



412660 S-2024



易焙德(河南)食品有限公司企业标准

Q/YBDHN 0001S-2024

糕点预拌粉

2024-10-21 发布

2024-10-21 实施

易焙德(河南)食品有限公司 发布

前 言

本标准的附录 A 为规范性附录。

本标准由易焙德(河南)食品有限公司提出。

本标准起草单位：易焙德(河南)食品有限公司。

本标准主要起草人：赵文强。

H N

Q B

糕点预拌粉

1 范围

本标准规定了糕点预拌粉的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以小麦粉、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）、粳米粉中的一种或几种为主要原料，添加或不添加白砂糖、乳粉、麦芽糊精、食用葡萄糖、食用盐、乳清粉、乳清蛋白粉、食用植物油（大豆油、玉米油、花生油、菜籽油、葵花籽油、稻米油中的一种或几种）、起酥油、植脂末、预糊化淀粉、大豆蛋白粉、咸鸭蛋黄粉、谷朊粉、海藻糖、可可粉、抹茶粉中的一种或多种辅料，添加或不添加碳酸氢钠、羟丙基二淀粉磷酸酯、双乙酰酒石酸单双甘油酯、硬脂酰乳酸钠、丙二醇脂肪酸酯、蔗糖脂肪酸酯、单，双甘油脂肪酸酯、海藻酸钠、维生素 C、黄原胶、瓜尔胶、磷脂、食品用香精、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、磷酸氢钙中的几种为原料，添加或不添加葡萄糖酸- δ -内酯、食用玉米淀粉中的一种或几种）、复配乳化剂【以乳酸脂肪酸甘油酯、乙酰化单，双甘油脂肪酸酯、单，双甘油脂肪酸酯、聚氧乙烯（20）山梨醇酐单油酸酯（吐温 80）、双乙酰酒石酸单双甘油酯、硬脂酰乳酸钠、硬脂酰乳酸钙中的几种为原料，添加或不添加焦磷酸钠、葡萄糖浆、脱脂乳粉、玉米淀粉中的一种或几种】、复配增稠剂（以乙酰化双淀粉己二酸酯、羟丙基二淀粉磷酸酯、羟丙基淀粉、乙酰化二淀粉磷酸酯、黄原胶中的几种为原料，添加或不添加食用淀粉，食用葡萄糖中的一种或几种）、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、食用葡萄糖、植物油、小麦、裸麦、酵母中的一种或几种）、食品工业用酶制剂（ α -淀粉酶、蛋白酶中的一种或几种）中的一种或多种，经原料前处理、调配、混合、包装等工艺制成的用于糕点、蛋糕生产加工使用的预拌粉。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 小麦粉应符合 GB/T 1355 的规定。
- 2.1.2 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.3 白砂糖应符合 GB/T 317 的规定。
- 2.1.4 乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.5 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 的规定。
- 2.1.6 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 的规定。
- 2.1.7 乳清粉和乳清蛋白粉应符合 GB 11674 的规定。
- 2.1.8 大豆蛋白粉应符合 GB 22493 的规定。
- 2.1.9 粳米粉应符合 Q/JNZF 0002S（附录 A）的规定。
- 2.1.10 起酥油应符合 GB 15196 的规定。
- 2.1.11 植物油应符合 GB 2716 的规定。

- 2.1.12 预糊化淀粉应符合 GB/T 38573 的规定。
- 2.1.13 可可粉应符合 GB/T 20706 的规定。
- 2.1.14 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 2.1.15 海藻糖应符合 GB/T 23529 的规定。
- 2.1.16 抹茶粉应符合 GB/T 34778 的规定。
- 2.1.17 双乙酰酒石酸单双甘油酯应符合 GB 25539 的规定。
- 2.1.18 硬脂酰乳酸钠应符合 GB 1886.92 的规定。
- 2.1.19 丙二醇脂肪酸酯应符合 GB 1886.236 的规定。
- 2.1.20 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。
- 2.1.21 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.22 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.23 维生素应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.24 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.25 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.26 磷脂应符合 GB 1886.358 的规定。
- 2.1.27 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.28 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.29 复配膨松剂应符合 GB 1886.245 的规定。
- 2.1.30 复配乳化剂、复配增稠剂应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.31 食用盐应符合 GB 2721 的规定。
- 2.1.32 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.33 咸鸭蛋黄粉应符合 SB/T 10651 的规定。
- 2.1.34 植脂末应符合 QB/T 4791 的规定。
- 2.1.35 α -淀粉酶应符合 GB/T 24401 和 GB 1886.174 的规定。
- 2.1.36 蛋白酶应符合 GB/T 23527.1 和 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
铅* (以Pb计), mg/kg	≤ 0.18	GB 5009.12
总砷 (以As计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
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
玉米赤霉烯酮, μg/kg	≤ 60	GB 5009.209
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
磷酸盐[以磷酸根 (PO ₄ ³⁻) 计] ^a , g/kg	≤ 15.0	GB 5009.256

