对苯二酚、磷酸二氢钠、柠檬酸、磷酸氢钙、DL-苹果酸、抗坏血酸（维生素C）、柠檬酸钠、乙酰化单、双甘油脂肪酸酯、单，双甘油脂肪酸酯、羧甲基纤维素钠、酪蛋白酸钠、乙酰化双淀粉己二酸酯、醋酸酯淀粉、磷酸酯双淀粉、羟丙基淀粉、三聚磷酸钠、碳酸钙、赤藓糖醇、聚葡萄糖、甜菊糖苷、三氯蔗糖、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、黄原胶、瓜尔胶、丙酸钙、磷脂、海藻酸钠、羟丙基二淀粉磷酸酯、氧化羟丙基淀粉、焦磷酸二氢二钠、碳酸氢钠、碳

酸氢铵、硬脂酰乳酸钠、硬脂酰乳酸钙、磷酸氢二钠、香兰素、5′-肌苷酸二钠、5′-鸟苷酸二钠、栀子蓝、聚甘油脂肪酸酯、乳酸脂肪酸甘油酯、吐温 80、脱氢乙酸钠、酒石酸氢钾、葡萄糖酸-δ-内酯、磷酸二氢钙、5'-呈味核苷酸二钠、复配膨松剂（焦磷酸二氢二钠、碳酸氢钠、磷酸氢钙、磷酸二氢钙、碳酸钙中的几种，加入或不加入单，双甘油脂肪酸酯、DL-苹果酸、柠檬酸、木聚糖酶、食用淀粉中的一种或几种）、复配添加剂（硫酸钙、抗坏血酸、α-淀粉酶、淀粉葡糖苷酶、葡糖氧化酶、半纤维素酶、脂肪酶、麦芽糖淀粉酶、磷脂、玉米粉、植物油、大麦粉）、复配乳化剂（焦磷酸二氢二钠、单硬脂酸甘油酯、酒石酸氢钾、硬脂酰乳酸钠、淀粉、麦芽糊精、乳糖）、碳酸钾、碳酸钠、六偏磷酸钠、乙酰化二淀粉磷酸酯、柠檬酸脂肪酸甘油酯、聚丙烯酸钠、聚氧乙烯(20)山梨醇酐单油酸酯(吐温80)、α-环状糊精、γ-环状糊精、卡拉胶、蔗糖脂肪酸酯、双乙酰酒石酸单双甘油酯、海藻酸丙二醇酯、α-淀粉酶、木糖醇、罗汉果甜苷、丙二醇脂肪酸酯、焦磷酸四钾、焦磷酸钠、单、双甘油脂肪酸酯(油酸、亚油酸、亚麻酸、棕榈酸、山嵛酸、硬脂酸、月桂酸)、复配乳化酶制剂（单、双甘油脂肪酸酯、硫酸钙、维生素C、木聚糖酶、α-淀粉酶、麦芽糖淀粉酶、磷酸三钙、葡糖氧化酶、食用玉米淀粉）、复配酶制剂（木聚糖酶、α-淀粉酶、脂肪酶、葡糖氧化酶、食用玉米淀粉）中的一种或几种】、麦芽糖醇、黄油粉、鸡肉粉、红曲红、胭脂虫红、β-胡萝卜素、姜黄、栀子黄、植物炭黑、叶绿素铜钠盐、复配着色剂（胭脂虫红、甜菜红、栀子黄、玉米淀粉）、复配酸度调节着色剂（胭脂虫红、柠檬酸）、食品用香精中的几种，经配料、混合、包装而成的用于糕点制作加工的预拌粉。

2 要求

2.1 原辅料要求

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

2.1.2 全麦粉、全黑麦粉应符合 LS/T 3244 和 GB 2715 的规定。

2.1.3 食用小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。

2.1.4 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。

2.1.5 食用木薯淀粉应符合 GB/T 29343 和 GB 31637 的规定。

2.1.6 食用马铃薯淀粉、食用红薯淀粉、马铃薯全粉、食用豌豆淀粉应符合 GB 31637 的规定。

2.1.7 大米粉、糯米粉、粘米粉、黑米粉、荞麦粉、大麦粉、小米粉、燕麦粉、紫薯粉、地瓜粉、大豆粉、玉米粉、绿豆粉、莜麦粉、青稞粉、褐麦粉、大黄米粉、豌豆粉、芋头粉、薏仁粉、小麦胚芽粉应符合 GB 2715 的规定。

