



412998S-2023



河南原川生物科技有限公司企业标准

Q/HYSK 0003S-2023

糕点用预拌粉

2023-09-22 发布

2023-09-22 实施

河南原川生物科技有限公司 发布

前 言

本标准由河南原川生物科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：王银娥。

本标准替代 Q/HYSK 0003S-2022。

H N
Q B

糕点用预拌粉

1 范围

本标准规定了糕点用预拌粉的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以小麦粉、全麦粉、黑小麦粉、黑全麦粉、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、食用绿豆淀粉、谷朊粉、大米粉、糯米粉、紫米粉、白砂糖、绵白糖、食用葡萄糖中的一种或几种为原料，添加或不添加食用盐、鸡蛋白粉、鸡蛋全粉、蛋黄粉、大豆蛋白粉、大豆分离蛋白、豌豆蛋白、大豆膳食纤维粉、小麦膳食纤维粉、燕麦纤维粉、豌豆纤维粉、果蔬纤维（苹果纤维、柑橘纤维、马铃薯纤维中的一种或几种）、小麦麸（麸皮或麸粉）、小麦胚芽（粉）、DHA 藻油粉、乳粉、全脂乳粉、脱脂乳粉、乳清粉、芝士粉、干酪、奶油粉、高活性干酵母、粘米粉、黑米粉、红米粉、糙米粉、甜荞粉、苦荞粉、高粱粉、黍米粉、稷米粉、藜麦粉、裸麦粉、苡麦粉、青稞粉、大黄米粉、荞麦粉、褐全麦粉、褐麦粉、大麦粉、小米粉、燕麦粉、麦芽粉、熟化玉米粉、玉米粉、玉米糝、燕麦片、大豆粉、绿豆粉、红豆粉、黑豆粉、芸豆粉、蚕豆粉、豌豆粉、薏仁粉、高纤燕麦麸、果蔬粉（椰子粉、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、小麦苗粉、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、罗汉果粉、紫薯粉、甘薯粉、山楂粉、苹果粉、香芋粉、地瓜粉、芋头粉、山药粉、蓝莓粉、甜菜粉、桑葚粉、枸杞粉、芡实粉、百合粉、蒲公英粉、陈皮粉、羽衣甘蓝粉中的一种或几种）、香菇粉、猴头菇粉、速溶椰子粉、栀子粉、抹茶粉、魔芋粉、凉粉草粉、咖啡粉、茯苓粉、莲子粉、葛根粉、重瓣红玫瑰粉、圆苞车前子壳粉、色买提甜杏仁粉、亚麻籽全粉、亚麻籽粉、芝麻、黑芝麻粉、坚果及籽类制品【芝麻仁、葵花籽仁、花生仁碎、核桃仁（碎）、杏仁、紫苏籽、亚麻籽、奇亚籽中的一种或几种】、红枣粒、金桔丁、绿茶粉、红茶粉、黄茶粉、乌龙茶粉、白茶粉、黑茶粉、椰浆粉、椰蓉、麦芽粉、可可粉、全糖粉、葡萄糖浆粉、糖霜、麦芽糖、赤砂糖、麦芽糊精、乳糖、香辛料（肉豆蔻、草果、砂仁、茴香、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、荜拔、胡椒、丁香、栀子、姜黄、百里香、孜然、花椒、葱、蒜、姜、洋葱中的一种或几种）、海藻糖、低聚果糖、低聚异麦芽糖、酱油粉、起酥油、酸奶粉、干海苔、莱茵衣藻、鱼粉、墨鱼汁粉、菊粉、抗性糊精、黄油粉、鸡肉粉、牛肉味调味料、鸡粉调味料、酵母抽提物、味精、大蒜粉、洋葱粉、精炼植物油或植物油（玉米油、花生油、大豆油、葵花籽油、食用植物调和油中的一种或几种）、食用油脂制品（人造奶油、无水酥油、酥皮油中的一种或几种）、乳酸菌（植物乳植杆菌、干酪乳酪杆菌、鼠李糖乳酪杆菌、嗜酸乳杆菌的一种或几种）、赤藓糖醇、木糖醇、改性大豆磷脂、醋酸酯淀粉、麦芽酚、复配酶制剂（ α -淀粉酶、木聚糖酶、脂肪酶、麦芽糖淀粉酶、谷氨酰胺转氨酶、葡糖淀粉酶、葡糖氧化酶、半纤维素酶中的几种，加入或不加入单、双甘油脂肪酸酯、磷酸二氢钙、硫酸钙、抗坏血酸、硬脂酰乳酸钠、食用玉米淀粉、大豆粉、小麦粉中的