注: * 该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。

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; 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。型式检验按国家相关规定执行。

附录 A

备案编号：320888S-2019

备案日期：2019-04-04



Q/JNZF

常州金坛江南制粉有限公司企业标准

Q/JNZF 0002S-2019

米粉系列

2019-03-14 发布

2019-04-05 实施

常州金坛江南制粉有限公司发布

前 言

本标准代替Q/JNZF 0002S-2016《米粉系列》。

本标准主要在以下方面进行了修改：

——更新了规范性引用文件。

本标准按照 GB/T 1.1-2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》规定的格式进行编制并确定了规范性技术要素内容。

本标准贯彻执行了 GB 2760《食品安全国家标准食品添加剂使用标准》、GB 2762《食品安全国家标准食品中污染物限量》、GB 7718《食品安全国家标准预包装食品标签通则》和 GB 28050《食品安全国家标准预包装食品营养标签通则》的规定。

本标准理化指标铅（以Pb计）指标值为 $\leq 0.1\text{mg/kg}$ ，严于GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》中谷物及其制品[麦片、面筋、八宝粥罐头、带馅（料）面食制品除外]规定的铅（以Pb计） $\leq 0.2\text{mg/kg}$ 的指标要求。

本标准由常州金坛江南制粉有限公司提出并负责起草和修订。

本标准主要起草和修订人：陈永华。

本标准于2011年10月第一次发布，2013年8月第一次修订；2014年8月第二次修订；2016年6月第三次修订；2019年3月第四次修订。

米粉系列

1 范围

本标准规定了米粉系列的分类、原料要求、要求及试验方法、检验规则和标志、包装、运输、贮存及保质期。

本标准适用于以表 1 所列原料及生产工艺制成的米粉系列（以下简称产品）。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

GB/T 191 包装储运图示标志

GB/T 1354 大米

GB 2715 食品安全国家标准 粮食

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量

GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量

GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量

GB 2763.1 食品安全国家标准 食品中百草枯等43种农药最大残留限量

GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

GB 5009.4 食品安全国家标准 食品中灰分的测定

GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB/T 5009.19 食品中有机氯农药多组分残留量的测定

GB/T 5009.110 植物性食品中氧氟菊酯、氰戊菊酯和溴氰菊酯残留量的测定

GB/T 5507 粮油检验 粉类粗粒度测定

GB/T 5508 粮油检验 粉类粮食含砂量测定法

GB/T 5509 粮油检验 粉类磁性金属物测定

GB/T 5510 粮油检验 粮食、油料脂肪酸值测定

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB 23200.9 食品安全国家标准 粮谷中475种农药及相关化学品残留量的测定 气相色谱-质谱法

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

国家质量监督检验检疫总局（2005年）第75号令 定量包装商品计量监督管理办法

3 分类

根据原料品种和生产工艺不同，产品分为不同品种，详见表1。

表1 分类

以干磨工艺（淘洗、磨米、烘干、过筛、包装或散装）加工的产品名称	以水磨工艺（淘洗、浸泡、磨米、烘干、过筛、包装或散装）加工的产品名称	使用原料
干磨粳米粉	水磨粳米粉	粳米
干磨籼米粉	水磨籼米粉	籼米
干磨糯米粉	水磨糯米粉	糯米
干磨血糯米粉	水磨血糯米粉	血糯米
干磨黑米粉	水磨黑米粉	黑米

4 要求

4.1 原料

4.1.1 糯米、血糯米、粳米、籼米、黑米应符合 GB/T 1354、GB 2715、GB 2761、GB 2762、GB 2763、GB 2763.1 的规定。