2.1.8 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.9 全糖粉应符合 QB/T 4565 的规定。

2.1.10 糖霜应符合 QB/T 4092 的规定。

2.1.11 麦芽糖应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。

2.1.12 食用酵母应符合 GB 31639 的规定。

2.1.13 芝麻仁、黑芝麻粉应符合 GB 19300 的规定。

2.1.14 食用小麦麸皮应符合 NY/T 3218 的规定。

2.1.15 大豆蛋白粉、大豆分离蛋白应符合 GB 20371 的规定。

2.1.16 海藻糖应符合 GB/T 23529 的规定。

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

2.1.18 大豆磷脂应符合 LS/T 3219 的规定。

2.1.19 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.20 谷氨酸钠(味精)应符合 GB 2720 的规定。

2.1.21 起酥油应符合 LS/T 3218 的规定。

2.1.22 大豆油应符合 GB 2716 和 GB/T 1535 的规定。

2.1.23 葵花籽油应符合 GB 2716 和 GB/T 10464 的规定。

2.1.24 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。

2.1.25 乳糖应符合 GB 25595 的规定。

2.1.26 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。

2.1.27 可可粉应符合 GB/T 20706 的规定。

2.1.28 全蛋粉、鸡蛋白粉、蛋黄粉应符合 GB 2749 的规定。

2.1.29 酱油粉应符合 GB 31644 的规定。

2.1.30 山药粉、茯苓粉、莲子粉、芡实粉应清洁卫生、无污染，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定，所用的山药、茯苓、莲子、芡实应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。

2.1.31 抹茶粉应符合 GB/T 34778 的规定。

2.1.32 乳粉、全脂乳粉、脱脂乳粉、酸奶粉应符合 GB 19644 的规定。

2.1.33 芝士粉、干酪应符合 GB 5420 的规定。

2.1.34 鱼粉、墨鱼汁粉应符合 GB 10136 的规定。

2.1.35 烘焙专用乳味粉、奶油粉、椰浆粉（椰浆、麦芽糊精、酪蛋白酸钠）、栀子粉(栀子、麦芽糊精)、重瓣红玫瑰粉、圆苞车前子壳粉应符合 GB/T 29602 的规定。

2.1.36 菊粉应符合原卫生部公告（2009 年第 5 号）的规定。

2.1.37 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。

2.1.38 干海苔应符合 GB/T 23596 和 GB 19643 的规定。

2.1.39 牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 的规定。

2.1.40 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。

2.1.41 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。

2.1.42 植脂末应符合 QB/T 4791 的规定。

2.1.43 果蔬粉应符合 NY/T 1884 的规定。

2.1.44 葵花籽、花生碎、核桃仁、杏仁、紫苏籽、亚麻籽应符合 GB 19300 的规定。

2.1.45 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.46 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.47 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。

