



412585S-2024



许昌市胖东来实业有限公司企业标准

Q/XPDL 0010S-2024

预拌粉

2024-10-14 发布

2024-10-14 实施

许昌市胖东来实业有限公司 发布

前 言

本标准附录 A 为规范性附录。

本标准由许昌市胖东来实业有限公司提出。

本标准起草单位：许昌市胖东来实业有限公司。

本标准主要起草人：张洪涛、张航、魏慧娟、腾少东、杨颖华、左清荷、田甜。

H N
Q B

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、玉米粉、食用淀粉（大米淀粉、玉米淀粉、木薯淀粉、马铃薯淀粉、绿豆淀粉中的一种或几种）、荞麦粉、糯米粉、粘米粉、红米粉、意塔米尔潘娜托尼预拌粉（小麦粉，白砂糖，单，双甘油脂肪酸酯，脱脂奶粉，食用盐，葡萄糖，蛋黄粉，食用香料）、意塔米尔 W400 面包预拌粉（仅用于面包预拌粉）（小麦粉，面包酵母，小麦面筋， α -淀粉酶，木聚糖酶，纤维素酶，脂肪酶）中的一种或几种为主要原料，添加意塔米尔酸面种预拌粉（仅用于面包预拌粉）（面包酵母、水）、酵母、白砂糖、食用盐、可可粉、奶粉、全蛋粉、蛋黄粉、谷朊粉、小麦胚芽粉、大米粉、小米粉、糙米粉、黑米粉、紫米粉、薏苡仁粉、藜麦粉、青稞粉、红薯粉、紫薯粉、燕麦粉、食用小麦麸皮、红豆粉、黑豆粉、黑糖、芝士粉、抹茶粉、茶粉（绿茶粉、红茶粉、乌龙茶粉、黄茶粉、白茶粉、黑茶粉中的一种或几种）、巧克力、咖啡粉、果蔬粉（南瓜粉、芹菜粉、菠菜粉、胡萝卜粉、西红柿粉、山药粉、黄瓜粉、西兰花粉、甜菜根粉、马蹄粉、火龙果粉、椰子粉中的一种或几种）、椰蓉、椰丝、坚果与籽类食品（亚麻籽、奇亚籽、白芝麻、黑芝麻、核桃仁、腰果、开心果、松子、南瓜籽、花生、巴旦木、杏仁、碧根果、夏威夷果、榛子、板栗中的一种或几种）、固态复合调味料{乳酸菌风味粉【乳清发酵物（葡萄糖、乳清粉、酵母抽提物、麦芽糊精）】、酸乳粉（海藻糖、脱脂乳粉、食用盐、醋酸粉、鲜清金桔、麦芽糊精）}、异麦芽酮糖、 β -胡萝卜素、山梨酸钾、碳酸氢钠、碳酸氢铵、胭脂虫红、复配酶制剂（脂肪酶、 α -淀粉酶、木聚糖酶、葡糖氧化酶、半纤维素酶、麦芽糖淀粉酶、木瓜蛋白酶中的几种为原料，添加或不添加碳酸钙、维生素 C、双乙酰酒石酸单双甘油酯、淀粉、小麦粉、白砂糖、植物油、小麦、裸麦、酵母中的一种或几种）、复配甜味乳化剂【山梨糖醇、木糖醇、磷酸氢二钠、蔗糖脂肪酸酯、单硬脂酸甘油酯、乙酰磺胺酸钾（又名安赛蜜）、麦芽糖醇、三氯蔗糖、黄原胶、麦芽糊精】、复配乳化剂（单，双甘油脂肪酸酯、双乙酰酒石酸单双甘油酯、硬脂酰乳酸钠、硬脂酰乳酸钙）、复配膨松剂（碳酸氢钠、碳酸钙、酒石酸氢钾、磷酸二氢钙、焦磷酸二氢二钠中的几种为原料，添加或不添加葡萄糖酸- δ -内酯、玉米淀粉中的一种或几种）、复配增稠剂（酒石酸氢钾，黄原胶，食用淀粉，食用葡萄糖）、食品工业用酶制剂（ α -淀粉酶、食用玉米淀粉）中的一种或几种辅料经混合、包装加工而成的用于生产糕点、面包的预拌粉。