4.1.2 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

4.2 感官要求及试验方法

感官要求及试验方法应符合表2的规定。

表2 感官要求及试验方法

项 目	要 求			试验方法
	干（水）磨血糯米粉	干（水）磨黑米粉	其他产品	
色泽	紫红色，色泽均匀。	黑色，色泽均匀。	洁白，色泽均匀。	目视、鼻嗅。
气味	具有该产品应有的香气，无异味。			
组织状态	疏松、干燥的粉末，无结块。			
杂质	无正常视力可见外来异物。			

4.3 理化要求及试验方法

理化要求及试验方法应符合表3的规定。

表3 理化要求及试验方法

项 目	指 标		试验方法	
	干磨工艺产品	水磨工艺产品		
含砂量，%	≤	0.02	GB/T 5508	
磁性金属物，g/kg	≤	0.003	GB/T 5509	
水分，g/100g	≤	14.5	14.0	GB 5009.3
粗粒度（CB36，孔径0.160mm）筛余物，%	≤	20	2	GB/T 5507

d) 国家食品安全监管部门提出进行型式检验的要求时。

5.5 判定规则

产品经检验,检验项目全部符合本标准要求时,判定该批产品为合格批或该次型式检验结论为合格;如检验结果出现不合格项目时,可加倍抽样对不合格项目进行复检,如复检结果仍有不合格项目,则判定该批产品为不合格批或该次型式检验结论为不合格。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

6.1.1 产品的销售包装标志应符合 GB 7718、GB 28050 和国家相关规定。

6.1.2 产品的运输包装图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装

产品的内包装容器应符合食品安全要求,包装应完整、无破损、无污染,包装容器应密封。

6.3 运输

产品可用一般运输工具运输,运输过程中应避免日晒雨淋,不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装、运输。

6.4 贮存

产品应贮存在清洁、通风、干燥、阴凉的室内,距离周围墙壁和地面 10 cm 以上,不应与有毒、有害、有异味或潮湿的物品混存。

7 保质期

产品在本标准规定的贮存、运输条件下,自生产日期起,净含量为20kg以上(不含20kg)的产品保质期为6个月;净含量为20kg以下(含20kg)的产品保质期为12个月。

编制说明

本标准适用于以小麦粉、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）、粳米粉中的一种或几种为主要原料，添加或不添加白砂糖、乳粉、麦芽糊精、食用葡萄糖、食用盐、乳清粉、乳清蛋白粉、食用植物油（大豆油、玉米油、花生油、菜籽油、葵花籽油、稻米油中的一种或几种）、起酥油、植脂末、预糊化淀粉、大豆蛋白粉、咸鸭蛋黄粉、谷朊粉、海藻糖、可可粉、抹茶粉中的一种或多种辅料，添加或不添加碳酸氢钠、羟丙基二淀粉磷酸酯、双乙酰酒石酸单双甘油酯、硬脂酰乳酸钠、丙二醇脂肪酸酯、蔗糖脂肪酸酯、单，双甘油脂肪酸酯、海藻酸钠、维生素 C、黄原胶、瓜尔胶、磷脂、食品用香精、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、磷酸氢钙中的几种为原料，添加或不添加葡萄糖酸- δ -内酯、食用玉米淀粉中的一种或几种）、复配乳化剂【以乳酸脂肪酸甘油酯、乙酰化单，双甘油脂肪酸酯、单，双甘油脂肪酸酯、聚氧乙烯（20）山梨醇酐单油酸酯（吐温 80）、双乙酰酒石酸单双甘油酯、硬脂酰乳酸钠、硬脂酰乳酸钙中的几种为原料，添加或不添加焦磷酸钠、葡萄糖浆、脱脂乳粉、玉米淀粉中的一种或几种】、复配增稠剂（以乙酰化双淀粉己二酸酯、羟丙基二淀粉磷酸酯、羟丙基淀粉、乙酰化二淀粉磷酸酯、黄原胶中的几种为原料，添加或不添加食用淀粉，食用葡萄糖中的一种或几种）、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、食用葡萄糖、植物油、小麦、裸麦、酵母中的一种或几种）、食品工业用酶制剂（ α -淀粉酶、蛋白酶中的一种或几种）中的一种或多种，经原料前处理、调配、混合、包装等工艺制成的用于糕点、蛋糕生产加工使用的预拌粉。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。