2.1.48 抗坏血酸应符合 GB 14754 的规定。

2.1.49 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。

2.1.50 乙酰化单、双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.80 的规定。

2.1.51 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。

2.1.52 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。

2.1.53 酪蛋白酸钠应符合 GB 1886.212 的规定。

2.1.54 乙酰化双淀粉己二酸酯应符合 GB 29932 的规定。

2.1.55 醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 的规定。

2.1.56 磷酸酯双淀粉应符合 GB 29926 的规定。

2.1.57 羟丙基淀粉应符合 GB 29930 的规定。

2.1.58 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。

2.1.59 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。

2.1.60 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。

2.1.61 聚葡萄糖应符合 GB 25541 的规定。

2.1.62 甜菊糖苷应符合 GB 1886.355 的规定。

2.1.63 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。

2.1.64 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。

2.1.65 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。

2.1.66 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。

2.1.67 丙酸钙应符合 GB 1886.356 的规定。

2.1.68 磷脂应符合 GB 1886.358 的规定。

2.1.69 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。

2.1.70 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。

2.1.71 氧化羟丙基淀粉应符合 GB 29933 的规定。

2.1.72 焦磷酸二氢二钠应符合 GB 1886.328 的规定。

2.1.73 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。

2.1.74 碳酸氢铵应符合 GB 1888 的规定。

2.1.75 硬脂酰乳酸钠应符合 GB 1886.92 的规定。

2.1.76 聚甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.178 的规定。

2.1.77 乳酸脂肪酸甘油酯应符合 GB 1886.93 的规定。

2.1.78 吉士粉应符合 GB 1886.245 的规定。

2.1.79 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。

2.1.80 酒石酸氢钾应符合 GB 25556 的规定。

2.1.81 葡萄糖酸-δ-内酯应符合 GB 7657 的规定。

2.1.82 磷酸二氢钙应符合 GB 1886.333 的规定。

2.1.83 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。

2.1.84 复配膨松剂、复配添加剂、复配乳化剂、复配着色剂、复配酸度调节着色剂、复配乳化酶制剂、复配酶制剂应符合 GB 26687 的规定。

2.1.85 碳酸钾应符合 GB 25588 的规定。

2.1.86 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。

2.1.87 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。

2.1.88 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。

2.1.89 柠檬酸脂肪酸甘油酯应符合 GB 29951 的规定。

2.1.90 聚丙烯酸钠应符合 GB 29948 的规定。

2.1.91 聚氧乙烯(20)山梨醇酐单油酸酯(吐温 80)应符合 GB 25554 的规定。

2.1.92 α-环状糊精应符合 GB 1886.351 的规定。

2.1.93 γ-环状糊精应符合 GB 1886.353 的规定。

2.1.94 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。

2.1.95 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。

2.1.96 双乙酰酒石酸单双甘油酯应符合 GB 25539 的规定。

2.1.97 海藻酸丙二醇酯应符合 GB 1886.226 的规定。

2.1.98 α-淀粉酶应符合 GB 1886.174 的规定。

2.1.99 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。

2.1.100 罗汉果甜苷应符合 GB 1886.77 的规定。

2.1.101 丙二醇脂肪酸酯应符合 GB 1886.236 的规定。

2.1.102 焦磷酸四钾应符合 GB 1886.340 的规定。

2.1.103 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。

2.1.104 单、双甘油脂肪酸酯(油酸、亚油酸、亚麻酸、棕榈酸、山嵛酸、硬脂酸、月桂酸)应符合 GB 1886.65 的规定。

2.1.105 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。

2.1.106 胭脂虫红应符合 GB 1886.315 的规定。

2.1.107 β-胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。

2.1.108 姜黄应符合 GB 1886.60 的规定。

2.1.109 栀子黄应符合 GB 7912 的规定。

2.1.110 植物炭黑应符合 GB 28308 的规定。

2.1.111 叶绿素铜钠盐应符合 GB 26406 的规定。

2.1.112 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。

2.1.113 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.114 乳清粉应符合 GB 11674 的规定。