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、玉米粉、荞麦粉、糯米粉、粘米粉、红米粉、大米粉、小米粉、糙米粉、黑米粉、紫米粉、薏苡仁粉、藜麦粉、青稞粉、红薯粉、紫薯粉、燕麦粉、红豆粉、黑豆粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.3 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.4 意塔米尔潘娜托尼预拌粉、意塔米尔酸面种预拌粉、意塔米尔 W400 面包预拌粉应符合附录 A 的规定。
- 2.1.5 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.6 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.7 可可粉应符合 GB/T 20706 的规定。
- 2.1.8 酵母应符合 GB 31639 的规定。
- 2.1.9 奶粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.10 全蛋粉、蛋黄粉应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.11 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 2.1.12 小麦胚芽粉应符合 LS/T 3210 的规定。
- 2.1.13 食用小麦麸皮应符合 NY/T 3218 的规定。
- 2.1.14 黑糖应符合 QB/T 4567 的规定。
- 2.1.15 芝士粉应符合 GB 5420 的规定。
- 2.1.16 抹茶粉应符合 GB/T 34778 的规定。
- 2.1.17 茶粉应符合 NY/T 2672 的规定。
- 2.1.18 巧克力应符合 GB 9678.2 的规定。
- 2.1.19 咖啡粉应符合 GB 7101 的规定。
- 2.1.20 果蔬粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.21 椰蓉、椰丝应符合 NY/T 786 的规定。
- 2.1.22 坚果与籽类食品应符合 GB19300 的规定。
- 2.1.23 固态复合调味料应符合 GB31644 的规定。
- 2.1.24 异麦芽酮糖应符合 GB 1886.182 的规定。
- 2.1.25 β -胡萝卜素应符合 GB 28310 的规定。
- 2.1.26 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.27 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。

- 2.1.28 碳酸氢铵应符合 GB 1888 的规定。
- 2.1.29 胭脂虫红应符合 GB 1886.315 的规定。
- 2.1.30 复配酶制剂、复配甜味乳化剂、复配乳化剂、复配增稠剂应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.31 复配膨松剂应符合 GB 1886.245 的规定。
- 2.1.32 食品工业用酶制剂应符合 GB 1886.174 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	粉状或微粒状，无结块	将样品置于白色瓷盘中，自然光下，用肉眼观察其性状、色泽，嗅其气味，并检查有无外来杂质。
色泽	具有产品应有的色泽	
气味	具有该品种应有的气味，无异味	
杂质	无肉眼可见的外来杂质	

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
总砷（以As计），mg/kg	≤ 0.5（不适用于以红米粉、糯米粉、粘米粉为主要原料的产品）	GB 5009.11
无机砷 ^a （以As计），mg/kg	≤ 0.35（适用于以红米粉为主要原料的产品） 0.2（适用于以糯米粉、粘米粉为主要原料的产品）	GB 5009.11
铅*（以Pb计），mg/kg	≤ 0.18	GB 5009.12
镉（以Cd计），mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.15
铬（以Cr计），mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.123
总汞（以Hg计），mg/kg	≤ 0.02	GB 5009.17
苯并（a）芘，μg/kg	≤ 2.0	GB 5009.27
黄曲霉毒素 B ₁ ，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

β -胡萝卜素 ^b ，g/kg	≤	1.0	GB 5009.83
山梨酸钾（以山梨酸计） ^b ，g/kg	≤	1.0	GB 5009.28
胭脂虫红 ^b ，g/kg	≤	0.6	GB 5009.288
磷酸盐[以磷酸根（PO ₄ ³⁻ ）计] ^b ，g/kg	≤	15.0	GB 5009.256
乙酰磺胺酸钾（又名安赛蜜） ^b ，g/kg	≤	面包预拌粉 0.3 糕点预拌粉 0.5	GB 5009.140
三氯蔗糖 ^b ，g/kg	≤	0.25	GB 5009.298
注：* 该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。 a：可先测定其总砷，当总砷含量不超过无机砷限量值时，可判定符合限量要求而不必测定无机砷；否则，需测定无机砷含量再作判定。 b：仅适用于添加该食品添加剂的产品的检测。			

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。

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。

附录 A

意塔米尔潘娜托尼预拌粉配料：小麦粉，白砂糖，单，双甘油脂肪酸酯，脱脂奶粉，食用盐，葡萄糖，蛋黄粉，食用香料。

意塔米尔 W400 面包预拌粉配料：小麦粉，面包酵母，小麦面筋，α-淀粉酶，木聚糖酶，纤维素酶，脂肪酶。

意塔米尔酸面种预拌粉配料：面包酵母、水。

表 1 感官要求

项目	要 求	检验方法
色泽	具有该产品应有的色泽。	取适量试样置于白色搪瓷盘中，在自然光下观察颜色、杂质及形态，闻其气味。
组织形态	粉末状，或伴有部分颗粒，无结块。	
气味	具有该产品应有的气味，无异味。	
杂质	无正常视力可见外来杂质。	