一种或几种)、植脂末(葡萄糖浆、精炼植物油、乳清粉、酪蛋白、食品添加剂:磷酸氢二钾、单,双甘油脂肪酸酯、硬脂酰乳酸钠、三聚磷酸钠、 β -胡萝卜素、二氧化硅、食品用香精、食用盐)、羟丙基二淀粉磷酸酯、单,双甘油脂肪酸酯、磷酸二氢钙、磷酸氢钙、聚甘油脂肪酸酯、聚氧乙烯(20)山梨醇酐单硬脂酸酯(吐温 60)、乙酰化双淀粉己二酸酯、焦磷酸二氢二钠、葡萄糖酸- δ -内酯、抗坏血酸(维生素 C)、碳酸氢钠、碳酸钙、柠檬酸、硫酸钙、海藻酸钠、 β -胡萝卜素、柠檬酸钠、红曲红、氯化钾、黄原胶、瓜尔胶、卡拉胶、DL-苹果酸、乙酰化单、双甘油脂肪酸酯、羧甲基纤维素钠、酪蛋白酸钠、磷酸酯双淀粉、羟丙基淀粉、三聚磷酸钠、聚葡萄糖、甜菊糖苷、三氯蔗糖、山梨糖醇、单硬脂酸甘油酯、天门冬酰苯丙氨酸甲酯(又名阿斯巴甜)、丙酸钙、磷脂、氧化羟丙基淀粉、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、乳酸脂肪酸甘油酯、脱氢乙酸钠、酒石酸氢钾、5'-呈味核苷酸二钠、安赛蜜、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、蔗糖脂肪酸酯、双乙酰酒石酸单双甘油酯、海藻酸丙二醇酯、罗汉果甜苷、丙二醇脂肪酸酯、焦磷酸四钾、焦磷酸钠、酶制剂(木聚糖酶、 α -淀粉酶、脂肪酶、纤维素酶、麦芽糖淀粉酶、葡萄糖氧化酶、谷氨酰胺转氨酶中的一种或几种)、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、磷酸二氢钠、葡萄糖酸- δ -内酯、DL-苹果酸、柠檬酸、木聚糖酶、食用淀粉中的一种或几种)、麦芽糖醇、红曲红、胭脂虫红、姜黄、栀子黄、植物炭黑、叶绿素铜钠盐、天然胡萝卜素、食用香精中的一种或几种,经配料、混合、包装而成的糕点用预拌粉。

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 全麦粉、黑全麦粉应符合 LS/T 3244 和 GB 2715 的规定。

2.1.3 黑小麦粉、大米粉、糯米粉、紫米粉、粘米粉、黑米粉、红米粉、糙米粉、甜荞粉、苦荞粉、高粱粉、黍米粉、稷米粉、藜麦粉、裸麦粉、莜麦粉、青稞粉、大黄米粉、荞麦粉、褐全麦粉、褐麦粉、大麦粉、小米粉、燕麦粉、麦芽粉、玉米粉、玉米糝、燕麦片、大豆粉、绿豆粉、红豆粉、黑豆粉、芸豆粉、蚕豆粉、豌豆粉、薏仁粉、高纤燕麦麸应符合 GB 2715 的规定。

2.1.4 熟化玉米粉应符合 GB 19640 的规定。

2.1.5 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、食用绿豆淀粉应符合 GB 31637 的规定。