2.1.115 磷酸氢钙应符合 GB 1886.3 的规定。

2.1.116 红枣粒应符合 GB 16325 的规定。

2.1.117 赤砂糖应符合 GB/T 35884 和 GB 13104 的规定。

2.1.118 金桔丁应符合 GB 14884 的规定。

2.1.119 茶粉应符合 NY/T 2672 的规定。

2.1.120 硬脂酰乳酸钙应符合 GB 1886.179 的规定。

2.1.121 磷酸氢二钠应符合 GB 1886.329 的规定。

2.1.122 香兰素应符合 GB 1886.16 的规定。

2.1.123 5′-肌苷酸二钠应符合 GB 1886.97 的规定。

2.1.124 5′-鸟苷酸二钠应符合 GB 1886.170 的规定。

2.1.125 栀子蓝应符合 GB 28311 的规定。

2.1.126 麦芽糖醇应符合 GB 28307 的规定。

2.1.127 黄油粉应符合 GB 15196 的规定。

2.1.128 鸡肉粉应符合 GB 2726 的规定。

2.1.129 槐米粉应符合 GB/T 29602 的规定。

2.1.130 低聚异麦芽糖应符合 GB/T 20881 的规定。

2.1.131 果蔬纤维应符合 QB/T 5027 的规定。

2.1.132 抗性糊精应符合 T/GDL 1 的规定。

2.1.133 特丁基对苯二酚应符合 GB 26403 的规定。

2.1.134 磷酸二氢钠应符合 GB 1886.336 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	取样品 1 份，置于白色洁净瓷盘中，自然光下，用肉眼观察其性状、色
色 泽	具有产品应有的色泽	

气、滋味	具有产品应有的气、滋味,无异味	泽、杂质，嗅其气味，品其滋味
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	≤	16.0	GB 5009.3
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤	0.18	GB 5009.12
总砷（以 As 计），mg/kg （不适用于以糯米粉、大米粉为主要原料的产品）	≤	0.5	GB 5009.11
无机砷（以 As 计），mg/kg （适用于以糯米粉、大米粉为主要原料的产品）	≤	0.2	GB 5009.11
丙酸钙[a]（以丙酸计），g/kg	≤	2.5	GB 5009.120
天门冬酰苯丙氨酸甲酯[a]（又名阿斯巴甜），g/kg	≤	1.7	GB 5009.263
三氯蔗糖[a]，g/kg	≤	0.25	GB 22255
叶绿素铜钠盐[a]，g/kg	≤	0.5	GB 5009.260
栀子黄[a]，g/kg	≤	0.9	GB 5009.149
脱氢乙酸钠[a]（以脱氢乙酸计），g/kg	≤	0.5	GB 5009.121
β-胡萝卜素[a]，g/kg	≤	1.0	GB 5009.83
磷酸盐[a]（以 PO_4^{3-} 计），g/kg	≤	5.0	GB 5009.256
红曲红[a]，g/kg	≤	0.9	GB 5009.150
甜菊糖苷[a]（以甜菊醇当量计），g/kg	≤	0.33	SN/T 3854
黄曲霉毒素 B_1，μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
特丁基对苯二酚[a]（以油脂中的含量计），g/kg	≤	0.2	GB 5009.32
注：*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定； a 仅适用于添加该食品添加剂的产品的检测； 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 规定最大使用量的比例之和不用超过 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 食品生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.6 其它要求

应符合 GB 2760、GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目为：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

附录 A

- 水果类：奇异果、木瓜、香蕉、草莓、山楂、西瓜、杨桃、火龙果、山竹、榴莲、柑橘、菠萝蜜、莲雾、葡萄、枣、桃、桑椹、石榴、甘蔗、李子、菠萝、荔枝、雪莲果、苹果、柠檬、杏、柿子、提子、甜瓜、桂圆、红毛丹、芒果、枇杷、百香果、橙子、无花果、西梅、牛油果、灯笼果、橙子、柚子、杨梅、椰子、猕猴桃、羊角蜜、青梅、海棠果、黑加仑、人参果、樱桃、车厘子、圣女果、梨、番石榴、桔子、蔓越莓、黑布林、千禧果、蛇皮果、沙棘、哈密瓜、橄榄
- 蔬菜类：西红柿、芹菜、椰菜、胡萝卜、豆芽、洋葱、胡椒、南瓜、韭菜、黄瓜、茄子、辣椒、菱白、蒿笋、卷心菜、菠菜、萝卜、空心菜、冬瓜、萝卜、丝瓜、马铃薯、白薯、紫薯、木薯、甜玉米、白菜、西蓝花、油菜、豆角、紫甘蓝、黄秋葵、红薯叶、生菜、油麦菜、上海青、西葫芦、花菜、苦瓜、塔菜、苋菜、莲藕、山药、豌豆、蚕豆、毛豆、芥菜、蒜苗、韭黄、大葱、姜、蒜、茼蒿、佛手瓜、紫苏叶、四季豆、蕨菜、鱼腥草、香椿、蒲公英、苦菊、马齿苋、薄荷、小茴香、芦笋、荸荠、菱角、芋头、蒜薹、贡菜、包菜、香菜、荆芥