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分，g/100g	≤15	GB 5009.3
总灰分，g/100g	≤7	GB 5009.4
铅(以 Pb 计)，mg/kg	≤0.1	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ ，μg/kg	≤0.5	GB 5009.22

编制说明

本标准适用于以小麦粉、全麦粉、玉米粉、食用淀粉（大米淀粉、玉米淀粉、木薯淀粉、马铃薯淀粉、绿豆淀粉中的一种或几种）、荞麦粉、糯米粉、粘米粉、红米粉、意塔米尔潘娜托尼预拌粉（小麦粉，白砂糖，单，双甘油脂肪酸酯，脱脂奶粉，食用盐，葡萄糖，蛋黄粉，食用香料）、意塔米尔 W400 面包预拌粉（仅用于面包预拌粉）（小麦粉，面包酵母，小麦面筋， α -淀粉酶，木聚糖酶，纤维素酶，脂肪酶）中的一种或几种为主要原料，添加意塔米尔酸面种预拌粉（仅用于面包预拌粉）（面包酵母、水）、酵母、白砂糖、食用盐、可可粉、奶粉、全蛋粉、蛋黄粉、谷朊粉、小麦胚芽粉、大米粉、小米粉、糙米粉、黑米粉、紫米粉、薏苡仁粉、藜麦粉、青稞粉、红薯粉、紫薯粉、燕麦粉、食用小麦麸皮、红豆粉、黑豆粉、黑糖、芝士粉、抹茶粉、茶粉（绿茶粉、红茶粉、乌龙茶粉、黄茶粉、白茶粉、黑茶粉中的一种或几种）、巧克力、咖啡粉、果蔬粉（南瓜粉、芹菜粉、菠菜粉、胡萝卜粉、西红柿粉、山药粉、黄瓜粉、西兰花粉、甜菜根粉、马蹄粉、火龙果粉、椰子粉中的一种或几种）、椰蓉、椰丝、坚果与籽类食品（亚麻籽、奇亚籽、白芝麻、黑芝麻、核桃仁、腰果、开心果、松子、南瓜籽、花生、巴旦木、杏仁、碧根果、夏威夷果、榛子、板栗中的一种或几种）、固态复合调味料【乳酸菌风味粉【乳清发酵物（葡萄糖、乳清粉、酵母抽提物、麦芽糊精）】、酸乳粉（海藻糖、脱脂乳粉、食用盐、醋酸粉、鲜清金桔、麦芽糊精）】、异麦芽酮糖、 β -胡萝卜素、山梨酸钾、碳酸氢钠、碳酸氢铵、胭脂虫红、复配酶制剂（脂肪酶、 α -淀粉酶、木聚糖酶、葡糖氧化酶、半纤维素酶、麦芽糖淀粉酶、木瓜蛋白酶中的几种为原料，添加或不添加碳酸钙、维生素 C、双乙酰酒石酸单双甘油酯、淀粉、小麦粉、白砂糖、植物油、小麦、裸麦、酵母中的一种或几种）、复配甜味乳化剂【山梨糖醇、木糖醇、磷酸氢二钠、蔗糖脂肪酸酯、单硬脂酸甘油酯、乙酰磺胺酸钾（又名安赛蜜）、麦芽糖醇、三氯蔗糖、黄原胶、麦芽糊精】、复配乳化剂（单，双甘油脂肪酸酯、双乙酰酒石酸单双甘油酯、硬脂酰乳酸钠、硬脂酰乳酸钙）、复配膨松剂（碳酸氢钠、碳酸钙、酒石酸氢钾、磷酸二氢钙、焦磷酸二氢二钠中的几种为原料，添加或不添加葡萄糖酸- δ -内酯、玉米淀粉中的一种或几种）、复配增稠剂（酒石酸氢钾，黄原胶，食用淀粉，食用葡萄糖）、食品工业用酶制剂（ α -淀粉酶、食用玉米淀粉）中的一种或几种辅料经混合、包装加工而成的用于生产糕点、面包的预拌粉。

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。