2.1.6 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。

2.1.7 白砂糖、绵白糖应符合 GB 13104 的规定。

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

2.1.9 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

- 2.1.10 鸡蛋白粉、鸡蛋全粉、蛋黄粉应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.11 大豆蛋白粉、大豆分离蛋白、豌豆蛋白应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.12 大豆膳食纤维粉、小麦膳食纤维粉、燕麦纤维粉、豌豆纤维粉应符合 QB/T 5028 的规定。
- 2.1.13 果蔬纤维应符合 QB/T 5027 的规定。
- 2.1.14 小麦麸（麸皮或麸粉）应符合 NY/T 3218 的规定。
- 2.1.15 小麦胚芽（粉）应符合 LS/T 3210 的规定。
- 2.1.16 DHA 藻油粉应符合 GB/T 29602 的规定，其中原料应符合原卫生部公告（2010 年第 3 号）的规定。
- 2.1.17 乳粉、全脂乳粉、脱脂乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.18 乳清粉应符合 GB 11674 的规定。
- 2.1.19 芝士粉、干酪应符合 GB 5420 的规定。
- 2.1.20 奶油粉、速溶椰子粉、椰浆粉、酸奶粉、麦芽粉应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.21 高活性干酵母应符合 GB 31639 的规定。
- 2.1.22 果蔬粉、梔子粉、凉粉草粉、重瓣红玫瑰粉、圆苞车前子壳粉、红枣粒、金桔丁应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.23 椰蓉应符合 NY/T 786 的规定。
- 2.1.24 香菇粉、猴头菇粉应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.25 抹茶粉应符合 GB/T 34778 的规定。
- 2.1.26 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.27 咖啡粉应符合 NY/T 605 的规定。
- 2.1.28 茯苓粉应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.29 莲子粉、色买提甜杏仁粉、亚麻籽全粉、亚麻籽粉、芝麻、黑芝麻粉、坚果及籽类制品应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.30 葛根粉应符合 GB/T 30637 的规定。
- 2.1.31 绿茶粉、红茶粉、黄茶粉、乌龙茶粉、白茶粉、黑茶粉应符合 NY/T 2672 的规定。
- 2.1.32 可可粉应符合 GB/T 20706 的规定。
- 2.1.33 全糖粉应符合 QB/T 4565 的规定。
- 2.1.34 葡萄糖浆粉、麦芽糖、麦芽糊精应符合 GB 15203 的规定。
- 2.1.35 糖霜应符合 QB/T 4092 的规定。
- 2.1.36 赤砂糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.37 乳糖应符合 GB 25595 的规定。
- 2.1.38 香辛料、大蒜粉、洋葱粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.39 海藻糖应符合 GB/T 23529 的规定。
- 2.1.40 低聚果糖应符合 GB 1903.40 的规定。

- 2.1.41低聚异麦芽糖应符合 GB/T 20881 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.42酱油粉、鸡肉粉、牛肉味调味料、鸡粉调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.43起酥油应符合 GB/T 38069 的规定。
- 2.1.44干海苔、莱茵衣藻、鱼粉、墨鱼汁粉应符合 GB 10136 的规定。
- 2.1.45菊粉应符合原卫生部公告（2009 年第 5 号）的规定。
- 2.1.46抗性糊精应符合原卫生部公告（2012 年第 16 号）的规定。
- 2.1.47黄油粉应符合 GB 15196 的规定。
- 2.1.48酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.49味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.50精炼植物油、植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.51食用油脂制品应符合 GB 15196 的规定。
- 2.1.52乳酸菌应符合 QB/T 4575 和国家卫健委 2022 年第 4 号公告的规定。
- 2.1.53赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.54木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.55改性大豆磷脂应符合 GB 30607 的规定。
- 2.1.56醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 的规定。
- 2.1.57麦芽酚应符合 GB 1886.282 的规定。
- 2.1.58复配酶制剂应符合 GB 1886.174 的规定。
- 2.1.59植脂末应符合 QB/T 4791 的规定。
- 2.1.60羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.61单，双甘油脂肪酸酯、单硬脂酸甘油酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.62磷酸二氢钙应符合 GB 1886.333 的规定。
- 2.1.63磷酸氢钙应符合 GB 1886.3 的规定。
- 2.1.64聚甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.178 的规定。
- 2.1.65聚氧乙烯(20)山梨醇酐单硬脂酸酯（吐温 60）应符合 GB 25553 的规定。
- 2.1.66乙酰化双淀粉己二酸酯应符合 GB 29932 的规定。
- 2.1.67焦磷酸二氢二钠应符合 GB 1886.328 的规定。
- 2.1.68葡萄糖酸- δ -内酯应符合 GB 7657 的规定。
- 2.1.69抗坏血酸（维生素 C）应符合 GB 14754 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柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.73硫酸钙应符合 GB 1886.6 的规定。