HN QB

编制说明

本标准适用于以小麦粉、全麦粉、黑麦粉、全黑麦粉、食用小麦淀粉、食用玉米淀粉、食用木薯淀粉、食用马铃薯淀粉、食用红薯淀粉、食用豌豆淀粉、马铃薯全粉、大米粉、糯米粉中的一种或多种为主要原料，添加或不添加白砂糖、全糖粉、糖霜、麦芽糖、粘米粉、黑米粉、荞麦粉、黑麦粉、大麦粉、小米粉、燕麦粉、玉米粉、大豆粉、绿豆粉、莜麦粉、青稞粉、褐麦粉、大黄米粉、豌豆粉、紫薯粉、地瓜粉、芋头粉、薏仁粉、小麦胚芽粉、食用酵母、芝麻仁、食用小麦麸皮、大豆蛋白粉、大豆分离蛋白、海藻糖、麦芽糊精、大豆磷脂、食用盐、谷氨酸钠(味精)、山药粉、茯苓粉、莲子粉、芡实粉、酱油粉、起酥油（精炼植物油、单，双甘油脂肪酸酯、丙二醇脂肪酸酯、山梨醇酐单油酸酯、维生素E中的几种）、植物油（大豆油、葵花籽油中的一种或两种）、食用葡萄糖、乳糖、酸奶粉、谷朊粉、金桔丁、可可粉、全蛋粉、蛋黄粉、鸡蛋白粉、抹茶粉、乳粉、全脂乳粉、脱脂乳粉、乳清粉、芝士粉、干酪、鱼粉、墨鱼汁粉（墨鱼汁酱、麦芽糊精、阿拉伯胶、食用盐、香辛料）、烘焙专用乳味粉[麦芽糊精、起酥油、乳粉、大豆蛋白粉、酪蛋白、食品添加剂(单、双甘油脂肪酸酯、磷酸氢二钾、姜黄、羧甲基纤维素钠)、食用香精]、吉士粉（复配膨松剂）（玉米淀粉、葡萄糖粉、β-胡萝卜素、柠檬黄、日落黄、食品用香精）、牛肉粉调味料、奶油粉、菊粉、椰浆粉（椰浆、麦芽糊精、酪蛋白酸钠）、栀子粉(栀子、麦芽糊精)、重瓣红玫瑰粉、圆苞车前子壳粉、魔芋粉、干海苔、鸡粉调味料、酵母抽提物、植脂末（葡萄糖浆、氢化植物油、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、二氧化硅、白砂糖、食用盐、三聚磷酸钠、大豆分离蛋白、酪蛋白、酪蛋白酸钠、双乙酰酒石酸单双甘油酯、乙酰化单、双甘油脂肪酸酯、乳清粉、胭脂树橙、六偏磷酸钠、柠檬酸钠、β-胡萝卜素、食品用香精中的几种）、果蔬粉（椰果粉、蔓越莓粉、香蕉粉、芹菜粉、胡萝卜粉、土豆粉、南瓜粉、芒果粉、大麦苗粉、菠菜粉、柠檬粉、红枣粉、菠萝粉、黄瓜粉、火龙果粉、榴莲粉、草莓粉、番茄粉中的一种或几种）、坚果及籽类制品（熟）（葵花籽、花生碎、核桃仁、杏仁、紫苏籽、亚麻籽中的一种或几种）、香辛料（肉豆蔻、草果、砂仁、莳萝、辣椒、八角、小茴香、圆叶当归、桂皮、芫荽、香芋、甘草、山奈、薄荷、甘牛至、荜拨、胡椒、丁香、栀子、姜黄、百里香、孜然、花椒、葱、蒜、姜、洋葱中的几种）、赤砂糖、红枣粒、茶粉（绿茶粉、红茶粉、黄茶粉、乌龙茶粉、白茶粉、黑茶粉中的一种或几种）、槐米粉、低聚异麦芽糖、黑芝麻粉、果蔬纤维（具体品种见附录A）、抗性糊精、食品添加剂【特丁基对苯二酚、磷酸二氢钠、柠檬酸、磷酸氢钙、DL-苹果酸、抗坏血酸（维生素C）、柠檬酸钠、乙酰化单、双甘油脂肪酸酯、单，双甘油脂肪酸酯、羧甲基纤维素钠、酪蛋白酸钠、乙酰化双淀粉己二酸酯、醋酸酯淀粉、磷酸酯双淀粉、羟丙基淀粉、三聚磷酸钠、碳酸钙、赤藓糖醇、聚葡萄糖、甜菊糖苷、三氯蔗糖、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、黄原胶、瓜尔胶、丙酸钙、磷脂、海藻酸钠、羟丙基二淀粉磷酸酯、氧化羟丙基淀粉、焦磷酸二氢二钠、碳酸氢钠、碳酸氢铵、硬脂酰乳酸钠、硬脂酰乳酸钙、磷酸氢二钠、香兰素、5′-肌苷酸二钠、5′-鸟苷酸二钠、栀子蓝、聚甘油脂肪酸酯、乳酸脂肪酸甘油酯、吐温 80、脱氢乙酸钠、酒石酸氢钾、葡萄糖酸-

δ-内酯、磷酸二氢钙、5'-呈味核苷酸二钠、复配膨松剂（焦磷酸二氢二钠、碳酸氢钠、磷酸氢钙、磷酸二氢钙、碳酸钙中的几种，加入或不加入单，双甘油脂肪酸酯、DL-苹果酸、柠檬酸、木聚糖酶、食用淀粉中的一种或几种）、复配添加剂（硫酸钙、抗坏血酸、α-淀粉酶、淀粉葡糖苷酶、葡糖氧化酶、半纤维素酶、脂肪酶、麦芽糖淀粉酶、磷脂、玉米粉、植物油、大麦粉）、复配乳化剂（焦磷酸二氢二钠、单硬脂酸甘油酯、酒石酸氢钾、硬脂酰乳酸钠、淀粉、麦芽糊精、乳糖）、碳酸钾、碳酸钠、六偏磷酸钠、乙酰化二淀粉磷酸酯、柠檬酸脂肪酸甘油酯、聚丙烯酸钠、聚氧乙烯(20)山梨醇酐单油酸酯(吐温80)、α-环状糊精、γ-环状糊精、卡拉胶、蔗糖脂肪酸酯、双乙酰酒石酸单双甘油酯、海藻酸丙二醇酯、α-淀粉酶、木糖醇、罗汉果甜苷、丙二醇脂肪酸酯、焦磷酸四钾、焦磷酸钠、单、双甘油脂肪酸酯(油酸、亚油酸、亚麻酸、棕榈酸、山嵛酸、硬脂酸、月桂酸)、复配乳化酶制剂（单、双甘油脂肪酸酯、硫酸钙、维生素C、木聚糖酶、α-淀粉酶、麦芽糖淀粉酶、磷酸三钙、葡糖氧化酶、食用玉米淀粉）、复配酶制剂（木聚糖酶、α-淀粉酶、脂肪酶、葡糖氧化酶、食用玉米淀粉）中的一种或几种】、麦芽糖醇、黄油粉、鸡肉粉、红曲红、胭脂虫红、β-胡萝卜素、姜黄、栀子黄、植物炭黑、叶绿素铜钠盐、复配着色剂（胭脂虫红、甜菜红、栀子黄、玉米淀粉）、复配酸度调节着色剂（胭脂虫红、柠檬酸）、食品用香精中的几种，经配料、混合、包装而成的用于糕点制作加工的预拌粉。

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。

河南博明食品有限公司

HN QB