- 2.1.74海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.75β-胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.76柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.77红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.78氯化钾应符合 GB 25585 的规定。
- 2.1.79黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.80瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.81卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.82DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.83乙酰化单、双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.80 的规定。
- 2.1.84羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.85酪蛋白酸钠应符合 GB 1886.212 的规定。
- 2.1.86磷酸酯双淀粉应符合 GB 29926 的规定。
- 2.1.87羟丙基淀粉应符合 GB 29930 的规定。
- 2.1.88三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.89聚葡萄糖应符合 GB 25541 的规定。
- 2.1.90甜菊糖苷应符合 GB 1886.355 的规定。
- 2.1.91三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.92山梨糖醇应符合 GB 1886.187 的规定。
- 2.1.93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。
- 2.1.94丙酸钙应符合 GB 1886.356 的规定。
- 2.1.95磷脂应符合 GB 1886.358 的规定。
- 2.1.96氧化羟丙基淀粉应符合 GB 29933 的规定。
- 2.1.97碳酸氢铵应符合 GB 1888 的规定。
- 2.1.98硬脂酰乳酸钠应符合 GB 1886.92 的规定。
- 2.1.99硬脂酰乳酸钙应符合 GB 1886.179 的规定。
- 2.1.100磷酸氢二钠应符合 GB 1886.329 的规定。
- 2.1.101香兰素应符合 GB 1886.16 的规定。
- 2.1.1025'-肌苷酸二钠应符合 GB 1886.97 的规定。
- 2.1.1035'-鸟苷酸二钠应符合 GB 1886.170 的规定。
- 2.1.104栀子蓝应符合 GB 28311 的规定。
- 2.1.105乳酸脂肪酸甘油酯应符合 GB 1886.93 的规定。
- 2.1.106脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。

- 2.1.107酒石酸氢钾应符合 GB 25556 的规定。
- 2.1.1085'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.109安赛蜜应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.110碳酸钾应符合 GB 25588 的规定。
- 2.1.111碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.112六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.113乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.114柠檬酸脂肪酸甘油酯应符合 GB 29951 的规定。
- 2.1.115聚丙烯酸钠应符合 GB 29948 的规定。
- 2.1.116聚氧乙烯(20)山梨醇酐单油酸酯(吐温 80)应符合 GB 25554 的规定。
- 2.1.117 α -环状糊精应符合 GB 1886.351 的规定。
- 2.1.118 γ -环状糊精应符合 GB 1886.353 的规定。
- 2.1.119蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。
- 2.1.120双乙酰酒石酸单双甘油酯应符合 GB 25539 的规定。
- 2.1.121海藻酸丙二醇酯应符合 GB 1886.226 的规定。
- 2.1.122罗汉果甜苷应符合 GB 1886.77 的规定。
- 2.1.123丙二醇脂肪酸酯应符合 GB 1886.236 的规定。
- 2.1.124焦磷酸四钾应符合 GB 1886.340 的规定。
- 2.1.125焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。
- 2.1.126酶制剂应符合 GB 1886.174 的规定。
- 2.1.127复配膨松剂应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.128麦芽糖醇应符合 GB 28307 的规定。
- 2.1.129红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.130胭脂虫红应符合 GB 1886.315 的规定。
- 2.1.131姜黄应符合 GB 1886.60 的规定。
- 2.1.132栀子黄应符合 GB 7912 的规定。
- 2.1.133植物炭黑应符合 GB 28308 的规定。
- 2.1.134叶绿素铜钠盐应符合 GB 26406 的规定。
- 2.1.135天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。
- 2.1.136食用香精应符合 GB 30616 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、无结块	取适量试样置于洁净的白色盘（瓷盘或同类容器）中，在自然光下观察色泽、性状和杂质，闻其气味
色 泽	具有产品应有的色泽	
气 味	具有本产品特有的气味，无异味	
杂 质	无正常视力可见外来杂质	

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, %	≤ 14.5	GB 5009.3
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤ 5.0（适用于以小麦粉、全麦粉、黑小麦粉、黑全麦粉为主料产品） 10（不适用以大米粉、糯米粉、紫米粉为原料产品）	GB 5009.22
铅*（以 Pb 计）, mg/kg	≤ 0.19	GB 5009.12
磷酸盐 ^a （以 PO ₄ ³⁻ 计）, g/kg	≤ 5.0	GB 5009.256
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
甜菊糖苷 ^a （以甜菊醇当量计）, g/kg	≤ 0.33	SN/T 3854
乙酰磺胺酸钾 ^a , g/kg	≤ 0.5	GB/T 5009.140
*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。 ^a仅适用于使用相应食品添加剂的产品检验。 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 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合GB 14881和GB 13122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

出厂检验项目包括：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

本标准适用于以小麦粉、全麦粉、黑小麦粉、黑全麦粉、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、食用绿豆淀粉、谷朊粉、大米粉、糯米粉、紫米粉、白砂糖、绵白糖、食用葡萄糖中的一种或几种为原料，添加或不添加食用盐、鸡蛋白粉、鸡蛋全粉、蛋黄粉、大豆蛋白粉、大豆分离蛋白、豌豆蛋白、大豆膳食纤维粉、小麦膳食纤维粉、燕麦纤维粉、豌豆纤维粉、果蔬纤维（苹果纤维、柑橘纤维、马铃薯纤维中的一种或几种）、小麦麸（麸皮或麸粉）、小麦胚芽（粉）、DHA 藻油粉、乳粉、全脂乳粉、脱脂乳粉、乳清粉、芝士粉、干酪、奶油粉、高活性干酵母、粘米粉、黑米粉、红米粉、糙米粉、甜荞粉、苦荞粉、高粱粉、黍米粉、稷米粉、藜麦粉、裸麦粉、苡麦粉、青稞粉、大黄米粉、荞麦粉、褐全麦粉、褐麦粉、大麦粉、小米粉、燕麦粉、麦芽粉、熟化玉米粉、玉米粉、玉米糝、燕麦片、大豆粉、绿豆粉、红豆粉、黑豆粉、芸豆粉、蚕豆粉、豌豆粉、薏仁粉、高纤燕麦麸、果蔬粉（椰子粉、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、小麦苗粉、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、罗汉果粉、紫薯粉、甘薯粉、山楂粉、苹果粉、香芋粉、地瓜粉、芋头粉、山药粉、蓝莓粉、甜菜粉、桑葚粉、枸杞粉、芡实粉、百合粉、蒲公英粉、陈皮粉、羽衣甘蓝粉中的一种或几种）、香菇粉、猴头菇粉、速溶椰子粉、栀子粉、抹茶粉、魔芋粉、凉粉草粉、咖啡粉、茯苓粉、莲子粉、葛根粉、重瓣红玫瑰粉、圆苞车前子壳粉、色买提甜杏仁粉、亚麻籽全粉、亚麻籽粉、芝麻、黑芝麻粉、坚果及籽类制品【芝麻仁、葵花籽仁、花生仁碎、核桃仁（碎）、杏仁、紫苏籽、亚麻籽、奇亚籽中的一种或几种】、红枣粒、金桔丁、绿茶粉、红茶粉、黄茶粉、乌龙茶粉、白茶粉、黑茶粉、椰浆粉、椰蓉、麦芽粉、可可粉、全糖粉、葡萄糖浆粉、糖霜、麦芽糖、赤砂糖、麦芽糊精、乳糖、香辛料（肉豆蔻、草果、砂仁、蒟蒻、辣椒、八角、小茴香、圆叶当归、桂皮、芫荽、香芋、甘草、山柰、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、洋葱中的一种或几种）、海藻糖、低聚果糖、低聚异麦芽糖、酱油粉、起酥油、酸奶粉、干海苔、莱茵衣藻、鱼粉、墨鱼汁粉、菊粉、抗性糊精、黄油粉、鸡肉粉、牛肉味调味料、鸡粉调味料、酵母抽提物、味精、大蒜粉、洋葱粉、精炼植物油或植物油（玉米油、花生油、大豆油、葵花籽油、食用植物调和油中的一种或几种）、食用油脂制品（人造奶油、无水酥油、酥皮油中的一种或几种）、乳酸菌（植物乳植杆菌、干酪乳酪杆菌、鼠李糖乳酪杆菌、嗜酸乳杆菌的一种或几种）、赤藓糖醇、木糖醇、改性大豆磷脂、醋酸酯淀粉、麦芽酚、复配酶制剂（ α -淀粉酶、木聚糖酶、脂肪酶、麦芽糖淀粉酶、谷氨酰胺转氨酶、葡糖淀粉酶、葡糖氧化酶、半纤维素酶中的几种，加入或不加入单、双甘油脂肪酸酯、磷酸二氢钙、硫酸钙、抗坏血酸、硬脂酰乳酸钠、食用玉米淀粉、大豆粉、小麦粉中的一种或几种）、植脂末（葡萄糖浆、精炼植物油、乳清粉、酪蛋白、食品添加剂：磷酸氢二钾、单、双甘油脂肪酸酯、硬脂酰乳酸钠、三聚磷酸钠、 β -胡萝卜素、二氧化硅、食品用香精、食用盐）、羟丙基二淀粉磷酸酯、单，双甘油脂肪酸酯、磷酸二氢钙、磷酸氢钙、聚甘油脂肪酸酯、聚氧乙烯(20)山梨醇酐单硬脂酸酯（吐温 60）、乙酰化双淀粉己二酸酯、焦磷酸二氢二钠、葡萄糖酸- δ -内酯、抗坏

血酸（维生素 C）、碳酸氢钠、碳酸钙、柠檬酸、硫酸钙、海藻酸钠、 β -胡萝卜素、柠檬酸钠、红曲红、氯化钾、黄原胶、瓜尔胶、卡拉胶、DL-苹果酸、乙酰化单、双甘油脂肪酸酯、羧甲基纤维素钠、酪蛋白酸钠、磷酸酯双淀粉、羟丙基淀粉、三聚磷酸钠、聚葡萄糖、甜菊糖苷、三氯蔗糖、山梨糖醇、单硬脂酸甘油酯、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、丙酸钙、磷脂、氧化羟丙基淀粉、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、乳酸脂肪酸甘油酯、脱氢乙酸钠、酒石酸氢钾、5'-呈味核苷酸二钠、安赛蜜、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、蔗糖脂肪酸酯、双乙酰酒石酸单双甘油酯、海藻酸丙二醇酯、罗汉果甜苷、丙二醇脂肪酸酯、焦磷酸四钾、焦磷酸钠、酶制剂（木聚糖酶、 α -淀粉酶、脂肪酶、纤维素酶、麦芽糖淀粉酶、葡萄糖氧化酶、谷氨酰胺转氨酶中的一种或几种）、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、磷酸二氢钠、葡萄糖酸- δ -内酯、DL-苹果酸、柠檬酸、木聚糖酶、食用淀粉中的一种或几种）、麦芽糖醇、红曲红、胭脂虫红、姜黄、栀子黄、植物炭黑、叶绿素铜钠盐、天然胡萝卜素、食用香精中的一种或几种，经配料、混合、包装而成的糕点用预拌粉。

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。

河南原川生物科技有限公司